**И в коробке не хорошо, и в банке не гож**

К такому выводу пришли вчера эксперты, пригубившие в рамках потребительской дегустации в Госалкогольинспекции РТ тридцать образцов соков, нектаров и сокосодержащих продуктов.

Под дегустацию попали десять образцов напитков, произведенных из яблок, шесть - из томатов, пять - из апельсинов, четыре - из граната, три - из тыквы и по одному из абрикоса и березы.

Отведав гранатового напитка «Машал» производства ООО «Силит» Московской области, все эксперты единодушно внутренне и внешне поморщились. Во-первых, из-за того, что производитель «Машала» вводит покупателей в заблуждение: на лицевой части этикетки литровой бутылки гордо написано «Стопроцентный сок», а сбоку, маленькими буквами - «Сокосодержащий напиток», в котором сока содержится не более 10 процентов. Во-вторых, дегустаторы обратили внимание на затхлый запах псевдосока, который, по их мнению, говорит о низком качестве сырья, из которого был произведен продукт, и о большом количестве ненатуральных ингредиентов в нем. А лучшим среди гранатовых соков эксперты так же единодушно признали сок без названия, произведенный ООО «Нар» Ленинградской области.

Самой многочисленной группой образцов стали яблочные соки. И все они, что несомненно приятно, были произведены в России - в Краснодарском крае, Санкт-Петербурге, Волгоградской, Липецкой областях… Но эксперты посоветовали не обольщаться «российской пропиской» напитков: девяносто процентов яблочного сырья везут к нам из дружественного Китая, а на этикетках стоит лишь адрес завода, где из этого сырья произвели напиток. Наивысшую оценку за вкус, аромат и внешний вид эксперты поставили осветленному соку яблочному «Вико» прямого отжима, который производит ООО «Интерагросистемы» Краснодарского края. Хуже всего был оценен нектар яблочный «Широкий Карамыш» одноименного консервного завода в Саратовской области: «подкачал» он и по вкусовым качествам, и по результатам лабораторных исследований.

Среди томатных соков больше всего экспертам на вкус и цвет понравился сок «Риоба», произведенный в Московской области по заказу ООО «Метро кеш энд Керри». Но поскольку в рейтинге учитывались не только оценки дегустаторов, а еще и результаты лабораторных исследований, и достоверность информации на этикетке, то «Риобу» с первого места сместил сок «Добрый» мякотью, сахаром и солью производства ЗАО «Мултон», хотя по органолептике эксперты давали ему только третье место.

Из апельсиновых соков на первое место по совокупности баллов вырвался стопроцентный сок «Золотая Русь» - восстановленный, неосветленный, без сахара производства ОАО «Сады Придонья», хотя результаты анализов были лучше у нектара «Сочная долина» ООО «Интерагросистемы». Но зато экспертам не понравился его вкус.

Среди тыквенных напитков соков не было, только нектары, и лучшим из трех представленных образцов была признана «Фрутоняня» детская с мякотью производства ОАО «Прогресс» (Липецк).

С абрикосовым и березовым соками вышел почти что анекдот.

Приобретая абрикосовый напиток «Сандра» с мякотью саратовского производителя «Широкий Карамыш» организаторы дегустации купились на то, что он продавался в трехлитровой стеклянной банке, что напомнило им советские времена, когда соки действительно были стопроцентными и полезными. Но, увы. Ностальгической оказалась только банка, качество сокосодержащего напитка с подсластителем практически осталось «без комментариев».

Ну а трехлитровую банку березового сока, которым в свое время щедро поила нас Родина, организаторы дегустации приобрели скорее не с целью экспертной оценки, а чтобы в «состязании» соков принял участие хоть один местный показать. Березовый сок от ООО «АрмКонсерв» из Казани – все, что удалось найти. Ни на вкус, ни на цвет он экспертам не понравился. Связаться с теми, кто сей шедевр производит, представителям Госалкогольинспекции не удалось.

**http://www.evening-kazan.ru/**