[](http://spros-online.ru)

**ТЕСТ САХАРА БЕЛОГО КРИСТАЛЛИЧЕСКОГО**

Все пять образов сахара белого кристаллического, участники теста, выпущены по ГОСТу, два произведены в России (**ООО «Аксиома»** и **Дары фортуны**), а три изготовлены в Белоруссии – **Городейский сахар**, **Слуцкий** и **SWEET LINE** (Сладкая Линия).

Эксперты оценили вкус, цвет и запах образцов, исследовали количество в них сахарозы, золы, редуцирующих веществ и ряд других показателей, влияющих на качество продукта, проверили, не содержатся ли в нем ферропримеси и токсичные металлы (ртуть и свинец).

**Выводы теста**

* Четыре участника теста полностью соответствуют ГОСТу по исследованным показателям качества и безопасности. Это сахар **ООО «Аксиома»**, **Городейский сахар**, **Слуцкий** и **SWEET LINE** (Сладкая Линия).
* Образец **Дары фортуны** прошел тест успешно с точки зрения безопасности, но по проверенным показателям качества не может быть отнесен к заявленной категории ТС2 и к товару, сделанному по ГОСТу. Раствор этого сахара был не прозрачным, как положено, а с посторонними примесями. Сам сахар не белый, с желтоватым оттенком, что характерно для более низкой категории ТС3. Содержание золы превышает норму в два раза – это говорит о невысокой степени очистки продукта. В маркировке не указано значение энергетической ценности, что не соответствует требованиям нормативов.

Полная информация (исторические факты; каким образом получают сахар из сахарной свеклы; отличается ли сахар из сахарной свеклы от тростникового, каковы самые распространенные дефекты сахара, откуда в сахаре зола и какое количество допустимо, что такое «количество редуцирующих веществ») в статье «[Фортуна подвела](http://spros-online.ru/testi/fortuna-podvela)» на [сайте журнала «СПРОС».](http://spros-online.ru/)

Алисова Татьяна,

пресс-секретарь журнала «СПРОС»

+7 (499) 165-56-71, +7 (910) 471-99-90

[spros@spros-online.ru](mailto:spros@spros-online.ru)