



Вареная колбаса – вкусный и универсальный продукт. Из нее бутерброд на работу или в школу сделать можно, салат приготовить, омлет, пиццу, суп и мало ли что еще готовят хозяйшки с добавлением этого ингредиента. Но в последнее время колбаса часто вызывает подозрения потребителей в плане своего состава. Виной тому большая разница между продукцией, изготовленной по ДСТУ и ТУ, а также некоторые недобросовестные производители. Да и мифы различные также имеют место быть.

В тестировании приняли участие 6 марок молочной колбасы: Алан, Глобино, Мясная лавка, Переяслав, Укрпромпочтач-95, Юбилейный, Ятранчик

[Перейти к тестированию >>>](#)