

# КАЧЕСТВО



АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## В НОМЕРЕ:

**14** ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ГОСУДАРСТВЕННЫЕ  
ЛАБОРАТОРИИ ЗАБРАКОВАЛИ  
70% ТУШЕНКИ  
ИЗ ПИТЕРСКИХ МАГАЗИНОВ

**2** ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

ПРОКУРАТУРА ПРОВЕРИЛА  
ТОРГОВЛЮ



**2** ИЗ ЗАЛА СУДА

ЗА ПОДДЕЛКУ КОФЕ  
МОШЕННИКАМ ДАЛИ СРОК

**4** ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



О ЧЕМ ГОВОРИТ ЭТИКЕТКА?

### ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

МОЛОКО  
СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ  
8,5%

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» УСТАНОВИЛА, ЧТО ВМЕСТО МОЛОКА НЕДОБРОСОВЕСТНЫЕ ИЗГОТОВИТЕЛИ ЗАКАТЫВАЮТ В БАНКИ ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО ИЛИ СМЕСИ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ.

**стр. 7**

# ПИРАТЫ МОЛОЧНОГО РЫНКА-2

50% МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВОВ «МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ» В ГОРОДСКОЙ ТОРГОВЛЕ — ФАЛЬСИФИКАТ

## В НОМЕРЕ:

ЛЕТО. ПИКНИК.  
ШЕФ-ПОВАР

**9**

ИМПЕРИЯ ВКУСА  
ОТ «НЕВСКОЙ ТРАПЕЗЫ»

**13**

ВИВАТ  
«ВКУСНОГРАД»!

**16**

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» при поддержке Правительства Санкт-Петербурга:  
Комитета по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями, Комитета по образованию,  
Управления Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу

## VI Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания

# ВКУСНОГРАД-2010

приглашает всех **23 мая (воскресенье)**  
в парк аттракционов **Диво Остров**  
(ст. метро «Крестовский остров»)

Начало в 12 часов, вход свободный

- Концертно-развлекательная программа
- Веселые конкурсы
- Вкусные призы
- Качественные продукты питания без торговой наценки!

Здоровое питание — детям!



## ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

850 ТОНН ПОДКАРАНТИННЫХ ГРУЗОВ НЕ ДОПУЩЕНО  
К ВВОЗУ НА ТЕРРИТОРИЮ СТРАНЫ ИЛИ УНИЧТОЖЕНО

В 2010 г., несмотря на почти что двукратное сокращение количества проверок, результативность Управления по выявлению административных правонарушений во всех подконтрольных и поднадзорных сферах продолжает расти. За три месяца выявлено 1652 нарушения, вынесено 421 постановление об административном правонарушении, сумма наложенных штрафов составила почти 2,5 млн. рублей. Сумма неналоговых поступлений от Управления в бюджетную систему России всех уровней составила более 2,2 млн. руб.

## В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА

В рамках контроля выполнения ветеринарно-санитарных правил при импорте, экспорте, внутрироссийских перевозках и перевозках между странами СНГ, ветеринарные специалисты Управления осмотрели 43,5 тысячи партий подконтрольных госветнадзору грузов общим весом 1,3 млн. тонн, а также 628 тысяч голов животных. С начала года задержано и приостановлено к ввозу в РФ 828 партий грузов животного происхождения общим весом 14,1 тыс. тонн. Из данного количества 132 партии грузов общим весом более 20 тонн не допущены к ввозу на территорию РФ и возвращены отправителям, 522 партии общим весом 1,3 тонны уничтожены. По результатам проведенных на государственной границе страны контрольно-надзорных мероприятий вынесено 64 постановления об административном правонарушении, наложены штрафы на общую сумму 446 тысяч рублей.

Ведется тщательный контроль продукции животного происхождения в ручной клади частных лиц, пересекающих государственную границу. За три месяца 2010 года в пунктах пропуска приостановлен ввоз 2,1 тонн мясной, молочной и другой подконтрольной госветнадзору продукции в ручной клади пассажиров. Из данного количества более 0,9 тонн возвращено отправителям, остальная часть уничтожена.

С целью предотвращения ввоза на территорию Российской Федерации недоброкачественной и опасной продукции референтным центром Управления ФГУ «Ленинградская межобластная

## Управление Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Санкт-Петербургу и Ленинградской области подвело итоги работы за I квартал 2010 года.

ветеринарная лаборатория» проведены лабораторные исследования 2860 проб импортной продукции животного происхождения. При мониторинговых исследованиях в 24-х пробах выделены возбудители группы кишечной палочки, в 9-ти – сальмонеллы и листерии, еще в 165-ти пробах выделены другие микроорганизмы, опасные для здоровья человека, и лабораторно подтверждено превышение содержания кадмия, ртути, антибиотиков и дрожжей.

Продолжается работа по контролю соблюдения технического регламента на молоко и молочную продукцию. С начала года проведены проверки 7-ми предприятий по переработке молока и молочно-товарных комплексов, производящих сырое молоко. Выявлено 6 нарушений, выдано 2 предписания об их устранении. В отношении нарушителей вынесено 3 постановления о привлечении к административной ответственности в виде штрафов на общую сумму 29 тысяч рублей.

В целях обеспечения безопасности продукции животноводства в ветеринарно-санитарном отношении и защиты населения от болезней, общих для животных и людей за отчетный период в Санкт-Петербурге и Ленинградской области проведены проверки 9-ти предприятий, занимающихся производством и реализацией кормов, кормовых добавок и лекарственных средств ветеринарного назначения. Выявлено 4 нарушения, 1 нарушение устранено, выданы предписания об устранении остальных нарушений. Вынесено 3 постановления о привлечении к административной ответственности с наложением штрафов на общую сумму 29 тысяч рублей.

Управлением поддерживается сотрудничество и взаимодействие с другими контрольными органами и государственными органами исполнительной власти. Совместно с сотрудниками

ГИБДД проведено 43 рейда. Проверено 170 партий грузов, при этом выявлено 9 нарушений ветеринарных правил транспортировки грузов животного происхождения автомобильным транспортом. Вынесено 3 постановления об административном правонарушении, сумма наложенных штрафов составила 13 тысяч рублей.

## В СФЕРЕ ФИТОСАНИТАРНОГО НАДЗОРА.

За три месяца 2010 года специалистами в области карантина растений осуществлен контроль 299 тысяч транспортных средств, 37,5 тысячи из которых поступили с подкарантинными грузами и материалами. При этом на пунктах по карантину растений на государственной границе Российской Федерации досмотрено более 1 млн. тонн импортных грузов и более 64 млн. штук подкарантинных грузов и материалов, 90 % из которых составили срезы цветов. 80% ввезенных грузов поступили в Санкт-Петербург и Ленинградскую область и были вторично досмотрены в местах получения и использования.

Кроме импортных поставок осуществлен контроль ввоза на территорию Санкт-Петербурга и Ленинградской области более 415 тыс. тонн подкарантинных грузов из других регионов страны и около 678 тыс. тонн подкарантинных грузов, отправленных из Санкт-Петербурга и Ленинградской области в другие регионы страны.

Общий объем проконтролированных подкарантинных грузов при импорте, экспорте и внутрироссийских перевозках в I квартале 2010 года составил почти 1,5 млн. тонн, более 86 млн. штук и более 1,5 млн. куб. метров. При проведении контрольно-надзорных мероприятий выявлено 692 случая нарушений и несоответствий требованиям законодательства в сфере карантина растений, что в 1,8 раза превышает аналогичный показатель прошлого года.

При проведении контрольно-надзорных мероприятий, досмотра и мониторинга подкарантинной продукции выявлено 10 видов карантинных объектов в 107 случаях обнаружения. 24 партии подкарантинных грузов общим весом 31,8 тыс. тонн направлено на обеззараживание или переработку. Не допущено к ввозу на территорию страны или уничтожено 96 партий подкарантинных грузов весом 850 тонн и 48 тыс. штук.

Управление контролирует соблюдение предписаниями Петербурга и Ленинградской области Федерального закона «О карантине растений». В результате проверок в текущем году составлено 272 протокола об административных правонарушениях. Общая сумма наложенных штрафов составила 1,8 млн. рублей.

При осуществлении государственного надзора в области семеноводства сельскохозяйственных растений специалистами Управления проведено 25 мероприятий по контролю производства, хранения и реализации семян. Проверено 690 партий семян, при этом установлено, что 84% партий хранились и реализовывались с нарушениями законодательства «О семеноводстве». К административной ответственности привлечено 7 хозяйствующих субъектов, сумма наложенных штрафов составила 25 тыс. рублей.

