**Как правильно выбрать сыр**

В магазинах реализуется большое количество сыров, и потребителю порой бывает сложно сделать правильный выбор.

Требования к сырам установлены в Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»(ТР ТС 033/2013)

Приобретая сыр в магазине, необходимо внимательно изучить маркировку пищевой продукции. Маркировка упакованного сыра должна содержать сведения о наименовании пищевой продукции, ее составе, количестве, дате изготовления, сроке годности, условиях хранения, пищевой ценности, информацию о производителе.

На этикетке сыра, расфасованного организацией торговли в отсутствии потребителя, должно быть указано наименование, дата изготовления, срок годности и условия хранения.

Также на упаковке сыра, произведённого после 1 июня 2021 года, обязательно должна быть размещена маркировка «Честный знак». Это специальный квадратный Data Matrix код, который можно проверить с помощью мобильного приложения.

Как понять, что сыр хорошего качества?

На разрезе сыр должен иметь ровный рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы (Костромской, Эстонский), неправильной или угловатой формы (Российский), круглой овальной или угловатой формы (Голландский). Не должно быть трещин, неровностей.

Корка должна быть ровная, тонкая, без повреждений, покрытая полимерной пленкой. Толстоватый подкорковый слой не допускается.

Аромат сырный, сладковато-пряный, либо слегка кисловатый. Ни в коем случае не прогорклый, тухлый, сальный. Не допустимо наличие плесени, за исключением специальных сортов.

Цвет от белого до светло-желтого, ровный по всей массе.

Консистенция эластичная, однородная по всей массе, не допускается рыхлая, потрескавшаяся.

Также очень важно, чтобы молочная продукция, включая сыры, не была фальсифицирована растительными жирами. Определение жирно-кислотного состава и содержание растительных стеринов производятся методом газожидкостной хроматографии.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Химик-эксперт медицинской организации Ефимова Н.Г.

(Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в

Чувашской Республике-Чувашии в г. Новочебоксарске»)