



В НОМЕРЕ:

5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КОЛБАСНЫЙ
БЕСПРЕДЕЛ
ПО ГОСТУ-2

7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЭКСПЕРТЫ
ЗАБРАКОВАЛИ
РЫБУ ВТОРОЙ
СВЕЖЕСТИ



2 ПРЯМАЯ РЕЧЬ



ВЛАДИМИР ПУТИН:
«В СФЕРЕ
КОНТРОЛЯ
МНОГО ПРОБЛЕМ»

3 ГОСТЬ НОМЕРА

ВИКТОРИЯ
АНТИПОВА:
ОРЕХИ –
ДЕЛО ТОНКОЕ



4 КРУГЛЫЙ СТОЛ



МОЖНО ЛИ
ПРЕКРАТИТЬ
ОБМАН
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ?

НЕ ВСЁ ТО ЗОЛОТО, ЧТО БЛЕСТИТ

стр. 2

Ленинский районный суд Санкт-Петербурга по иску Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» признал действия ООО «Золотой Невод» (Калининградская обл.) по выпуску рыбных консервов противоправными в отношении неопределенного круга потребителей и обязал производителя прекратить производство и реализацию консервов, не соответствующих требованиям законодательства.

В НОМЕРЕ:

РАЗНООБРАЗЬ
СВОЁ РЫБНОЕ МЕНЮ!



«НИКИТА ВАСИЛЬЕВ» — НОВОЕ
КАЧЕСТВО МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ



«КОЛБАСНЫЕ ИСТОРИИ»
ОТ «НЕВСКОЙ ТРАПЕЗЫ»



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Погуляли на «Пятерочку»!

Крупнейшая розничная компания X5 Retail Group, управляющая сетями «Пятерочка», «Перекресток» и «Карусель», по случаю открытия 1000-й «Пятерочки» в России устроила народные гулянья в конце января практически по всей стране.

Праздники прошли во всех городах присутствия сети, а это Москва, Санкт-Петербург, Ярославль, Казань, Ростов, Самара, Екатеринбург, Пермь и другие.

Родина «Пятерочки» — город на Неве. Первый магазин был открыт в январе 1999 года. К 2000 году компания насчитывала 17 дискаунтеров. Сейчас, спустя 11 лет, сеть превратилась в федеральную и насчитывает уже тысячу магазинов по всей России. В память об исторической родине 21 января в первом магазине был установлен памятный знак «Первая «Пятерочка» в России».

В Северной столице народные гулянья прошли в Московском районе, на Варшавской улице, у дома 25, как раз на площади перед магазином «Пятерочка».

Официальную часть мероприятия открыли представители администрации Санкт-Петербурга и топ-менеджеры Северо-Западного филиала «X5».

Скоморохи и ряженые угощали гостей горячими блинами и поили ароматным чаем, развлекали частушками и потешками, богатыри демонстрировали свою силу. Артисты исполнили для гостей русские народные и современные песни. Несмотря на зимнюю холодную погоду, было много желающих поучаствовать в конкурсах: гости перетягивали канат, прыгали в мешках, сочиняли частушки, показывали свою ловкость и смекалку. Публике по душе пришлись семейные конкурсы и соревнования для детей.

Праздник получился веселым и заводным. Даже те, кто пришел просто посмотреть на празд-

ничное действо, не остались безучастными — скоморохи и ведущие не давали стоять в стороне. В результате все гости расходились радостными и довольными, отмечая, что неплохо бы сделать такие гулянья ежегодными!

Наша справка.

«Пятерочка» — сеть магазинов для потребителей, ориентированных на быструю покупку продовольственных и сопутствующих товаров повседневного спроса рядом с домом по самым низким ценам. Новая стратегия, запущенная с апреля 2009 года, — самые низкие цены на весь ассортимент — в короткие сроки завоевала популярность большинства россиян. В прошлом году «Пятерочку» посетили более 500 млн покупателей.

Алиса МАМОНТОВА



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



Разнообразие свое рыбное меню!

Чего только не придумают наши пищевики, чтобы удовлетворить вкусы самых взыскательных потребителей! Взять хотя бы рыбу. Мало того что она в обычном своем виде вкусна и полезна, так нет же: технологи известного петербургского рыбоперерабатывающего предприятия «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» каждый год разрабатывают новые рыбные блюда.

Казалось бы, что можно приготовить из лосося? Конечно же, рыбу соленую или холодного копчения. Это не только вкусный, но и полезный для здоровья продукт. Лосось не только обладает отличными вкусовыми качествами, легко готовится, но и содержит много жирных кислот омега-3, благотворно влияющих на сердечно-сосудистую систему. Но разве только копчением или засолкой может ограничиться фантазия талантливого технолога? Конечно, нет!

«ПАШТЕТ ЛОСОСЕВЫЙ» — ПРЕКРАСНАЯ ЗАКУСКА К ЗАВТРАКУ!

Великолепное блюдо «ПАШТЕТ лосося» компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выпускает в трех вариантах: с креветками, с икрой, с кусочками копченого лосося.

Паштет приготовлен из нежного соленого филе с добавлением креветки, красной икры или копченого лосося. Аналогов данному продукту в магазинах не найдете: те рыбные паштеты, которые можно найти на прилавках – консервы, а паштет, выпускаемый

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» – пресервы! Это означает, что рыба не проходит термической обработки и в данном случае сохраняются все ее полезные вещества и минералы.

«РЫБНАЯ КОЛБАСА — ВАШЕГО СТОЛА КРАСА!»

Да, да, технологи ЗАО «Балтийский Берег» первыми воплотили в жизнь давнюю мечту всех гурманов: изобрели рыбную колбасу.

«Колбаса рыбная» – уникальная новинка, созданная в результате сочетания новой идеи и богатого опыта специалистов компании. В состав продукта входит только натуральная рыба, икра и специи. Никакой соли! Оболочка продукта – съедобная.

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» уверено в том, что «Колбаса рыбная» станет как великолепным украшением праздничного стола, найдя свое место на рыбной тарелке, так и прекрасной закуской к пиву. Тоненько нарезанные кусочки рыбной колбасы на тарелке, м-м-м! Колбаса рыбная – закуска видная!

