

[Home](#) » [Лайфхаки](#) » Підроблену сметану можна впізнати за кілька секунд: на що звернути увагу

Підроблену сметану можна впізнати за кілька секунд: на що звернути увагу

ТКАЧЕНКО ВАЛЕНТИНА — 21 Травня 2026, 22:38 2 Mins Read — ЛАЙФХАКИ



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

У магазинній сметані можуть міститися немолочні жири, ароматизатори та загусники, які маскують низьку якість продукту. Фахівці кажуть, що виявити фальсифікат можна навіть без лабораторії — достатньо звернути увагу на запах.

Про це повідомили в ефірі [«Київ 24»](#).

Експертка радить перед дегустацією дістати сметану з холодильника та залишити її при кімнатній температурі. За її словами, холодний продукт приховує частину своїх властивостей, а після нагрівання смак і запах проявляються значно сильніше.

Фахівчиня пояснила, що саме запах є найпростішим способом визначити наявність немолочних жирів у складі. Особливо насторожити мають солодкі або кондитерські нотки.

«Якщо ви чуєте відчутний запах, і він схожий на кондитерський, то це все ароматизатори», — зазначила експертка.

Вона наголосила, що справжня магазинна сметана не повинна мати надто сильного запаху. Якщо продукт пахне «як торт» або нагадує домашню сметану, це може свідчити про додавання ароматизаторів для маскування недостатньої кількості молочного жиру.

Фахівчиня також звернула увагу, що виробники нерідко додають до сметани різні стабілізатори та загусники. Це робиться для того, щоб надати продукту густої консистенції та приховати недоліки сировини або технології виробництва.

За її словами, у складі можуть використовувати гуарову камедь, ксантову камедь, камедь рожкового дерева, карагінан, агар-агар або навіть крохмаль.

Водночас популярний народний метод перевірки сметани за допомогою йоду вже не вважається надійним. В ефірі зазначили, що сучасні способи фальсифікації продуктів значно складніші, тому такий тест більше не гарантує виявлення підробки.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

ОСТАННІ НОВИНИ

СЬОГОДНІ

22:38 Підроблену сметану можна впізнати за кілька секунд: на що звернути увагу

22:38 Ваші відбитки пальців можуть вкрасти зі звичайного фото: як це працює

22:31 На прийомі для Путіна в Китаї прозвучав саундтрек серпневого путчу 1991 року

22:22 Пенсії понад 26 тисяч грн: кому в червні нарахують найбільші виплати

22:13 ТЦК може не продовжити відстрочку: названо головні причини

22:05 Психологи пояснили, чому деякі пари стають щасливішими у стосунках 24/7

21:54 Виверження вулкана у Тихому океані запустило природне очищення повітря

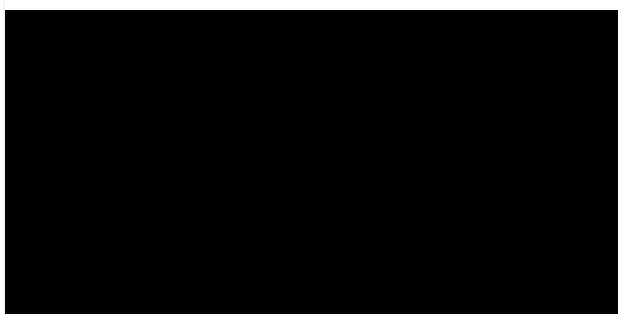
21:45 У Європі різко зросла кількість випадків гонореї та сифілісу: названі цифри

21:37 Погрози, лайка й алкоголь зранку: туристка описала відпочинок поруч із росіянами

21:30 Червоне вино може покращити сон і холестерин: що показало дослідження

LOAD MORE

сметана



2026 рік підготував щось важливе! Відкрийте свій рік і дізнайтесь



Сукні, що роблять образ незабутнім



Міні-кондиціонер 2в1: швидко зволожує та охолоджує повітря!

КАТЕГОРІЇ НОВИН

[Всі новини](#)[Україна](#)[Політика](#)[Економіка](#)[Світ](#)[Стиль життя](#)[Авто](#)[Технології](#)[Суспільство](#)[Здоров'я](#)

ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)[Автори](#)[Редакційна політика і стандарти](#)[Політика використання ШІ](#)[Політика конфіденційності](#)[Правила коментування](#)[Контакти](#)

ТОВ «НОВА МІДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

editor@expert.in.uacorrections@expert.in.uareklama@expert.in.ua