Специалистами Управления в области агрохимии и защиты растений проведено 27 проверок деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство, транспортировку, хранение и оптово-розничную реализацию пестицидов и агрохимикатов. Выявлено 5 нарушение закона «О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами». 4 хозяйствующих субъектов привлечено к административной ответственности, общая сумма наложенных штрафов составила 54 тыс. рублей.

Пресс-служба  
Управления Россельхознадзора  
по Санкт-Петербургу  
и Ленинградской области

## СЕКРЕТЫ МЯСНЫХ БЛЮД

## Вкусный отдых с Великолукским мясокомбинатом

Ни одна весна, и уж тем более лето, не обходится без веселого пикника на свежем воздухе. В знойный выходной день так хорошо лежать на зеленой травке где-нибудь под деревцем или на берегу речки. В крайнем случае, пикник можно устроить и во дворе дома или в лесочке через дорогу. Главное — подходящее настроение, желание отдохнуть и, конечно же, вкусная еда.

## СЕКРЕТЫ ПРАВИЛЬНОГО ШАШЛЫКА

Как правило, отдых на свежем воздухе ассоциируется с шашлыками, барбекю и другими, но обязательно мясными вкусностями. Рецепты мясных блюд передаются из уст в уста, а собственные фирменные секреты разглашаются редко. Но главный из них все же известен — для сочного и ароматного шашлыка брать нужно только охлажденное мясо. На Великолукском мясокомбинате об этом знают и приглашают за покупками в фирменные магазины предприятия, где вы всегда сможете купить только что разделанные куски охлажденного мяса как для приготовления шашлыка, так и других и самых разнообразных блюд.

Известно, что лучше всего шашлык получается из свиной шеи, но не прогадаете, если возьмете говяжью или свиную вырезку, а для неопытных «шашлычников» отлично подойдет куриное мясо, оно значительно дешевле и в ход можно пустить любую часть курицы. Однако ничто не заменит ароматного шашлыка, приготовленного из свежей свиной шейки, окорока или карбонада.

Вы также наверняка знаете, что в шашлыке многое зависит и от маринада. Если вы чувствуете в себе силы заняться священнодействием и мариновать мясо самостоятельно, рекомендуем попробовать следующие проверенные на личном опыте рецепты.

**Рецепт первый.** На килограмм мяса (обязательно возьмите свежую охлажденную свиную шею!) потребуется 200 граммов лука, черный перец и соль по вкусу. Мясо нарежьте кусочками, размер которых определите из своих личных предпочтений, лук кольцами,

перемешайте. Посолите, поперчите по вкусу и оставьте на 3 часа в холодильнике. Всех восхитит удивительная нежность такого шашлыка.

**Рецепт второй.** Мясо (попробуйте взять вырезку, и не пожалеете) можно приготовить по предыдущему рецепту, а если вы любите экспериментировать, используйте готовый маринад. Для приготовления шашлыка из вырезки ему достаточно мариноваться всего лишь 2 часа, и затем аппетитный шашлык очень быстро жарится на костре.

## ОТДЫХ БЕЗ КУХОННЫХ ХЛОПОТ

На бумаге все легко и гладко, на деле же подготовка мяса для жарки на мангале или барбекю довольно хлопотное занятие и, если вы еще не обзавелись собственным «фирменным» рецептом маринования мяса, вам поможет удивить приглашенных гостей шашлык, приготовленный на ОАО «Великолукский мясокомбинат», где

позаботились о том, чтобы у вас было как можно больше времени для полноценного отдыха без кухонных хлопот. А потому в продаже всегда имеются готовые шашлыки из куриного филе, свиного окорока и свиной шеи.

Однако обязательно куда-то ехать, можно порадовать своих близких за ужином, приготовленным из приобретенных хитов продаж в фирменных магазинах ОАО «Великолукский мясокомбинат», — корейкой в маринаде «Стейк», шей свиной и корейкой в маринаде «Медвежий лук».

«ДОМАШНЯЯ» ТОРГОВАЯ СЕТЬ  
ВЕЛИКОЛУКСКОГО МЯСОКОМБИНАТА

Сделать необходимые покупки не составит большого труда — в Санкт-Петербурге и Ленинградской области работают 72 (!) фирменных магазина Великолукского мясокомбината, где продается охлажденное мясо и всевозможные полуфабрикаты.

Чтобы удовлетворить растущий спрос населения, фирменная сеть ОАО «Великолукский мясокомбинат» в Северной столице постоянно расширяется. До конца года будет дополнительно открыто 30 новых магазинов в формате «у дома», которые порадуют вас

разнообразием ассортимента натуральных полуфабрикатов из свежего мяса.

## ВПРОК НИЧЕГО НЕ ЗАГОТОВЛИВАЕТСЯ

Отличительная черта торговой сети ОАО «Великолукский мясокомбинат» — полное отсутствие холодильных накопителей. Как поясняют специалисты предприятия, в них нет никакой необходимости, так как объемы поставок в места продаж определяются спросом покупателей. Доставка продукции осуществляется ежедневно с производства — это гарантия свежести и качества всего ассортимента, который в каждом магазине формируется индивидуально, с учетом пожеланий потребителей.

ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА:  
КАЧЕСТВО ВЫШЕ — ЦЕНЫ НИЖЕ

Покупателей привлекают и цены на продукцию Великолукского мясокомбината. По многим позициям они одни из самых низких. А регулярные акции, проводимые компанией, позволяют купить и без того недорогое мясо и мясные деликатесы со скидкой до 50%!

Такая политика ведется ОАО «Великолукский мясокомбинат» благодаря замкнутому циклу производства. Когда на пути выращивания животных, заготовки сырья, его переработки, а затем и реализации нет посредников, значит, нет и дополнительных необоснованных затрат. Но руководство предприятия не привыкло останавливаться на достигнутом, и в начале 2010 года приняло решение приступить к строительству животноводческого комплекса, рассчитанного на 300 тысяч голов свиней. Его запуск весной будущего года позволит увеличить производственные мощности и выпускать еще больше качественных колбас и мясных деликатесов по разумным ценам, а также мясных полуфабрикатов, с введением новых видов, востребованных на современном потребительском рынке.

Подготовила Дарья Дедова.



## ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

## ДОГОВОРИМСЯ О ТЕРМИНАХ

Для того чтобы освоить потребительскую грамоту, необходимо знать ряд терминов и определений.

**Потребитель.** Гражданин, имеющий намерение заказать или приобрести либо заказывающий, приобретающий или использующий пищевые продукты исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с предпринимательской деятельностью.

**Изготовитель.** Организация любой формы собственности, а также индивидуальный предприниматель, производящие пищевые продукты для реализации потребителям.

**Продавец.** Организация, независимо от ее формы собственности, а также индивидуальный предприниматель, реализующие пищевые продукты потребителям по договору купли-продажи.

**Пищевой продукт.** Продукт в натуральном или переработанном виде, употребляемый человеком в пищу (в том числе продукты детского и диетического питания, бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция, пиво, безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также пищевые добавки и биологически активные добавки, реализуемые в розничной торговле).

**Продукт детского питания.** Пищевой продукт, предназначенный для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающий физиологическим потребностям детского организма.

**Пищевая добавка.** Природное или искусственное вещество или их соединение, специально вводимое в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и/или сохранения качества пищевых продуктов.

**Биологически активная добавка.** Природное (идентичное природному) биологически активное вещество, предназначенное для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

**Ингредиент (компонент).** Вещество или продукт животного, растительного, микробиологического или минерального происхождения, а также природные или синтезированные пищевые добавки, используемые при подготовке или производстве пищевого продукта и присутствующие в готовом продукте в исходном или измененном виде.

**Фантазийное (придуманное) наименование.** Слово или группа слов, которые могут не характеризовать потребительские свойства продукта, но позволяют отличить конкретные, близкие по составу и органолептическим показателям продукты друг от друга.

**Дата изготовления.** Дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта.

**Дата упаковывания (дата розлива для жидких продуктов).** Дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару;

**Срок хранения.** Период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе. Истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению.

**Срок годности.** Период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению.

**Срок реализации.** Период, в течение которого пищевой продукт может предлагаться потребителю.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К ИНФОРМАЦИИ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Итак, изготовитель (продавец) обязан предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Информация для потребителя должна быть представлена непосредственно с пищевым продуктом в виде текста, условных обозначений и рисунков на потребительской таре, этикетке, контрэтикетке, кольеретке, ярлыке, пробке, листе-вкладыше способом, принятым для отдельных видов пищевых продуктов.