Анна ШЕВЕЛОВА

ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

Сегодня мы все чаще задаемся вопросом: какую колбасу предпочесть – сделанную по ГОСТу или по техническим условиям? Госстандарт, безусловно, хорошо. При условии, что производитель соблюдает рецептуру. Но ведь история колбасы насчитывает не одно столетие. Первые упоминания о приготовлении домашних колбас на Руси встречаются в «Домострое», датированном XVI веком. А тогда понятия ГОСТ не было и в помине. Тем не менее мясные изделия, по воспоминаниям современников, были качественными и вкусными.



«Никита Васильев» — новое качество мясных деликатесов

«ЛИШНИЕ» ИНГРЕДИЕНТЫ

Госстандарт, по сути, синоним консерватизма и постоянства вкуса. Сытные «Докторская» или «Молочная», выполненные по ГОСТу, являются лидерами продаж многих компаний. Мясокомбинат «Санкт-Петербург» – не исключение. Качество колбас этого предприятия торговой марки «Никита Васильев» подтверждают не только любовь покупателей, но и признание экспертов. Об этом свидетельствуют многочисленные дипломы и медали таких престижных выставок, как «Агрорусь», «Золотая осень» и др.

Но иногда хочется немного отойти от классики вкуса, привнести в традиционный рецепт колбасы что-то новое. К примеру, фисташки, сыр или специи, которые добавляют колбасе пикантность, сделают вкус и аромат более интересными. Потребительские свойства продукта при этом будут другими, более разнообразными и насыщенными, но... к госстандарту такие мясные деликатесы уже не будут иметь никакого отношения.

ПОПРОБУЙТЕ «БОЯРСКОЮ С СЫРОМ»!

Яркий пример – колбаса вареная «Боярская с сыром» торговой марки «Никита Васильев». Нежная и сочная благодаря идеальному сочетанию свинины и говядины, от ГОСТовских



собратьев она отличается нестандартным компонентом – в нее добавлен сыр «Пармезан». Его уникальный вкус делает обычную вареную колбасу достойной звания «Боярской». Ломтики такого деликатеса не стыдно подать в качестве закуски, не говоря уже о сытных бутербродах и других блюдах, где используется вареная колбаса.

Не менее востребованы на петербургском рынке вареные колбасы мясокомбината «Санкт-Петербург» «Добрынинская» и «К чаю», а также множество других не менее вкусных изделий. Покупателю остается лишь определиться, что предпочесть: ГОСТ или ТУ. Выбор в любом случае будет правильным, если речь идет о колбасах торговой марки «Никита Васильев».

Колбасу по ГОСТу и ТУ дегустировала
Олеся ПЕТРЕНКО

ГОСТЬ НОМЕРА

ГЛАВНАЯ ПО ОРЕХАМ

Признание не заставило себя ждать. В ноябре прошлого года Виктория Антипова стала лауреатом престижного конкурса «Деловая петербурженка» в номинации «Вторичная индустриализация». Тогда же продукция торгового дома была признана лучшей в одном из самых уважаемых конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге». А в декабре ТД «Антикс» присвоен знак качества в виде божьей коровки на ромашке, как предприятию, выпускающему экологически безопасную продукцию.

ТАК РАСПОРЯДИЛИСЬ ЗВЕЗДЫ...

— Виктория, невозможно не задать вопрос, как вам, хрупкой женщине, удалось достичь таких высот в бизнесе и стать, по сути, королевой орехов Северо-Западного региона?

— Элемент случайности присутствует во всем. Я, как выпускница филологического факультета Санкт-Петербургского университета, была уверена, что всю оставшуюся жизнь буду заниматься любимым делом – переводами. Но когда грянул дефолт, поняла, что знание английского меня вряд ли прокормит. Вот тогда и решила создать собственную компанию по переработке орехов.

Наверное, прав оказался автор одного из астрологических прогнозов, который утверждал, что Тельцы, а я родилась 10 мая, либо самые лучшие финансисты, либо потрясающие кулинары. Я привыкла добиваться успеха во всем, а потому совместила финансовую часть с кулинарией, и в итоге руковожу торговым домом «Антикс»,



Несмотря на, казалось бы, равные возможности самореализации мужчин и женщин, в бизнесе мы видим явную диспропорцию в соотношении полов. Мало-

мальски серьезными делами занимаются мужчины, дамам же в основном отданы на откуп парикмахерские, солярии и всевозможные бутики. Виктория АНТИПОВА — исключение из общего правила.

Молодая и интересная женщина, которой в пору красоваться на обложке глянцевого журнала, предпочла индустрии красоты и моды работу в пищевой промышленности. Уже более 10 лет она занимается поставками орехов для хлебопекарных и кондитерских предприятий России.

А с августа 2008-го торговый дом «АНТИКС», который возглавляет Виктория, занялся и промышленной переработкой орехов.

Виктория Антипова: орехи – дело тонкое!

специализирующимся на поставке и обработке орехов для пищевых предприятий.

«РОССИЙСКИЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ ДОЛЖЕН ИМЕТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ПОКУПАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ»

— уверена Виктория, а потому в ближайших планах торгового дома «Антикс» – выпуск собственной продукции – обжаренных орехов и сухофруктов в мелкой фасовке.

— Меня не устраивает, что во многих сетевых магазинах данная

продукция продается на развес и при этом покупатель предоставлен сам себе, – говорит Виктория. — Кто-то чихнул, кто-то полез грязными руками, словом, ни о каких санитарных нормах и правилах речь не идет. Альтернативой здесь может стать только фасовка.

Кроме того, как человек, не первый год имеющий дело с орехами и сухофруктами, я сразу вижу, какого года урожай. Увы, нередки случаи, когда в торговом зале реализуется залежалый товар ненадлежаще-

го качества: слипшиеся финики, чего не должно быть в принципе, курага, вымоченная для придания ей большего веса, хотя на самом деле она должна быть сухой, старые орехи.

Я дорожу репутацией своей фирмы и такого рода махинации никогда себе и своим сотрудникам не позволю. Я считаю, что российский потребитель, в конце концов, должен иметь возможность реализовывать свое законное право на получение и приобретение

качественных товаров и услуг. «Антикс» вносит в это свою положительную лепту.

«ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ ДОЛЖЕН БЫТЬ СОЦИАЛЬНО ОТВЕТСТВЕННЫМ»

— Вы наверняка сами ходите по магазинам. На что вы обращаете внимание при выборе продуктов питания?

— Меня нельзя назвать грамотным потребителем. Я, как и все мы, подвержена воздействию рекламы. Иногда меня соблазняет упаковка, даже если я на 100% уверена, что ее содержимое не полезно для моего здоровья. Вообще же сигналом к покупке является свежесть и внешний вид продукта, к тому же я стараюсь, по возможности, все понюхать.

А вот что касается одежды, то покупать ее я стремлюсь за пределами страны. Качество обслуживания в России оставляет желать много лучшего. Кроме того, я убедилась, что большинство продавцов предпочитают игнорировать Закон о «Защите прав потребителей», да и сам механизм защиты покупателя до конца не отработан. Проще смириться с неудачным приобретением и выкинуть его в помойное ведро, чем трепать себе нервы, защищая свои права.

Я считаю, что ситуацию надо менять в корне. Но этот процесс тормозят не только наши законы, либо неисполняемые, либо не написанные вовсе. Причина кроется и в отсутствии элементарной порядочности у многих предпринимателей. А бизнесмен или бизнесвумен должны быть ответственными не только перед своими партнерами, но и перед конечными потребителями, обществом в целом.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

КРУГЛЫЙ СТОЛ



МОЖНО ЛИ ПРЕКРАТИТЬ ОБМАН ПОТРЕБИТЕЛЕЙ?

Депутаты Государственной Думы Федерального Собрания РФ, Законодательного Собрания Санкт-Петербурга, представители надзорных органов, испытательных центров, общественных организаций потребителей и торговых сетей собрались за круглым столом, чтобы найти ответ на вопрос: какие меры нужно предпринять, чтобы оградить потребителей от некачественных и фальсифицированных пищевых продуктов?



Василий Захарьяев



Вадим Войтановский



Всеволод Вишневецкий



Юрий Андреев



Александр Ольховский



Александр Павлов



Александр Ишевский



Людмила Серажутдинова

90% вареных отечественных колбас, на которых стоит маркировка «ГОСТ», не соответствуют государственному стандарту. Эти данные были озвучены накануне Нового года в ИТАР-ТАСС, где прошел круглый стол на тему «Продовольственные риски на потребительском рынке Санкт-Петербурга. Пути предотвращения доступа на рынок некачественных и фальсифицированных пищевых продуктов».

Организатором круглого стола выступила недавно созданная по инициативе депутатов городского парламента от «Единой России» рабочая группа по качеству и безопасности товаров и услуг при постоянной комиссии по промышленности, экономике и собственности.

Поводом для проведения круглого стола стали результаты беспрецедентного по своим масштабам мониторинга качества 40 образцов вареных колбас и сосисок, который по заданию рабочей группы провела Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», задействовав при этом сразу две государственные лаборатории, аккредитованные в системе ГОСТ Р: ФГУ «Тест-С.-Петербург» и ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория». Все образцы были закуплены в известных торговых сетях Санкт-Петербурга.

Василий Захарьяев, депутат Государственной Думы РФ:

— Дискредитация ГОСТов привела к тому, что производитель стал неконтролируем. Он может сочинить любую рецептуру, купить любой сертификат, а потом продавать свой товар под маркой качественного, намеренно вводя в заблуждение и продавцов своей продукции, и покупателей. Необходимо как можно скорее доработать имеющиеся технические регламенты, которые бы жестко ограничивали действия нерадивых бизнесменов. Ведь сегодня мы не увидим в технических регламентах на молоко и молочную, а также масложировую продукцию нормированных показателей транс-жиров, получаемых при разведении сухого молока. А ведь ведущий кардиохирург России Лео Бокерия констатирует, что если раньше забытые холестеринотерапии бляшками сосуды он наблюдал у пожилых людей, то сегодня это становится нормой для молодежи, и виной всему транс-жиры.

Вадим Войтановский, депутат Законодательного Собрания Санкт-Петербурга, руководитель рабочей группы по качеству и безопасности товаров и услуг при постоянной комиссии по промышленности, экономике и собственности:

— Производитель сегодня кричит, что его давит ценовой планкой торговля, та снимает с себя ответственность за поставляемый на полки товар, перекладывая ее на сертификационные и другие надзорные и контролирурующие органы. Тот же Роспотребнадзор — беззубый, не может предпринять конкретных шагов по улучшению ситуации из-за несовершенства законодательства.

Потребитель недостаточно просвещен и не в состоянии защитить свои права сам. Поэтому и необходимо привлечь к работе по наведению порядка в этой сфере общественные организации, такие как «Общественный контроль». Их деятельность необходимо всячески поддерживать.

Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»:

— Результаты мониторинга говорят о том, что необходимо повышать ответственность изготовителей за обман потребителей, выпуск некачественной и фальсифицированной продукции. В связи с отменой обязательной сертификации продовольственных товаров и заменой ее на декларирование с февраля 2010 г. это становится особенно актуальным. Было бы справедливо внести поправки в КоАП, предусматривающие штрафы за подобные нарушения в размере до 1 миллиона рублей, а не 10–20 тысяч, как сейчас. Нынешняя система государственного надзора и контроля выгодна сегодня как надзорным органам, пополняющим казну за счет большого оборота мелких штрафов, так и бизнесу, легко откупающемуся от назойливых проверяющих и дальше выпускающему продукцию по своим понятиям, а не по закону. Усиление ответственности бизнеса перед потребителем — одна из важнейших задач, требующая скорейшего решения, и кризис здесь не может быть оправданием для нарушителей.

Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии администрации Санкт-Петербурга:

— Не будет порядка, пока законодательно не будет прописано неотвратимое и жесткое наказание за производство фальсифицированных, некачественных и опасных для здоровья продуктов питания. У нас



Круглый стол в ИТАР-ТАСС привлек большое внимание СМИ

на сегодня достаточно предприятий, чьи директора и технологи никогда в жизни не накормят своих детей тем, что производят. Все мы прекрасно понимаем, что красители, стабилизаторы, усилители вкуса, жидкий дым созданы вовсе не для того, чтобы произвести качественный продукт, а для того, чтобы снизить его себестоимость и затраты на производство. Это законно, но способ приготовления и состав продукта обязательно должен быть известен покупателю.

