



Пить или не пить молоко? Что в него добавляют? Где правда, а где вымысел потребителя?

Лучшие ответы и совет по экспертизе.

1. Всё молоко порошковое?

Полностью производить питьевое молоко из сухого нет оснований, такой продукт будет сильно отличаться на вкус. Чаще используют смесь из восстановленного и обычного молока, это более характерно в зимний период. Безусловно, при этом производитель обязан указывать, что молоко восстановленное.

2. Большинство производителей добавляют в молоко растительные жиры и другие растительные заменители (белки)?

"Пальма первенства" у сгущенного молока (80% фальсификата), далее следует масло, сметана (30%). Молоко и твердые сыры лишь изредка "попадают" на растительных жирах.

3. Если на поверхности молока при кипячении появляются кружочки жира, это растительные жиры?

При кипячении и молочный жир, и его заменители (пальмовое, кокосовое масло) станут жидкими, расплавятся. Если на поверхности молока появляются "включения" то это может быть признаком недостаточной гомогенизации молока, начала его скисания.

4. Порошковое молоко не скисает?

Сухое) молоко не скисает, пока оно находится в виде порошка. Как только его

разбавляют (восстанавливают) водой - оно ничем не отличается от обычного. Восстановленное молоко не так быстро будет скисать, потому что при сушке молока до состояния порошка оно полностью обеззараживается за счет высоких температур.

5. Молоко часто может быть радиоактивным, особенно из "сомнительных" регионов?

Это страхи потребителей, которые не имеют под собой никаких оснований. Молоко специально проверяется по радиоактивности.

6. На рынке молоко натуральное, значит, лучше, чем у крупных производителей?

Базарное домашнее молоко хозяйки вряд ли будут фальсифицировать растительными жирами, в мелких объемах это не выгодно. Зато добавить соду, чтобы молоко не так быстро скисало летом - запросто. Да и снять отстоявшиеся сливки, чтобы сделать из них сметану. К слову, базарное молоко не всегда отличается такой уж высокой жирностью. С микробиологией у базарного молока сплошные проблемы, оттого его сырым пить нельзя ни в коем случае. Можно сказать, что молоко "от бабушки" – не самая лучшая альтернатива магазинному, хотя и у крупных производителей проблемы случаются.

7. Молоко больших заводов дольше хранится, потому что в нём одна химия?

На самом деле до 3-4 дня – норма, потому что пастеризация!, а если больше 5 дней – то добавлены консерванты или антибиотики). Срок хранения зависит от применяемой технологии обработки (пастеризация или стерилизация) и условий хранения. Стерилизованное молоко – это молоко, в котором "убиты" не только все живые микробы, но и их споры, поэтому такой продукт храниться несколько месяцев и не обязательно в холодильнике.

8. При промышленном производстве молока "убиваются" все полезные компоненты?

Безусловно, при нагреве часть витаминов будет потеряна. Их количество зависит от вида обработки: сушка, пастеризация, стерилизация, ультрапастеризация. Наибольшая потеря происходит при так называемой контактной сушке, уходит до 90% витамина С, 60% витамина А, в половину В2 и В6. А вот при обычной пастеризации всего лишь около 10%.

9. Молоко не скисает а "гниет"(становится горьким) – значит оно с какими-то добавками?

Молоко может испортиться двумя путями: скисание и гниение. И все зависит от условий хранения продукта и какие бактерии преобладают в тот или иной момент. Если молоко стоит вне холодильника и в нем преобладают молочнокислые бактерии (они изначально есть в молоке), оно скиснет. Если условия для развития молочнокислых бактерий неподходящие, то оно начнет "гнить", станет горьким.

10. Как определить, есть ли в молоке сухое молоко?

Немного молочного продукта кипятят 15 сек., после чего переливают в темную фарфоровую емкость и охлаждают 30 мин. Затем сливают через края медленными равномерными вращательными движениями и ждут полного высыхания при комнатной температуре внутренней поверхности емкости. Если есть осадок в виде мелких «зерен» белого цвета - присутствует примесь восстановленного молока в исследуемой пробе в количестве не менее 20% от общего объема продукта.

Тэги: [не](#) , [по](#) , [или](#) , [потребителя](#) , [полезные](#) , [где](#) , [ответы](#) , [советы](#) , [лучшие](#) , [пить](#) ,

[СОВЕТ](#)

,

[МОЛОКО](#)

,

[ЭКСПЕРТИЗЕ](#)

,

[ВЫМЫСЕЛ](#)

,

[ДОБАВЛЯЮТ](#)