Согласно ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя.

О ЧЕМ ГОВОРИТ  
ЭТИКЕТКА?

**Покупая продовольственные товары, мы все чаще задумываемся о том, что на самом деле нам предлагают в магазине: качественный товар или подделку? Можем ли мы сами, еще до того как оставили на кассе свои деньги, определить, соответствует товар требованиям нормативных документов или нет? Если вы не хотите попадать в маркетинговые сети, искусно расставляемые производителями и продавцами, надо становиться грамотным потребителем. Обладая нужной вам информацией, вы не только не потратите напрасно свои кровные, но и сможете эффективно защитить ваши права на информацию о товаре или услуге (ст. 10 Закона «О защите прав потребителей»), а также на безопасность и качество товаров (ст. 7 того же закона).**

Общие требования», текст информации для потребителя наносит на русском языке. Текст и надписи могут быть продублированы на государственных языках субъектов Российской Федерации, родных языках народов Российской Федерации и на иностранных языках.

В ГОСТе также указано, что текст и надписи должны соответствовать нормам русского или иного языка, на котором дается информация о продукте. Зачастую мы можем наблюдать грубое пренебрежение к нормам русского языка со стороны недобросовестных изготовителей. Возьмем, к примеру, спреда – своеобразный компромисс между сливочным маслом и маргарином.

Этот продукт внешне напоминает масло, но изготовлен с использованием растительных жиров. Причем некоторые недобросовестные изготовители при производстве спредов полностью заменяют молочные жиры на растительные, что запрещено ГОСТом, но при этом называют продукт «Кремлевское», «Крестьянское», «Фермерское». И у потребителя складывается ложное впечатление, что перед ним масло! Ведь окончания этих фантазийных наименований среднего рода, как и термина «масло»!

Вряд ли изготовители не знают правил русского языка. Пользуясь размытым законодательством, отсутствием адекватного наказания за подобные нарушения, они умышленно вводят потребителей в заблуждение, зарабатывая на их доверчивости немалые барыши.

Справедливости ради надо сказать, что присваивая спредам фантазийные наименования, указывающие на масло, изготовители в неудобном для прочтения месте мелким, нечитаемым шрифтом все-таки доводят до потребителя информацию, что продукт является спредом. Но потребитель в магазине может не обратить на это внимание, сделав для себя выбор, исходя из фантазийного

наименования, указанного крупно на самом видном месте.

ГОСТ 51074-2003 четко расставляет все точки над «i» в этом вопросе: «Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям».

ЧТО ОБЯЗАН УКАЗАТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЬ  
НА ЭТИКЕТКЕ?

Первое, что мы видим на продукте, – его наименование. Оно должно быть понятным потребителю, конкретно и достоверно характеризовать продукт, раскрывать его природу, место происхождения, позволять отличать данный продукт от других. Наименование пищевого продукта должно быть нанесено четко различаемым шрифтом, выделяющимся на любом фоне. Очень часто мы можем видеть, что важная информация нанесена темным шрифтом на темном фоне. Изготовители так поступают намеренно, чтобы скрыть лишние, на их взгляд, сведения. Если перед вами такая упаковка или банка, скажите «нет» такому изготовителю, не отдавайте свой рубль тому, кто хочет вам продать kota в мешке.

Также закон требует, чтобы на пищевых продуктах размещалась информация об отдельных состояниях и специальной обработке продукта (например, «концентрированный», «восстановленный», «сухой», «молотый», «копченый», «сублимированный», «пастеризованный», «стерилизованный»,

«термизированный», «УВТ-обработанный», «охлажденный», «замороженный», «генетически модифицированный», «облученный ионизирующим излучением»). Эти сведения должны быть включены в наименование продукта или расположены в непосредственной близости от наименования.

Наименования пищевых продуктов должны соответствовать наименованиям, установленным в национальных стандартах Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие по импорту, могут иметь наименования, соответствующие международным, зарубежным региональным и национальным стандартам и регламентам, если это не противоречит национальным стандартам Российской Федерации.

В то же время, если в национальных стандартах Российской Федерации, международных, зарубежных, региональных и национальных стандартах и регламентах конкретные наименования пищевых продуктов не установлены, их устанавливает сам изготовитель с учетом требований ГОСТ Р 51074-2003.

## ЗАКОН ЗАПРЕЩАЕТ...

Законодательно запрещено давать пищевым продуктам наименования, вводящие потребителей в заблуждение относительно природы, идентичности, состава, количества, срока годности или срока хранения, происхождения, метода изготовления пищевого продукта. Не допускается приписывать продовольственным товарам особые свойства, в том числе лечебные, которыми они не обладают, использовать в наименованиях пищевых продуктов названия продуктов, если они или продукты их переработки не входят в их состав.

При включении в состав продуктов ароматизаторов, имитирующих наличие в них пищевых продуктов (ингредиентов), в их наименовании указывают, что эти продукты являются продуктами с их вкусом и/или ароматом. Для продуктов с ароматом, не присущим конкретному натуральному продукту, или с комплексным ароматом указывают, что они являются ароматизированными (без указания конкретного аромата).

Также запрещается давать одно наименование разным пищевым продуктам.

Сегодня очень модно говорить об экологически чистых пищевых продуктах. То и дело на упаковках или в рекламе можно встретить многообещающие заявления изготовителей на этот счет. Однако нельзя забывать, что нанесение на пищевые продукты надписи «Экологически чистый» не допускается, а информация о таких свойствах продукта, как «выращенный с использованием только органических удобрений», «выращенный без применения пестицидов», «выращенный без применения минеральных удобрений», «витаминизированный», «без консервантов», и других допускается только при наличии у изготовителя подтверждения указанной информации.

Если подтверждения нет – вас обманывают. Вы вправе обратиться с претензией к продавцу или изготовителю, потребовав полного возмещения убытков, причиненных вследствие предоставления вам неполной и недостоверной информации (ст. 12 Закона «О защите прав потребителей»).

ГОСТ 51074-2003 допускает, что наименование продукта может быть дополнено фирменным названием, в том числе написанным буквами латинского алфавита, фантазийным наименованием, наименованием по месту изготовления, по названию изготовителя продукта и другими, нанесением фирменной марки (знака).

Кирилл ОРЛОВ

Продолжение в следующем номере.

## ВЫБОР ПОТРЕБИТЕЛЯ



«Кашу маслом не испортишь», — гласит знаменитая с детства поговорка. Но сегодня от этого молочного продукта можно ожидать и обратного эффекта. Само масло тут, конечно, ни при чем — все дело в добросовестности производителя.

## Масло коровье — кушай на здоровье!

Чтобы получить килограммовый сливочный брикет, необходимо взбить до 11 литров коровьего молока. И себестоимость продукта не может быть низкой по определению, прибыли в 100%, соответственно, тоже не выдать. Потому-то некоторые компании начинают проводить агитацию в пользу спредов. Главный аргумент: хорошее масло отыскать трудно, так зачем мучиться, если можно купить смесь растительных жиров.

И все-таки потребитель не торопится отказываться от полноценного масла и молочного жира, стремясь покупать продукцию, выпущенную по национальным стандартам. Но и тут его могут ждать сюрпризы. Не секрет, что многие маслоделы под видом гостовской продукции фасуют дешевые растительные смеси. Штрафы за производство и реализацию суррогатных продуктов (если уличат) до смешного малы и не могут быть сравнимы с получаемым наваром.

Как же быть в этой ситуации потребителю?

## МОЛОЧНЫЙ ЖИР ВНЕ КОНКУРЕНЦИИ

Конечно, самостоятельно определить, фальсификат перед тобой или нет, практически невозможно. Эту задачу решить под силу только экспертам. Но, покупая продукцию ООО «Версия», вам не придется тратить силы и время на проведение

тестовых испытаний. У вас просто не возникнет сомнения в подлинности сливочного масла этой компании. На производстве ООО «Версия» полностью исключают такую возможность. Как? Благодаря тем же испытательным центрам.

Каждую партию сырья масла торговой марки «Русские традиции» самым тщательным образом исследуют в ведущих центрах экспертиз Северной столицы. Как говорит начальник лаборатории ФГУ «Тест-С.-Петербург» Людмила Серажудина, технологи ООО «Версия» буквально не спускают глаз с каждого килограмма готовой продукции. А потому покупатели могут быть уверены, что сливочное масло «Русские традиции» полностью отвечает требованиям ГОСТа. И именно с таким маслом любая каша будет объедением!