Александр Ольховский, депутат Законодательного Собрания Санкт-Петербурга, председатель постоянной комиссии по промышленности, экономике и собственности:

— В кризис у производителя два варианта действий: либо ухудшать качество выпускаемой продукции, но оставаться на плаву, либо сохранить его на высоком уровне и с гордо поднятой головой идти ко дну. Естественно, предпочтение отдается первому варианту. Это и есть краугольный камень нашего

рынка. Система должна быть построена так, чтобы производителю было выгодно выпускать хорошую продукцию. А для этого у него должны быть законодательные гарантии вложений на технологическое перевооружение, построения службы контроля качества, заключения сделок с проверенными поставщиками. Производители должны опираться на закон «О торговле», технические регламенты. А если речь идет о нашем регионе, то и на закон о продовольственной безопасности Санкт-Петербурга, проект которого уже разработан депутатами. Главное — как можно скорее его принять.

Александр Павлов, директор филиала компании «X5 Retail Group»:

— В 90-е годы сети работали с поставщиками по принципу: поставил некачественный товар — заплати штраф. И ситуация была более контролируемой. Сегодня штрафы запрещены законодательно, следовательно, торговля перестала быть

ограничителем поставок некачественного товара.

Наша компания создала свою систему контроля качества. Но и она не всегда срабатывает. При вводе товара в сеть мы обязываем поставщика предоставить всю документацию и образцы продукции. Как правило, по началу замечаний к качеству продукта нет. Но вот товар «вошел на полку» — и начинается второй этап. Зачастую качество резко ухудшается и не соответствует первоначально заявленным характеристикам.

Мы постоянно проводим органолептические исследования пищевых продуктов. При малейшем подозрении, что они некачественные, проводим дополнительные исследования в специализированной лаборатории. Если наши подозрения подтверждаются, реализация этой позиции приостанавливается до тех пор, пока производитель не примет меры по исправлению ситуации. Если он повторно попал в черный список, мы навсегда расстаемся с таким поставщиком.

Могу сказать, что три образца колбас, которые «украсили» новогоднюю елку сегодня в ИТАР-ТАСС, пересекаются с нашими списками уже во второй раз, и в январе вы уже не найдете их на полках сети «X5 Retail Group».

Александр Ишевский, декан факультета пищевых технологий СПб государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий, профессор:

— Приведу две цифры: мировое потребление мясного белка ежегодно увеличивается на 6%, а его производство уменьшается на 20%. Для того чтобы корова нарастила всего один килограмм «грязного» мяса (на кости с кишками, рогами и копытами), ей необходимо съесть от 8 до 10 килограммов травы и выпить столько же чистой воды. Это дорого обходится. Потому заставить производителя выпускать чисто мясную колбасу мы никогда не сможем. Это нерентабельно. С другой стороны, необходимо на государственном уровне утвердить нормативную базу для социальных пищевых продуктов, на которую мы бы опирались производители.

Людмила Серажутдинова, начальник испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФГУ «ТЕСТ-С.-Петербург»:

— Если бы объективными, то протестированные колбасы не так уж и плохи. Их единственный недостаток, что на этикетке указан ГОСТ. Если бы производители уверили, что ГОСТ — это хорошо, а ТУ — обязательно плохо. Вот производители и осуществляют маркетинговые ходы по введению покупателей в заблуждение, выдавая свой товар за гостовский. Это своеобразная гарантия успешности продаж.

Как они получают сертификат на заведомо фальсифицированную продукцию — отдельный вопрос. Скажу одно: когда сертификация была задумана, предполагалось, что эксперты будут самостоятельно отбирать пробы на производстве. Но когда экспертов 20 человек, а предприятий — сотни, выполнить это требование нереально. В результате сертифицируется то, что принес сам производитель.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



«Большая Кружка ОТБОРНОЕ» — МОЛОКО, СОЗДАННОЕ САМОЙ ПРИРОДОЙ

Приготовление молочной каши было в самом разгаре, как в гости нагрянула моя подруга Лена. «Ух, как молочным духом приятно пахнет! – с ходу выпалила она. – Угости-ка молочком, сто лет его не пила».

Устроившись на кухне поудобнее, Ленка махом выпила целую кружку. «И не лень тебе на рынок-то за молоком ездить! – выразила свой восторг подруга. – Сразу чувствуется, натуральное, как в детстве у бабушки в деревне. Налей-ка еще кружечку. В магазинах сейчас такое не купишь...»

«Еще как купишь, – парировала я Лену, доставая из холодильника пачку молока «Большая Кружка ОТБОРНОЕ». – Просто нужно знать, какому именно производителю отдать предпочтение. У меня сынишка ОТБОРНОЕ с удовольствием пьет и кашу просит только на нем варить. И ни на какие рынки ездить не надо, «Большая Кружка» в любом магазине продается».

«А как это получается, что у этого молока жирность указана от 3,4 до 4,7%? – заинтересовалась Лена. – Ведь в магазинах на этикетках чаще всего видишь одну цифру: 1,5, 2,5, 3%...»

Этот вопрос возник в свое время и у меня. За ответом я специально отправилась в Гатчину, где выпускают это молоко. И так, как же удается получить молоко «Большая Кружка ОТБОРНОЕ»?

Выяснилось, что коровы на фермах дают молоко разной жирности:

от 3,4% до 4,7%. Молоко из ферм поступает на заводы, где обычно проходит несколько стадий обработки, одна из которых нормализация по жиру: доведение молока от разных коров до единой жирности.

«Большая Кружка ОТБОРНОЕ» производится из лучшего молока, собранного в Ленинградской области. Поступая на молочный комбинат «Галактика», оно минует стадию нормализации по жиру, поэтому его жирность остается от 3,4% до 4,7% – такой же, как была у коровы. Благодаря такой бережной обработке происходит минимальное вмешательство в структуру молока, и можно сказать, что молоко от лучших коров Ленинградской области попадает прямо в упаковку, а затем и в вашу большую кружку.

