

Выбрать качественный сыр: Миссия выполнима.

Сыр... Как много в этом слове... И не удивительно, ведь сыр, по сути, это улучшенное молоко. В нем нет молочного сахара, зато очень высоко содержание кальция и белка.

Однако, к сожалению, в настоящее время не все сыры, которые мы видим на полках магазинов, одинаково натуральны, вкусны и полезны. Так как же разобраться в этом многообразии столь популярного и любимого всеми продукта? На что обратить внимание при выборе сыра?

- Идеальный состав сыра включает в себя только натуральное пастеризованное молоко, закваску молочнокислых микроорганизмов, сычужный фермент/молочкосвертывающие препараты (ферменты) животного происхождения. Допустимо добавление соли и хлористого кальция.



- Обратите внимание на информацию, которая доводится до потребителя. Она должна содержать: состав продукта, дату изготовления, срок годности, условия хранения, а также полную информацию о производителе. Если такой информации в месте продажи сыра Вы не нашли, не стесняйтесь попросить у продавца ветеринарно – сопроводительные документы.
- Упаковка. Покупать сыр лучше в заводской упаковке ли на развес (при условии, что нарезка производится в присутствии потребителя). Так больше шансов купить свежий продукт.
- Внешний вид. Если при осмотре продукта Вы обнаружили плесень (если сорт не подразумевает её наличие), неровности на корке, сухость корки, капли, белый налет или черные вкрапления, неравномерные глазки – от покупки лучше отказаться.
- Хранение. Обязательно обратите внимание на то, как хранится сыр в магазине/на рынке. Твердый сыр может храниться при температуре от 6 °до 8° С и влажности воздуха 85-90%. Если температура в холодильнике выше указанной – от покупке стоит отказаться – такой продукт может начать портиться.