## ОТ ПЕРЕМЕНИ НАЗВАНИЯ СУТЬ НЕ МЕНЯЕТСЯ

ООО «Версия» информирует, что в связи с изменением законодательства компания перестает выпускать масло «Вологодское». Вместо него на прилавках будет «Масло сливочное». Неизменным остается оформление и, конечно же, сырье, которое закупается и будет покупаться только на заводах Вологодской области.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА.

## ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

**Галактика** Диетологами доказано: наиболее ценной пищей является та, что обогащена бифидобактериями и пробиотиками. Они необходимы любому из нас, так как ведут неустанную борьбу за здоровье с полчищами вредных микробов.



## Мини-формат для максимальной пользы

Другое дело, что таких бактерий — бойцов за наше здоровье в организме часто не хватает. И, к примеру, плохое самочувствие может быть напрямую связано с дефицитом бифидобактерий. Восполнить его поможет продукция молочного комбината «Галактика».

Биокефир «Большая кружка» с бифидобактериями идеально подходит для здорового и сбалансированного питания. Легкий (всего 1% жирности) и мягкий на вкус, он станет отличным полдником для вас и вашего ребенка. Многие хозяйки используют биокефир и для заправки овощных салатов или добавления в мюсли.

Регулярное потребление кефира «Большая кружка» благотворно влияет на работу желудка, почек и печени. Он поможет восстановить микрофлору кишечника после приема антибиотиков, а также снять хроническую усталость, вернуть здоровый сон, укрепить иммунитет.

Ряженка «Большая кружка» — это один из самых вкусных и полезных молочных продуктов. В одном стакане ряженки «Большая кружка» содержится 25% суточной потребности организма в кальции и 20% — в фосфоре. Кстати, ряженка обладает способностью прекрасно утолять жажду. Поэтому она может стать равноценной альтернативной газированным напиткам в жаркую погоду.

Вы скажете, что брать с собой на работу литровую бутылку кефира или ряженки неудобно? А потому отказываете себе в удивительно вкусных и полезных кисломолочных продуктах в течение дня? Напрасно. Молочный комбинат «Галактика» позаботился об удобном формате упаковки кефира, ряженки и биокефира торговой марки «Большая Кружка». Сегодня вы можете приобрести любимые напитки в мини-бутылочках объемом 330 мл, что как раз и равняется одной кружке, доверху наполненной пользой!



### ПРОПАЛА «БОЛЬШАЯ КРУЖКА»?!

В Вашем магазине у дома нет продукции «Большая кружка» молочного комбината Галактика?

Сообщите об этом, и мы сделаем так, чтобы Вы могли покупать любимые продукты «Большая кружка» рядом с домом.

Информацию об отсутствии продукции сообщайте по телефону 334-40-55 (доб. 353) или на e-mail: sales@mnogomoloka.ru



## Волшебство — главный ингредиент восточных сладостей от «Невских берегов»

### СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ПО ВОСТОЧНЫМ КАНОНАМ

Сухая информация из словарей и энциклопедий известит вас, что восточные сладости — это общее название весьма разнородных кондитерских изделий турецкой, закавказской и среднеазиатской кухни. Но разве может энциклопедия передать запах экзотических цветов, вкус меда и орехов, аромат розовых лепестков, неповторимую вкусовую гамму...

Прежде чем приступить к массовому выпуску восточных сладостей, кондитеры компании «Невские берега» прошли специальное обучение. Постигнув таинства приготовления восточных пирожных и печений, они щедро делятся ими с петербуржцами. Но рецепт сладкой жизни кроется не только в профессионализме кулинаров, но и в отборных ингредиентах.

Для приготовления почти всех восточных сладостей, как правило, используется большое количество меда или сахара. Сами сладости подаются обильно посыпанными сахарной пудрой, молотыми орехами, семенами кунжута или измельченными сухофруктами. Наряду с ними широко используются мак, корица, тягучая

Восточные сладости давно уже не являются для нас экзотикой. Купить их можно практически в любом магазине, они бывают дешевыми, дорогими, очень дорогими. Часто мы изготавливаем их сами. Но было время, когда восточные сладости были в буквальном смысле на вес золота. В арабских странах сладости были в таком почитании, что им приписывалась магическая сила. Похоже, что и в сладостях от компании «НЕВСКИЕ БЕРЕГА» есть доля волшебных ингредиентов. Иначе, как объяснить феномен: стоит съесть кусочек рассыпчатого печенья, косхалвы или любого другого лакомства, как мир вокруг вас словно преображается. Солнце ярче, краски сочнее, а на душе становится легко и радостно. Так в чем же заключается волшебство восточных сладких блюд?

карамель, темный шоколад, разнообразные пряности, придающие этим изделиям специфические вкусовые ощущения.

Ассортимент восточных лакомств от «Невских берегов» постоянно расширяется. Сегодня мы расскажем вам об очередных новинках.

### ПЛОХА ТА ЖЕНА, ЧТО «ШАКЕР-ЧУРЕК» МУЖУ НЕ ИСПЕКАЛ

Знакомьтесь, «Шакер-чурек». В переводе это означает «сахарный или сладкий хлеб». Конечно, в нашем российском понимании, хлебом это лакомство никак не назовешь. На самом Востоке его относят к праздничным блюдам и делают только своими руками. Но уникальная технология, используемая в компании «Невские берега», позволяет выпекать «Шакер-чурек» не хуже домашнего. Главные ингредиенты: сахар, масло и яйца. Мука используется

лишь для того, чтобы удобное печенье держало форму.

Эти круглые, немножко выпуклые, тающие во рту печенья были излюбленным лакомством одного из падишахов. Главным критерием для него при выборе очередной жены в свой многочисленный гарем было виртуозное умение девушки печь печенье «Шакер-чурек». Любимой женой назначалась та, чья восточная сладость удавалась лучше всех. Кстати, и петербурженкам стоит попробовать завоевать благосклонность своих мужей, угостив их печеньем «Шакер-чурек».

## ЦВЕТОК БАКУ

«Курабье «Бакинское» — еще одна удачная находка невских кондитеров. Само «Ку-



«Ореховые трубочки»

рабье» родом из Азербайджана — восточного государства, расположенного на юго-западном побережье Каспийского моря. «Бакинским» оно названо в честь столицы этой республики. А из-за своей необычной формы — ромашки, это рассыпчатое печенье песочного типа зовется еще и цветком Баку. Легенда гласит, что разглашение рецепта «Курабье» каралось вырыванием языка у того, кто посмел нарушить запрет. Тем не менее он стал известен миру, на радость всем сладкоежкам.

### УДИВИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПЕЧЕНЬЯ «ОРЕХОВАЯ ТРУБОЧКА»

Многие жители Северной столицы по достоинству оценили изысканный вкус печенья «Ореховая трубочка».

Восточная сладость из оригинального теста с орехово-медовой начинкой обладает удивительным свойством... исчезать на глазах. Не успеешь положить печенье в вазу, как она тут же пустеет. Но надо отметить, что вместе с «Ореховой трубочкой» исчезают плохое настроение и безрадостные мысли. И кажется, что все вокруг начинает дышать сказками Шахерезады.

Магическую силу восточных сладостей от компании «Невские берега» испытывала Ирина ОСТРОВСКАЯ.



«Шакер-чурек»



«Курабье «Бакинское»

## МЯСНОЙ СТОЛ

## Королева вареных колбас — ветчина



Ветчина недаром зовется королевой среди мясных деликатесов. Для ее приготовления идут только отборная нежирная свинина и говядина. Душистые приправы выгодно подчеркивают нежный вкус мяса, а потому ветчина всегда желанный гость на столе, но, как правило, никогда на нем не задерживается.



## ВЕТЧИНА-КОСМОПОЛИТ

Откуда ветчина родом, определить очень сложно. Судя по историческим документам, она пользовалась популярностью еще во времена римских патрициев — первый век до нашей эры. Упоминания о ветчине встречаются и в китайских текстах, предшествующих империи Сунн, а это X — XIII века.

Во все времена заслуженным уважением этот деликатес пользовался и во Франции. Самая известная ветчина этой страны — байоннская.

Германия известна двумя сортами ветчины: шварцвальдской (сухая ветчина, копченая на гнилых еловых опилках и шишках) и вестфальской (производится из поросят, выращенных в Вестфалии, которых кормят исключительно желудями).