Еще одно безусловное достоинство молока «Большая Кружка ОТБОРНОЕ» – полное отсутствие консервантов и экологически чистая упаковка «Тетра Топ» с завинчивающейся крышечкой. В ней молоко не прольется и не испортится раньше срока.

«Большая Кружка» – наполни свою кружку пользой!

Алиса САВЕЛЬЕВА



КОЛБАСНЫЙ РЯД

Есть ли разница между ГОСТ и ТУ?

Этот вопрос корреспондент «ПК» задал специалистам одного из старейших мясоперерабатывающих производств Северной столицы – «Парнас-М».

ЗАСЛУЖЕННАЯ ПОПУЛЯРНОСТЬ

В древнегреческой мифологии гора Парнас была местом обитания златокудрого Аполлона и муз. Но, похоже, боги покровительствуют и Санкт-Петербургскому мясоперерабатывающему предприятию «Парнас-М». Иначе, как объяснить высокую популярность колбас, сарделек и сосисок этой компании среди покупателей.

Большая часть продукции здесь выпускается по государственному стандарту. Но не меньшим спросом пользуются изделия, изготовленные по собственным техническим условиям. Есть ли между ними разница? По словам специалистов предприятия, она заключается только в маркировке: качество и вкус колбас, сделанных по ГОСТовской рецептуре, ничем не отличается от ТУ, разработанных в компании.



ПАРНАС-М

«ЕЛИСЕЕВСКИЕ» — ЗНАЮТ ВСЕ!

Кто хоть раз в жизни не варил сарделек «Елисеевские»? И тем более сосисок с одноименным названием. Кто-нибудь может сказать, что Тушные «Елисеевские» сосиски хуже, чем сделанные по ГОСТу «Молочные» или «Сливочные»? Многие склоняются к тому, что «Елисеевские» еще и намного выигрывают. Недаром в прошлом году именно они были удостоены чести сначала зваться «Лучшими продуктами питания Санкт-Петербурга», а затем получили диплом одного из самых престижных конкурсов по качеству Северной столицы – «Сделано в Санкт-Петербурге».

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

Колбаса «Детская», выпускаемая ОАО «Парнас-М», является лидером продаж среди вареных колбас уже на протяжении многих лет. Несмотря на Тушное происхождение, ее рецептура разрабатывалась совместно с ведущими специалистами – диетологами и педиатрами Северо-Западного региона. А потому «Детская» рекомендована для потребления, в первую очередь, детям, у которых пищеварение, а также усвоение жиров и белков заметно отличаются от процессов, протекающих в организме взрослого человека.

Независимо от того, ТУ это или ГОСТ, вкус и качество колбас и сосисок, выпускаемых «Парнас-М», остается неизменным уже много лет, то есть просто отличным!

Подготовила Дарья ДЕДОВА



НАУКА ПОБЕЖДАТЬ

ЗА КАЧЕСТВО ОТВЕЧАЮ!

«На Великолукском мясокомбинате используют не просто хорошее мясо, здесь работают только с охлажденным сырьем. Никакой заморозки! Ведь специалистам компании важно, чтобы их продукция была не только вкусной, но и приносила пользу нашему организму, насыщая его энергией и незаменимыми белками и аминокислотами», – говорит Вячеслав Савельев, коммерческий директор.

ИДЕАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ КОЛБАСЫ

Ну покажите мне человека, который скажет: я не хочу свежее мясо, дайте мне замороженное. Если есть такие люди, значит, я чего-то не понимаю. Ведь что касается вкуса и пользы, то охлажденное мясо, бесспорно, вне конкуренции. Не мне рассказывать хозяйкам, что в отличие от замороженного охлажденное мясо более сочное и ароматное, что его структура плотная и упругая, поскольку клетки сохраняют всю влагу внутри (тогда как при заморозке замерзшая вода травмирует их).

Ведь какой бы способ заморозки ни применялся, все равно полностью восстановить первоначальные свойства мяса после дефростации не удается. А если мясо еще и достаточно долго хранилось в замороженном состоянии, не избежать потери мясного сока, вместе с которым вымываются витамины и другие полезные вещества.

Из этого следует вывод, что идеальная возможность донести вкус и пользу мяса до покупателей есть только у предприятий,



Работаем только на охлажденном сырье!



От чего зависит качество колбасы? Профессиональный технолог ответит: от качества мяса! На ВЕЛИКОЛУКСКОМ МЯСОКОМБИНАТЕ, который расположен в Псковской области, это понимают очень хорошо. Там говорят, что хорошее мясо трудно испортить, а плохое – трудно исправить. Так зачем усложнять жизнь себе и покупателям, когда можно использовать отборное мясо от лучших и проверенных поставщиков.

использующих для изготовления колбас исключительно охлажденное мясо. Так, как это делает Великолукский мясокомбинат.

На предприятии есть собственная бойня, что заметно сокращает

сроки поступления мяса в переработку. Кстати, с нового года на Великолукском мясокомбинате полностью разграничили производство изделий по гостовским и Тушным рецептурам, исключив

любую возможность попадания в фарш «лишних» ингредиентов. Контролирует это и собственная аккредитованная лаборатория. Кроме того, исследования колбасы регулярно проводятся в

специализированных центрах в Москве и Санкт-Петербурге.

ФИРМЕННАЯ ТОРГОВЛЯ — ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Всего ассортимента Великолукского мясокомбината насчитывает более двухсот наименований продукции. И, по признанию покупателей, качество мясных и колбасных изделий в фирменной сети предприятия намного выше, чем цена.

Завоз продукции на специально оборудованных машинах осуществляется ежедневно, а потому на прилавках всегда все самое свежее. Даже от холодильников-накопителей отказались. Все, что есть в магазине, перед глазами покупателя – на витрине. Недаром многие петербуржцы предпочитают покупать колбасу именно в магазинах Великолукского комбината, хотя могли бы это делать в любой торговой сети по пути домой. Но лучше потратить лишнее время, зато быть уверенным на 100% в качестве изделий из мяса.

НАСТОЯЩАЯ МЯСНАЯ ЛАВКА

Фирменные магазины Великолукского мясокомбината – одни из немногих, где разделка мяса происходит на глазах покупателей. Вы просто говорите опытному мяснику, какую именно часть свиной полутуши хотели бы купить. Здесь же имеются отделы собственной кулинарии. И вы можете не сомневаться: все стейки и ребрышки, отбивные и котлеты приготовлены из высококачественного охлажденного мяса, как и вся продукция Великолукского мясокомбината.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Эксперты забраковали рыбу «второй свежести»

Накануне Нового года Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» закупила комиссионно в торговой сети образцы рыбной нарезки в вакуумной упаковке и направила их для проведения испытаний в ведущую в России специализированную лабораторию ОАО «Гипрорыбфлот».

РОКОВАЯ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ РЫБКА

Образец ломтиков кеты холодного копчения, упакованной под вакуумом, ОАО «Рок №1» сотрудники испытательной лаборатории ОАО «Гипрорыбфлот» дегустировать отказались, так как рыбка могла в прямом смысле слова оказаться роковой для их здоровья. Во-первых, в образце были обнаружены бактерии группы кишечной палочки, а во-вторых, общее число болезнетворных бактерий КМАФАнМ было превышено в сто раз!

Внешний вид кеты холодного копчения также не соответствовал норме. Из-за того что в продукте активно развивалась микрофлора, а проще говоря, рыба уже была испорченной, ни о какой упругости и нежности ломтиков речь идти не могла. Кроме того,

эксперты отметили, что образец был явно суховатым, что вполне объясняют данные физико-химических показателей. Вместо 7% жира, заявленного на упаковке, его массовая доля в образце едва превысила двухпроцентный порог!

НЕДОВЕС СЕМГИ СОСТАВИЛ 12,5%

Образец семги слабосоленой, произведенной ЗАО «Русское море», при дегустации заслужил у специалистов испытательной лаборатории положительные отзывы. Однако без замечаний все же не обошлось. Массовая доля жира по сравнению с данными маркировки оказалась занижена чуть ли не в два раза: 6,9% вместо указанных на упаковке 13%, а вес упаковки на целых 15 граммов (!!!) оказался меньше, чем положено. Учитывая стоимость продукта, на та-

ких недовесах коммерсанты получают хорошую прибыль.

Кстати, образцы семги от ЗАО «Русское море» закупались для проведения тестовых испытаний «Общественным контролем» уже не первый год. И всякий раз эксперты констатируют недочеты. В 2007 году он составил 9 граммов, в 2008-м – 7. В конце уходящего 2009-го, в период кризиса наверняка, доля обвеса увеличилась практически вдвое.

ЗА ВКУС И ЗАПАХ СНЯЛИ ОДИН БАЛЛ

Образец форели слабосоленой под вакуумом от ОАО «Рыбокомбинат» на дегустации получил «четверку»: подкачали вкус и запах слегка перезревшей рыбы. Специалисты испытательной лаборатории ОАО «Гипрорыбфлот» полагают, что этот порок мог проявиться

в процессе транспортировки или хранения продукции, но при этом допускают, что могло быть использовано перезревшее сырье.

РЫБНАЯ НАРЕЗКА: ОДИН ОТСТАЮЩИЙ

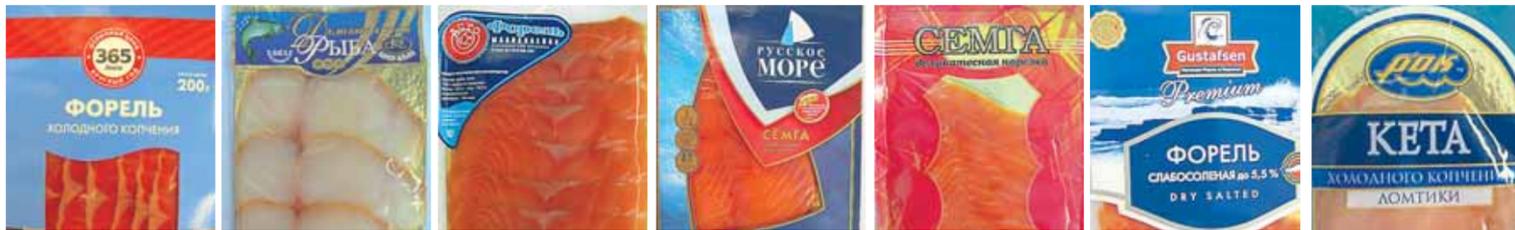
Незначительно был превышен порог общего числа бактерий у образца «Семга малосоленая» от ООО «Питерское»: 5,5х10⁴ вместо нормы 5,0х10⁴. По словам ведущего научного сотрудника лаборатории технической микробиологии ОАО «Гипрорыбфлот» Гульшат Баймаганбетовой, это не является серьезным нарушением, тем более что это никак не отразилось на органолептических показателях: вкусе, запахе, цвете, консистенции.

Давая оценку протестированным образцам в целом, эксперты отметили, что, несмотря на финансово-экономи-

ческий кризис, большинство производителей держат марку качества, выпускают безопасную и вкусную продукцию. Картину же «успеваемости» подпортил один единственный «неуд», поставленный образцы кеты холодного копчения ОАО «Рок № 1».

Подготовила Дарья ДЕДОВА
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение экспертизы ОАО «Гипрорыбфлот» и лично его директора Владимира Романова.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНОЙ НАРЕЗКИ