Любят и умеют ее делать в Италии и Испании, Румынии и Болгарии. А вот в СССР в свободной продаже ветчина впервые появилась лишь в начале 1970-х годов прошлого века. И то доступна она была лишь в крупнейших городах страны. Производились в основном два сорта ветчины: «окорок тамбовский» и «окорок воронежский». Встречались также варено-копченые корейка и грудинка, другие сорта ветчины были крайне редки.

## МИРОВОЙ ОПЫТ — РОССИЙСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ

К счастью, времена тотального дефицита миновали. И сегодня на прилавках магазинов десятки наименований ветчин. Видное место среди них занимают ветчины **мясокомбината «Санкт-Петербург»**.

Специалисты предприятия постарались учесть мировой опыт производства этого мясного деликатеса, разработав особенные рецептуры с учетом предпочтений российских потребителей. Всю линейку ветчин **мясокомбината «Санкт-Петербург»** отличают «мраморные срезы» — показатель высококачественного сырья и профессионализма технологов, а также нежный вкус и особенный аромат настоящих специй.

Ветчины вареные «Ассорти», «Павловская», «Михайловская», «Домашняя» от **мясокомбината «Санкт-Петербург»** придется по вкусу и по карману каждому.

Подготовила Дарья ДЕДОВА.

## ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



## ЛУЧШАЯ РЫБА — это колбаса!

Наступает лето, время пикников, выездов на дачу, время веселых компаний и активных игр. А после активного отдыха всегда хочется подкрепить свои силы, но времени на приготовление чего-то вкусного и полезного может не быть. Хорошо, когда на помощь приходят легкие закуски и бутерброды. Например, с колбасой. А знаете ли вы, что колбаса может быть не только из мяса?

## ПЕТЕРБУРГСКАЯ КОМПАНИЯ ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» РАДА ПРЕДСТАВИТЬ ВАМ СВОЙ НОВЫЙ ПРОДУКТ «КОЛБАСА РЫБНАЯ».

Колбаса рыбная — это традиционные русские деликатесы — рыба и икра, представленные в новой, но в то же время такой всем знакомой форме колбасы. Точнее, маленьких колбасок, которые упакованы в вакуум и картонную упаковку. Одной такой колбаски достаточно для того, что утолить легкое чувство голода и получить полезные витамины и минералы, которых так много в рыбе. Да-да, такой продукт еще и полезен — в нем нет никаких дополнительных ингредиентов, кроме рыбы и соли.

«Колбаса рыбная» — уникальная новинка, созданная в результате сочетания новой идеи и богатого опыта специалистов компании. ЗАО «БАЛ-

ТИЙСКИЙ БЕРЕГ» уверен в том, что «Колбаса рыбная» станет как прекрасной закуской, соответствующей пиву хороших сортов, так и украшением праздничного стола, без сомнения найдя свое место на рыбной тарелке. Тоненько нарезанные кусочки на тарелке, м-м-м!

Вашему вниманию предлагается два вида «Колбасы рыбной»: колбаса из красной рыбы и колбаса из икры. Познакомившись с ними поближе, Вы убедитесь, что каждый из них, обладая великолепным вкусом, отменным качеством и притягательным внешним видом, имеет свою изюминку: колбаса из семги, из форели и из икры сельди. В состав продукта входит только натуральная рыба и специи — никакой соли. Оболочка продукта — съедобная.



## ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Именно эту проблему ставят во главу угла и в одной из старейших производственных компаний Северной столицы — **Росэкспроме (торговая марка «РЭП»)**. «Качественное сырье сегодня на вес золота, — говорит **коммерческий директор компании «Росэкспром» Сергей ДРОЗДОВ**. — Причем в прямом и переносном смысле. Во-первых, сложно найти поставщика именно российского сырья сливочного масла жирностью 82,5%. В основном идет импорт. Масло российского производства предлагается только жирностью 72,5%, да и то в небольших количествах и зачастую с растительными добавками.

Во-вторых, с осени прошлого года резко поднялись цены: с августа по октябрь килограмм сливочного масла на рынке подорожал почти вдвое: с 98 до 180 руб.! И даже наши давние партнеры — белорусы тоже подняли цены, практически сравняв их с общеευропейскими».

## НЕСМЕНЯЕМЫЙ КУРС НА КАЧЕСТВО

— **Знаю, что многие маслоделы в такой ситуации были вынуждены уйти из гостовской ниши и переориентировать производство на выпуск более дешевой продукции. Как вы выходили из кризисного положения?**

— Не секрет, что единственным способом удешевления натурального сливочного масла является добавление растительных ингредиентов, — отвечает на вопрос Сергей ДРОЗДОВ. — Хорошо, если производитель честно сообщает об этом потребителю, то есть пишет на

Казалось бы, в чем сложность производства сливочных брикетов по ГОСТу? Взбивай себе молоко, да и только. Но есть один нюанс: сегодня, особенно в связи с еще неотшумевшим финансовым кризисом, производство натурального сливочного масла, как правило, становится делом убыточным. И в первую очередь все упирается в сырье.

## Масло «РЭП» — верность качеству!

пачке «спред», а не «масло». Но ведь бывает, когда под видом натурального масла продают смесь, в которой нет ни грамма молочного жира.

Наша компания никогда не позволит себе пойти на такого рода технологические ухищрения. Несмотря на все финансовые перипетии и перебои с поставками, мы остались верными курсу на высокое качество и не отступили от своей цели ни на шаг. Конечно, нам пришлось затянуть пояса: прибыль компании заметно сократилась, но зато качество нашего масла осталось прежним.

## КОНКУРЕНТНАЯ БОРЬБА

— **Одно время ваша продукция стоила дороже, чем именитая Valio. Как удавалось соперничать?**

— Действительно, с октября прошлого года и практически до февраля 2010 г. 200-граммовая пачка нашего масла была значительно дороже, чем финский аналог. Но если крупная мировая компания могла позволить себе держать цены в узде за счет объемов и выручки от других сфер деятельности, то наша компания была вынуждена устанавливать реальные

рыночные цены. Иначе бы мы не выжили. Признаться, мы не рассчитывали на лояльность покупателя — кризис ударил по всем. Но практика показала, что петербуржцы верны своим принципам — не экономить на качестве (а значит, и на своем здоровье) и остаются преданными торговой марке «РЭП». Все-таки компания «Росэкспром» успела зарекомендовать себя на рынке как надежный производитель. Чего стоят две победы подряд на одном из самых престижных конкурсов Северо-Западного региона «Сделано в Санкт-Петербурге», где золотые медали завоевали наши лидеры продаж: Масло сладко-сливочное, жирность 82,5%, ГОСТ Р 52253-2004 и Масло сливочное «Крестьянское», жирность 72,5%, ГОСТ Р 52 969-2008!

— **Как вы смогли остаться в крупных торговых сетях, одним из условий которых является принцип: не дороже, чем у конкурентов?**

— Думаю, благодаря нашим давним партнерским отношениям. В свое время мы были одними из первых, кто начал сотрудничать с ними. Становление и развитие на



рынке мы прошли вместе. Кроме того, в нашей компании выстроена четкая ценовая политика, с помощью которой удается достигать оптимальных условий работы и в опте, и в небольших магазинах, и в крупных сетях. Кроме того, мы следуем аксиоме рынка: если торговый предприятиям не будет интересно продавать наш товар, то потребитель не увидит его на полке. Кстати, с наступлением весны цена на наше масло заметно снизилась.

## «ТРАДИЦИОННОЕ» ЗАМЕНИТ «ВОЛОГОДСКОЕ»

Сергей ДРОЗДОВ рассказывает, что, невзирая на кризис, компании удалось сохранить коллектив профессионалов и даже разработать новые виды товара. К сожалению,

их вывод на рынок получился не таким быстрым, как хотели, но уже скоро мы порадуем наших потребителей эксклюзивными новинками. Есть у компании проблемы, никак не связанные с финансовой сферой. Одна из них — новые законодательные акты. В частности, отмена с 1 января 2010 года ГОСТ 37-91 и вступление в силу ГОСТ Р 52969-2008. Новый документ запрещает выпуск «Вологодского» масла, разрешение использовать это наименование получил только Вологодский молококомбинат. В связи с этим компания «Росэкспром» вынуждена прекратить выпуск масла «Вологодского», вместо него начато производство масла «Традиционного». Но, по словам Сергея ДРОЗДОВА, по качеству и составу оно не уступает полубившемуся «Вологодскому» маслу.

Приятного аппетита!

Подготовила Дарья ДЕДОВА.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПИРАТЫ МОЛОЧНОГО РЫНКА-2

«Молоко цельное сгущенное с сахаром» — так именуются сладкие молочные консервы по ГОСТу. В народе за этим продуктом закрепился более легкий термин «сгущенка». Действительно, какая разница, как называется любимое миллионами россиян лакомство, если вот они, стандартные синие баночки!

Внимание! Согласно ФЗ-88 от 12.06.2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», присутствие на банке в названии слова «Сгущенка» указывает на суррогатность продукции. Как правило, это означает, что наряду со сгущенным молоком добавляются растительные масла и другие продукты растительного происхождения (часто на основе растительного масла и искусственных добавок) с целью удешевления продукции.

ПРАВИЛЬНОЕ НАЗВАНИЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ СГУЩЕНКИ

Как показала независимая экспертиза, проведенная специалистами испытательного центра ФГУ «Тест-С.-Петербург» по инициативе СПб ООП «Общественный контроль», иногда коварство производителя принимает более серьезные масштабы.

Так, этикетка образца молока цельного сгущенного с сахаром «Густияр» производства ЗАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат» честно сообщила, что продукт выпущен не по национальному стандарту, а по ТУ 9227-020-00417266-2004. Но никаких тебе «сгущенка», «продукт молочно-растительный с сахаром» и других негостовских наименований на этикетке не значилось. Все чин по чину: молоко сгущенное с сахаром, жирность 8,5%. Следовательно, потребитель, даже увидев, что концентрированное молоко «Густияр» сделано по ТУ, был бы вправе рассчитывать, что в нем содержится только молочный жир. Тем более что на этикетке в составе продукта ингредиентов растительного происхождения не значилось.

Увы, специалисты испытательного центра ФГУ «Тест-С.-Петербург» констатировали, что данный образец сгущенного молока является фальсификатом, так как «жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров». А ведь если верить этикетке, которая, кстати, полностью соответствует требованиям ФЗ-88, в образце должен быть только молочный жир.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СГУЩЕННОГО МОЛОКА

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



Наименование продукта	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д. жира 8,5% «Вологодские молочные продукты» ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д. жира 8,5% ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д. жира 8,5% «Алексеевское» ГОСТ 2903-78	Молоко сгущенное с сахаром м.д. жира 8,5% «Останкинское» (в полимерной упаковке) ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д. жира 8,5% «Новая сгущенка» (в полимерной упаковке) ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д. жира 8,5% «Густияр» ТУ	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д. жира 8,5% «Продукты с фермы» ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д. жира 8,5% «Главпродукт» ГОСТ 2903-78
Производитель	ОАО «Сухонский молочный комбинат»	ООО «Промконсервы»	ЗАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат»	ОАО «Останкинский молочный комбинат»	ЗАО КЗ «Поречский»	ЗАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат»	ЗАО КЗ «Поречский»	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл., пос. Верховье; тм «Главпродукт»
Цена, руб.	43-40	27-70	49-40	45-40	38-00	27-00	34-00	37-20
Место закупки	«Серебристый», пр. Испытателей, 13	«Карусель», Коломяжский пр., 17	«Карусель», Коломяжский пр., 17	«Серебристый», пр. Испытателей, 13	ул. Королева, ларек № 25	ООО «Аквилон», ул. Новостроек, 21/16	ООО «Аквилон», ул. Новостроек, 21/16	«Серебристый», пр. Испытателей, 13
Масса, г	370	380	360	250	360	380	380	380
Дата изготовления	28.12.09	14.01.2010		23.02.2010	12.12.09	20.01.2010	25.12.2009	08.03.2010
Маркировка (соответствие №88-ФЗ, гл. 12, ст. 36; ГОСТ 23651-79, п. 2.1)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (в наименовании продукта отсутствует слово «цельное»; срок годности, указанный на этикетке, - 3 мес., в краткой характеристике продукта термин «пластичная», указывающий на консистенцию, неприменим к молоку цельному сгущ. с сах.)	Не соответствует (в части состава)	Соответствует	Не соответствует (в части состава)	Соответствует
Органолептические показатели по НД	Внешний вид: вязкая однородная масса. Консистенция: однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении. Вкус и запах: чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. Допускается наличие легкого комового привкуса. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный.							
Органолептические показатели фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: с наличием посторонних вкуса и запаха, не свойственных молоку цельному сгущенному	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Массовая доля влаги, % Норма: не более 26,5	25,4±1,0	25,7±1,0	25,2±1,0	24,9±1,0	25,4±1,0	29,3±1,0	26,5±1,0	26,3±1,0
Идентификация жировой основы (норма: жировая фаза в цельном молоке должна содержать только молочный жир)	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров и молочного жира	Жировая фаза продукта содержит пальмовое масло
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (маркировка)	Не соответствует фальсификат	Не соответствует фальсификат	Не соответствует фальсификат	Не соответствует фальсификат

КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД «ПОРЕЧСКИЙ»: ФАЛЬСИФИКАТ ПОД ВИДОМ ГОСТА

Образец сгущенного молока «Густияр» оказался единственным, выпущенным по ТУ. Остальные сданные на испытания баночки, судя по маркировке, выпускались по национальному стандарту.

Среди них и образец ЗАО КЗ «Поречский» торговой марки «Продукты с фермы». Первое, на что обратили внимание специалисты ФГУ «Тест-С.-Петербург», — несоответствие образца требованиям технического регламента на молоко и молочную продукцию в части маркировки.

В соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителей. Общие требования» ингредиенты, указанные в составе продукта, должны идти по убывающей. Согласно информации на упаковке указанного образца, больше всего в нем содержится сахара, а вовсе не цельного молока. Но если продукт выпущен по ГОСТ 2903-78, во главе должно стоять цельное молоко.

Однако его присутствие в продукте оказалось явно недостаточным, чтобы соответствовать ГОСТу. Консистенция образца представляла собой желеобразную неоднородную массу с наличием комочков. Специалистами также отмечены посторонние, не свойственные натуральному сгущенному молоку вкус и запах, а цвет вместо белого с кремовым оттенком был желтым.

ОТСУТСТВИЕ МОЛОЧНОГО ЖИРА ВЛИЯЕТ НА ВКУС И ВИД СГУЩЕННОГО МОЛОКА

Специалист ФГУ «Тест-С.-Петербург» Екатерина Поликтова отмечает, что в большинстве случаев несоответствие органолептических показателей требованиям нормативных документов, в частности ФЗ-88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», свидетельствует не только о нарушении технологического процесса в целом при производстве и хранении продукта, но и о том, что продукт фальсифицирован. Это подтверждают данные идентификации жировой основы. Жировая основа образца

молока цельного сгущенного с сахаром жирностью 8,5% «Продукты с фермы» содержала лишь следы молочного жира.

Молоко цельное сгущенное с сахаром «Новая сгущенка» того же ЗАО КЗ «Поречский» также было признано фальсификатом. Нарушения те же: несоответствие требованиям маркировки, органолептическим показателям «вкус и запах», и в довершении списка — отсутствие молочного жира в жировой фазе продукта вовсе!

ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО ВМЕСТО МОЛОЧНОГО ЖИРА

Идентификацию жировой основы провалил и образец молока цельного сгущенного с сахаром известной торговой марки «ГЛАВПРОДУКТ» производства ЗАО «Верховский молочно-консервный завод». Из протокола лабораторных испытаний следует, что «жировая фаза продукта содержит только пальмовое масло». На банке, конечно же, указан ГОСТ!

УМЕНЬШАЕШЬ СРОКИ — ИЗМЕНИ ДОКУМЕНТЫ

В жировой фазе образца продукции ОАО «Останкинский молочный комбинат» молоко сгущенное с сахаром «Останкинское» содержится только молочный жир коровьего молока. Нет отклонений и по органолептическим показателям, массовая доля влаги также укладывается в гостовский норматив. Замечания вызвала лишь маркировка. Специалист ФГУ «Тест-С.-Петербург» Ирина Швейкина обращает внимание, что в наименовании продукта отсутствует слово «цельное». Кроме того, на этикетке указан срок годности всего три месяца, хотя по ГОСТ 2903-78 он должен быть не ниже 8 месяцев. Возможно, что все дело в полимерной упаковке, в которую разлит продукт, и в этом случае производитель не может гарантировать сохранность сгущенного молока по гостовским нормативам. Но, по словам Ирины Швейкиной, это не означает, что поставщик может самовольно уменьшать или увеличивать сроки годности. Для этого необходимо вно-



снить соответствующие изменения в нормативную документацию, при этом продукцию уже нельзя маркировать знаком ГОСТ.