Наименование продукта	Форель филе-ломтики холодного копчения упаковано под вакуумом	Масляная рыба тихоокеанская подкопченая филе-ломтики упаковано под вакуумом	Форель малосоленая филе-ломтики упаковано под вакуумом	Семга малосоленая филе-ломтики упаковано под вакуумом	Семга слабосоленая филе-ломтики упаковано под вакуумом	Форель слабосоленая филе-ломтики упаковано под вакуумом	Кета холодного копчения ломтики упаковано под вакуумом
Производитель	ЗАО «Балтийский берег»	ООО «Камя-Альфа»	ООО «АСТО»	ООО «Питерское»	ЗАО «Русское море»	ОАО «Рыбокомбинат»	ОАО «РОК № 1»
Адрес производителя	СПб, ул. Минеральная, д.29, к.2	СПб, ул. Курляндская, 46	СПб, Стрельна, Нижняя дорога, 2	СПб, ул. Предпортовая, 6	Моск. обл., г. Ногинск, ст. Захарово	СПб, Нейшлотский пер., 23/25	СПб, Угольная гавань, Элеваторная пл., 16
Цена, руб.	149-75	149-99	194-90	176-00	153-10	235-99	71-79
Место закупки	«Лента»	«Метро», Пулковское ш., 23А	«ОКей», пр. Марш. Жукова, 31/1	ООО «Питерское», Взлетная ул., 7	«Карусель», Пулковское ш., 19	«Метро», Пулковское ш., 23А	«Метро», Пулковское ш., 23А
Нормативный документ	TU 9263-004-54288658-2002	TU 9263-078-00472093-2002	TU 9268-001-52161988-2007	TU 9262-008-47933377-2006	TU 9262-062-00472124-2002	TU 9262-086-00472124-02	TU 9263-011-00550736-98
Масса, г, норма/результат	200 / 198	300 / 295	200/194	200 / 195	120 / 105	250 / 253	150 / 150
Декларированный состав	рыба (форель), соль,	рыба, соль	рыба, соль	рыба, соль, консервант бензонат натрия	семга, соль, консервант E211, E 202	форель, соль	рыба, соль
Дата изготовления	10.09.2009	07.09.2009	10.09.2009	09.09.2009	22.08.2009	10.09.2009	16.08.2009
Срок хранения	При t -2°C до +4°C - не более 60сут. с даты изготовления	При t от -0 до -5°C - 60 суток При t от 0 до +6°C - 30 суток При t от -18°C - 4 мес. с даты изготовления	При t от 0 до +4°C - 30 суток При t от -2 до -8°C - 30 суток При t -18°C - 4 месяца с даты изготовления	При t от -4 до -8°C - 30 суток При t -18°C - 60 суток с даты изготовления	При t от -2 до -8°C - 60 суток с даты изготовления	При t от -4 до -8°C - 30 суток При t от 0 до +5°C - 20 суток с даты изготовления	При t от +2 до +6°C - 40 суток При t -18°C - 10 мес. с даты изготовления
Микробиологические испытания							
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма / Результат	3,0×10 ⁴ /3,0×10 ⁴	5,0×10 ⁴ /1,1×10 ⁴	5,0×10 ⁴ /4,5×10 ⁴	5,0×10 ⁴ /5,5×10 ⁴	1,0×10 ⁵ /1,1×10 ⁵	1,0×10 ⁵ /5,5×10 ⁴	3,0×10⁴/3,4×10⁶
Бактерии группы кишечной палочки, 0,01 Норма /Результат	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ обнаружено
S. aureus, 0,1 Норма /Результат	Не допускается в 1,0г/ не обнаружено	Не допускается в 1,0г/ не обнаружено	Не допускается в 1,0г/ не обнаружено	Не допускается в 1,0г/ не обнаружено	Не допускается в 1,0г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 1,0г/ не обнаружено
Сульфитредуцирующие клостридии, 0,1 Норма /Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено
Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, 25,0 Норма /Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено
L. monocytogenes, 25,0 Норма /Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено
Органолептические показатели							
Внешний вид	соответствует НД поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	соответствует НД поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	соответствует НД поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	соответствует НД поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	соответствует НД поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	не соответствует НД
Разделка	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	соответствует НД	ломтики	соответствует НД
Консистенция	нежная	нежная	нежная	нежная	нежная	слегка ослабевшая	не соответствует НД
Цвет мяса рыбы	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту	свойственный продукту
Вкус и запах	приятный, свойственный данному продукту	соответствует НД приятный, свойственный данному продукту	вкус и запах, свойственные продукту	приятный, свойственный данному продукту	соответствует НД приятный, свойственный данному продукту	вкус и запах перезревшей рыбы	не определялся по микробиологическим показателям
Наличие посторонних примесей	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
Физико-химические показатели							
Массовая доля белка,% Норма / Результат	15% / 20,3%	18,8% / 17,53%	24% / 21,3%	22,50% / 19,9%	23% / 21%	22,0% / 22,0%	22,0% / 23,9%
Массовая доля жира, % Норма / Результат	18% / 15,4%	10,2% / 16,0%	10% / 12,7%	12% / 16,3%	13% / 6,9%	6% / 8,2%	7,0% / 2,2%
Массовая доля поваренной соли, % норма/результат	4-8 / 4,6	4-8/ 7,0	3-7 / 3,8	3- 5,5 / 4,7	3,5-5,5 / 3,7	3-5,5 / 3,7	3-8 / 3,2
Соответствие НД	отлично	отлично	хорошо	хорошо	удовлетворительно	удовлетворительно	не соответствует НД

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ПРАЗДНИК КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Отшумели новогодние праздники. Жизнь пошла своим чередом... Дом — работа, работа — дом... А где же ощущение чуда, которого так ждали и на которое так надеялись в Новогоднюю ночь? Неужели сказка кончилась? «Нет! Нет! И нет!» — восклицают кондитеры компании «НЕВСКИЙ ПЕКАРЬ». Сказка только начинается. Новый год — это вступление, а основная часть счастливой истории в 2010 году зависит только от нас самих.



Сказочная жизнь с «Невским пекарем»

В ГОСТЯХ У «СКАЗКИ»

Хотите, чтобы ощущение чуда не покидало вас как можно дольше? Это вполне возможно, если рядом торт «Сказка». Он был свидетелем счастливых моментов не у одного поколения. Именно его звали на стол, чтобы поделиться своим счастьем. Вкус «Сказки» остается неизменным с момента создания ГОСТовской рецептуры торта. Он такой же нежный, как только что выпавший снег, такой же неповторимый, как узор на замерзшем окне, такой же теплый, как рука дорогого человека, такой же сладкий, как момент исполнения желаний. Словом, вместе со



сказочным тортом ваше новогоднее настроение будет длиться весь год.

СЛАДКИЕ КВАДРАТНЫЕ МЕТРЫ

Мечта многих петербуржцев — собственное отдельное жилье. Торт в виде зимней избушки от «Невского пекаря» — своеобразный талисман, вселяющий надежду на скорейшее воплощение вашей заветной мечты. Кондитеры компании надеются, что их сладкие квадратные метры станут первым кирпичиком в прочном фундаменте вашего будущего дома.

ТОРТ «МАСКАРАД» В ПРАЗДНИК СКУШАТЬ БУДУ РАД!

Какие ассоциации вызывает Новый год? Помимо мандаринов, шампанского и Деда Мороза, в этот праздник балом правит маскарад. Продлить его поможет одноименный торт от «Невского пекаря». Необычайно красочный и сочный дизайн дополняют маскарадные очки. И, как каждый настоящий маскарад, он таит в себе сюрприз — «легкий ветерок» — дословный перевод слова «зефир», — развеивающий грусть не хуже шоколада.

Торт «Маскарад» и другие кондитерские изыски компании «Невский пекар» принесут с собой праздник в любое время года!

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

ООО «АСТО»

WWW.ASTOFISH.COM



ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

ВКУСНЫЕ ИСТОРИИ

Колбаса «Московская». Как ее любит старшее поколение! Бренд «Московская» долгое время символизировал высокое качество и отменный вкус колбасной продукции. Но в наши дни отмечается некоторое охлаждение покупателей к этому наименованию колбасы. В чем же кроется причина?

Несомненно, образ жизни жителя мегаполиса XXI века формирует особые пристрастия и предпочтения, в том числе гастрономические. По мнению декана факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского университета низкотемпературных и пищевых технологий, профессора Александра ИШЕВСКОГО, сейчас намечается тенденция формирования особого отношения к варено-копченым и полукопченым колбасам (сервелатам), которые употребляются средней российской семьей «мясоедов».

Эти колбасы — главная составляющая классического бутерброда на завтрак. Основное требование к ним — получение удовольствия от вкушения продукта. Следующее — польза колбасного изделия для здоровья. И только потом потребитель задумывается о сытности колбасы.

ЭКОНОМИМ
ВМЕСТЕ С «МОСКОВСКОЙ»

Почему приоритеты выстраиваются в такую цепочку? Возможно, все дело в состоянии экономики и в благосостоянии россиян. Ведь если сравнивать продуктовую корзину средней семьи 60–70 годов прошлого века и семьи современной, можно отметить, что сегодня она стала более разнообразной. Уровень жизни стал выше. Мы можем себе позволить не думать о сытности продукта, ставя на первое место его вкус и пользу. Во всяком случае, так было до кризиса...

Вкус, польза и сытность — три слагаемых успеха колбасы «Московская»

СПОНСОР РУБРИКИ «ВКУСНЫЕ ИСТОРИИ» —
МЯСОКОМБИНАТ «НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА»



Нынешняя экономическая ситуация вносит свои коррективы и расставляет все по-новому, или хорошо забытым старым, местам. В связи с этим мы рекомендуем обратить более пристальное внимание на варено-копченую колбасу «Московская», которая соединяет в себе все три слагаемых качественного мясного продукта.

«Московская» обладает очень высокой энергетической ценностью (не менее 406 ккал/100 г). Съев на завтрак бутерброд с такой колбаской, вы гарантированно получите заряд бодрости на целый день.

Вы возразите, что она дорогая. Но, учитывая сытность «Московской» (пара кусочков — и о голоде можно забыть), эту варено-копченую колбасу скорее можно отнести к экономичному продукту. Несомненна и его польза для здоровья.

НА СТРАЖЕ ИММУНИТЕТА
ПОСТНАЯ ГОВЯДИНА И ШПИК

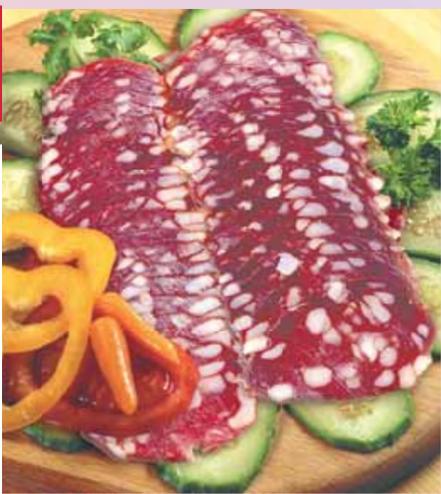
Заведующий кафедрой гигиены питания Санкт-Петербургской медицинской академии им. И. И. Мечникова Владимир ДОЦЕНКО отмечает, что чаще всего диетологи советуют отдавать предпочтение телятине и говядине. Это мясо традиционно считается постным; в нем практически не содержится трудно усваиваемых организмом жиров. Немаловажен и тот факт, что в белках, входя-

щих в состав говядины, в значительных количествах содержатся незаменимые аминокислоты. Напомним, что белки, или, как их еще называют, протеины (от греческого Protos — первый), являются основой жизни, самой важной частью рациона человека, основным строительным материалом, необходимым для образования новых мышечных волокон. Кроме того, белки регулируют все процессы, протекающие в организме. И если пища обеднена углеводами и жирами, особенно в условиях голодания, именно белки служат запасными питательными веществами и источниками энергии.

Так вот рецептура той же «Московской» колбасы предусматривает использование только отборной говядины и свиного шпика. Который, несмотря на весь свой жир, крайне полезен для нашего с вами здоровья.

Секрет, по словам профессора, заключается в том, что свиной шпик содержит арахидоновую кислоту. Она важна для сердечно-сосудистой системы: препятствует развитию атеросклероза, улучшает кровообращение, обладает кардиопротекторным и антиаритмическим действием. Эта полиненасыщенная жирная кислота уменьшает и воспалительные процессы в организме, улучшает питание тканей.

Говоря о специях, используемых в колбасе «Московская», следует отметить, что мускат-



ный орех и черный перец придают варено-копченой колбасе неповторимый аромат и вкус и также полезны для нас с вами. Известно, что мускатный орех — отличное тонизирующее средство, а черный перец улучшает работу дыхательной, кровеносной и пищеварительной систем.

Так что изготовленная по ГОСТ 16290-86 колбаса варено-копченая «Московская» станет не только украшением вашего стола, но и принесет пользу всему организму. Одно уточнение: все хорошо потреблять в меру.

Благодарим за помощь в создании материала компанию «Невская трапеза».