Еще одним замечанием к образцу молока сгущенного с сахаром «Останкинское» было использование в краткой характеристике продукта термина «пластичная», указывающего на консистенцию. По словам Ирины Швейкиной, он неприменим к молоку сгущенному с сахаром, и скорее может использоваться для характеристики таких продуктов, как масло или спред.

ЭКЗАМЕН НА «ОТЛИЧНО»

сдали такие изготовители молочных консервов, как ОАО «Сухонский молочный комбинат», ООО «Промконсервы» и уже знакомый ОАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат». Сгущенное молоко «Алексеевское» в отличие от «Густияра» полностью удовлетворяло требованиям ГОСТ 2903-78 и Технического регламента на молоко и молочную продукцию.

Подготовила Дарья ДЕДОВА. СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Тест-С.-Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова.



Чтобы шашлык получился удачным, следует всегда помнить, что это целый ритуал со своими правилами и запретами:

- Необходимо правильно выбрать мангал, на котором вы будете готовить шашлык. При отсутствии мангала можно сложить очаг из подручного негорючего материала – кирпича, камней и т. д.
- Еще один неперемный атрибут – шампуры. Не забудьте предварительно протереть шампуры половинкой сырой луковицы, чтобы мясо не прилипло.

- Нанизывайте маринованное мясо на шампуры вдоль волокон, располагайте более мелкие куски с краев, покрупнее – в середине шампура. Важно, чтобы куски мяса прилегали друг к другу, ни одна часть не должна свисать! Не рекомендуется насаживать на шампур лук, потому что он сгорит. Также не стоит чередовать куски мяса с помидорами. Время жарки у них разное.

- Для костра лучше использовать березу, липу, дуб и все породы фруктовых деревьев (яблоню, грушу, сливу). Категорически исключаются дрова из хвойных пород со смолистой древесиной, они придадут мясу неприятный привкус. Совет для гурманов: подбросьте к любым дровам пару вишневых поленьев, и мясо пропитается невообразимым ароматом!

- Использование упакованного в пакеты, уже подготовленного угля (чаще всего березового) значительно облегчает процесс приготовления шашлыка. Уголь сбрызгивается небольшим количеством жидкости для розжига, через 1–2 минуты, когда жидкость впитается, можно зажигать. Ни в коем случае нельзя пользоваться для розжига



# ШАШЛЫК...

## как много в этом звуке!

### ТОНКОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОЧНОГО ШАШЛЫКА

углей бензином, керосином и т. п. – блюдо будет безнадежно испорчено химическим запахом.

- Шампуры с мясом выкладывайте только тогда, когда угли покраснеют, а пламени уже не будет – ведь для приготовления вкусного шашлыка нам нужен жар углей. Именно на нем, а не на открытом огне готовится настоящий шашлык. Первые пять минут обжаривайте шашлык при максимальной близости к углям, при этом переворачивайте шампуры почти непрерывно. Отвлекаться нельзя, иначе есть риск обуглить некоторые участки мяса. Когда угли немного остынут, можно переместить шампуры повыше и переворачивать реже.

- Шашлык время от времени поливайте оставшимся маринадом. Готовность шашлыка проверяется

аккуратным надрезом. Если сок розовый – мясо не готово. Если прозрачный – можно смело подавать на стол! Не забудьте про свежие овощи, зелень и соусы. Приятного аппетита!

Самое главное в шашлыке – мясо. Это должно быть качественное свежее мясо молодого животного – телянка, поросенок, барашка, птицы. Кроме того, оно не должно быть очень жирным, тогда блюдо получится особо нежным. Классический шашлык готовят из лучших частей баранины. А многие предпочитают шашлыки из говядины, рыбы или птицы.

К счастью, самый важный вопрос – из чего готовить шашлык? – имеет очень простое решение! Для шашлыков под маркой «БифАрт» мы выбрали самое нежное свиное

мясо – шею и лопатку. Прожилки жира в них распределены равномерно, поэтому шашлык получится мягким и сочным.

Название марки не случайно переводится: «мясо как искусство». Для линейки «БифАрт» используется только охлажденное мясо. Все маринады приготовлены по оригинальным рецептам и прошли десятки предварительных дегустаций. Вам остается добавить лишь немного усилий и капельку кулинарного таланта, чтобы превратить этот продукт в настоящее произведение искусства!

Продукция под маркой «Важная Птица» полюбилась горожанам – в сетях Санкт-Петербурга с удовольствием раскупаются охлажденные цыплята, окорочка, крылышки, филе.

Птица выращивается в экологически чистых областях – Псковской и Новгородской. Охлаждается продукция высокотехнологичным воздушно-капельным способом. А это означает, что в мясе птицы нет ни капельки хлора! Все вкусовые и питательные свойства этого прекрасного куриного мяса сохранились и в шашлыке. А искусно составленный маринад придает продукту легкую остроту!

### ИЗ ИСТОРИИ ШАШЛЫКОВ

Шашлык, похоже, – одно из первых блюд в кулинарной книге *homo sapiens*! Наши предки еще в древние времена научились готовить мясо на огне и углях. Сотни веков спустя на шомполах от мушкетеров и пиццалей жарили мясо охотники и солдаты. И все-таки принято считать, что родина этого блюда – Восток: Иран, Ирак, Ливан, Кавказ. Может, именно благодаря восточным традициям приготовления мяса это блюдо и получилось таким ароматным и сочным. Сейчас шашлыком называют практически любое мясо, приготовленное на углях.



Шашлык «Элитный»  
из свиной шеи, ТМ «БифАрт»

Шашлык «Классический»  
из свиной лопатки, ТМ «БифАрт»

Крыло куриное в маринаде,  
ТМ «Важная Птица»

Шашлык «Особый»  
из курицы, ТМ «Важная Птица»



# Лето. Пикник. «Шеф-Повар»

В этом году «Шеф-Повар» радует своих покупателей специальной летней коллекцией для барбекю. В ассортименте – три вида полукопченых колбасок с оригинальными вкусами: «Неаполитанские» с томатами, «Пряные» с сыром и «Кантри» с травами. Причем «Пряные» и «Кантри» представлены в двух вариантах: в виде узких длинных колбасок и похожих на привычные сардельки. Сезонные колбаски просто идеальны для жарки на гриле!

Уже полюбившиеся продукты для пикника – **полукопченые колбаски от «Шеф-Повара»:**

- «Охотничьи» – со специями и большим содержанием шпига,
- «Егерские» – более постные, для любителей чеснока.

Эти замечательные колбаски уже готовы к употреблению – хотя их можно пару минут подрумянить над костром или разогреть на плите. Отличная закуска к баварскому пеннистому!

Поклонникам вареных колбасных изделий «Шеф-Повар» рекомендует:

- Сосиски «Венские», приготовленные на мангале, станут украшением вашего стола, а разогреть в кипятке или обжаренные на сковородке – незаменимы на даче.
- Сосиски «Франкфуртские» – небольшие и нежные – будут полезны, если на пикник с вами едут дети.

*Наступает лето – время активного отдыха, пикников на природе и поездок на дачу. Свежий воздух гарантирует вам хороший аппетит, а торговая марка «ШЕФ-ПОВАР» – вкусное сезонное меню на любой из этих случаев. Замечательное лакомство можно быстро и легко приготовить на костре, на мангале или на плите.*



**Берегите время, наслаждайтесь каждым летним мгновением! Ведь о вкусных продуктах для пикника уже позаботился «Шеф-Повар».**

www.shef-povar.com

## СОВЕТЫ ДИЕТОЛОГА

# Не спешите отказываться от колбасы

*Без блина не Масленица,  
без пирога не именины,  
без колбасы – не праздник!  
Поклонник колбасы,  
постоянный читатель «ПК»*

### КАЧЕСТВЕННАЯ КОЛБАСА С УСПЕХОМ ЗАМЕНЯЕТ МЯСО



— И правильно делают те, кто сохраняет этот продукт в своем рационе, — говорит профессор, заведующий кафедрой гигиены питания Санкт-Петербургской медицинской академии им. И. И. Мечникова, главный диетолог Санкт-Петербурга Владимир ДОЦЕНКО. — Еще Михайло Ломоносов на вопрос, как увеличить продолжительность жизни и улучшить качество питания российского человека, отвечал: «Дайте каждому по куску хорошего мяса». Отказ от него может обернуться для человека дефицитом железа, которое отвечает за насыщенность клеток кислородом и заряжает организм энергией. При недостатке этого микроэлемента человек быстрее устает и чаще пребывает в плохом настроении. Мясо и мясная пища — основной источник полноценных белков, которые содержат большое количество незаменимых аминокислот. Но одним мясом сыт не будешь, иногда хочется и колбаски. Я вовсе не призываю отказываться от этого «нездорового» продукта и употреблять в пищу только отварное или даже приготовленное на пару мясо. Ведь питание — это один из элементов радости жизни. Вопрос риторический, но... сколько этой радости на-

**Сколько раз нас выручала старая добрая колбаса, когда требовалось на скорую руку соорудить что-нибудь сытное и вкусное. Ведь мы используем ее не только для бутербродов, но и готовим с колбасой различные запеканки, лапшу, макароны. И что бы нам ни говорили о вреде или пользе колбасы, редко кто от нее отказывается.**



берется в постном куске отварного мяса, и сколько в аппетитном, дразнящем пряным ароматом батончике сырокопченой колбасы? А колбаса, если она приготовлена на совесть, то есть без добавления крахмала, муки или сои, обладает всеми полезными свойствами мяса.

### КОЛБАСА В ЛУЧШЕМ СМЫСЛЕ ЭТОГО СЛОВА

Увы, стремление многих «колбасников» удешевить свою продукцию привело к тому, что мяса в ней становится все меньше, а химии и всевозможных растительных добавок все больше. Но мы ведем речь о колбасе натуральной, выпущенной добросовестным производителем. Кстати, Владимир Антонович замечает, что мясную колбасу от соевых собратьев отличает цена. Ориентир:

колбаса не может стоить дешевле мяса, т. е. 250–300 рублей, если мы говорим о вареных сортах. Сырокопченые и варено-копченые колбасы будут стоить еще дороже, так как технологический процесс предполагает высушивание продукта и на выходе из килограмма мяса будет всего полкило. Такая колбаса будет стоить рублей 400, а то и больше. Но зато это будет колбаса в лучшем смысле этого слова. Ее-то профессор Доценко и рекомендует употреблять в пищу, но в разумных количествах.

Лучше всего соблюдать принципы пирамиды здорового питания. В ее основании — хлеб, зерновые и макаронные изделия. Вторая ступень пирамиды — фрукты и овощи. Третья — мясо, рыба, птица и молочные продукты. На вершине пирами-

ды здорового питания — соль, сахар и сладости.

Что касается третьей, так называемой белковой ступени, то в общей структуре потребления мясopодуKтов на долю колбасных изделий приходится 40%. В норме, по словам Владимира Доценко, в сутки человек должен съедать около 200 граммов мясного продукта; на колбасу можно смело отводить 1/3 этого пайка.

### «КАЖДЫЙ ИЗ НАС ДОЛЖЕН БЫТЬ САМ СЕБЕ ВРАЧ»

...говорит Владимир Антонович, — и четко понимать, что и в каких количествах ему можно есть. Кто-то целую палку сырокопченой колбасы уплетет

— и будет чувствовать себя нормально, а кто-то всего от пары ломтиков желудком маяться станет».

Главный диетолог Санкт-Петербурга рекомендует потреблять колбасу и колбасные изделия с овощами и зеленью — так мясной продукт лучше переваривается. С точки зрения диетологии, лучше всего потреблять говядину и телятину, но колбаса сочнее и вкуснее, если в нее добавлена свинина или свиное сало. Но это, как говорится, на любителя.

Дело вкуса: покупать отечественные колбасы или зарубежного производства. Владимир Доценко отмечает, что российские аналоги больше напоминают мясо, нежели иностранные, у которых вкус довольно нейтральный. В любом случае, поедание колбасы должно вызывать положительные эмоции, ведь питание — один из элементов радости нашей жизни.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



**ПОДАРИТЕ СЕБЕ**

**ПРАЗДНИК ВКУСА**

Натуральные соки и нектары

Изготовитель **Лактис**

ООО ТД "Лактика", Великий Новгород, пр. А.Корсунова, 12Б, т. (8162) 557-620, 557-605, 62-71-89.  
Представительство в Санкт-Петербурге: ул. Предпортовая, д. 3, т. (812) 495-64-20. www.lactis.ru

**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

## МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

## ОТКРОВЕННЫЙ РАЗГОВОР О ТУШЕНКЕ

## НЕСОПОСТАВИМЫЕ НАРУШЕНИЯ

– Как показывает практика проведения независимых экспертиз, в 70% случаев содержимое жестяной банки не соответствует нормативному документу, а в каждом четвертом «гостовском» образце присутствует соя! Сергей Владимирович, слова «ГОСТ» и «качество» сегодня можно считать синонимами?

– Если мы говорим о качественной тушенке, то подразумеваем, что в ней достаточное количество именно мяса. По ГОСТ 5284-84 «Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт», доля мяса и жира должна быть не менее 56,5%. Кстати, по результатам последней экспертизы в этот раз в ГОСТ не уложились и наша продукция – на десятые доли грамма был превышен норматив по соли. Вроде бы ерунда, ведь главное, особенно для потребителя, – это мясо, но ГОСТ есть ГОСТ. Скорее всего, здесь подвела техника. Правда, могу вас заверить, что подобное вряд ли повторится, т. к. несмотря на кризис, нами к настоящему времени построен новый консервный завод, полностью обновлены все технологические линии, открытие планируется на конец мая нынешнего года. Но вернемся к вашему вопросу... Далеко не всегда понятия «ГОСТ» и «качество» тождественны. Есть консервы, сделанные по ТУ, но превосходящие по вкусовым параметрам «гостовские».

– Как же быть в такой ситуации?

– Мое мнение – нужен технический регламент на мясные продукты, в котором будет четко прописано, что такое мясные, а что такое мясо-растительные консервы. И приоритетным показателем будет количество и качество мяса. И если производитель что-то «перепутает»,



Тушенка была и остается идеальным продуктом «на всякий пожарный случай». Во-первых, тушенка хорошего качества может храниться очень долго, во-вторых, она питательна, и, в-третьих, тушенка в жестяной банке практически не чувствительна к повреждениям упаковки. Во времена «развитого социализма» тушенка являлась стратегическим продуктом, входившим в различные резервные, аварийные, неприкосновенные и прочие запасы. Государство с помощью ГОСТа жестко контролировало ее качество. В то же время тушенка была дефицитом и, если попадала на прилавки магазинов, моментально сметалась дачниками и туристами. Времена дефицита прошли, но появились новые проблемы. Раньше тушенку было трудно достать, теперь ее трудно выбрать. Об этом корреспондент «ПК» беседовала с коммерческим директором компании «КОНСЕРВПРОМ» Сергеем КОПЫЛОВЫМ.

то ответственность должен нести вплоть до уголовной. А сегодняшние мизерные штрафы только развязывают руки недобросовестным коммерсантам. Считаю, что штрафные санкции необходимо повысить в разы – до сотен тысяч рублей. А вот процедуру ввода в производство новых видов продукции надо значительно упростить и удешевить. И основным критерием для допуска на рынок должна быть безопасность консервов, а вкусная тушенка или нет – покупатель и безо всяких ГОСТов разберется.

## БОЛЬШАЯ РАЗНИЦА «ОДИНАКОВОГО» ГОСТА

– То есть вы за отмену национального стандарта?

– Я считаю, что ГОСТ необходим только для той продукции, которая выпускается по госзаказу. В остальных случаях достаточно будет действия технического регламента. Ведь посмотрите, что сегодня творится: покупатель, увидев на прилавке две «гостовские» банки с тушеной от разных производителей, все равно будет считать их одинаковыми – ведь национальный

стандарт только один. А если цена консервов отличается, то выберет те, которые дешевле: зачем платить больше, если нет разницы. Доходит до смешного: люди верят, что банка с тушенкой за 40 и 50 рублей может действительно быть выпущена с соблюдением всех «гостовских» нормативов. Но чудес не бывает!

## ПРОСТАЯ МАТЕМАТИКА

– Сколько же должна стоить настоящая мясная тушенка?

– Математика проста. Надо исходить из цены на мясо. Минимальные оптовые цены (отнимите от розничных 40–50%) – 120–150 рублей за килограмм. Плюс расходы предприятия и хоть какая-нибудь прибыль, плюс торговые наценки оптовиков, далее – магазинов. А судя по некоторым ценникам, получается, что все производители и продавцы – альтруисты и работают абсолютно бесплатно. 45–50 рублей – это примерная себестоимость 325-граммовой банки тушеной говядины по ГОСТу. И если вы видите такую цену в магазине, то в 99,9% случаев перед вами образец консервов, в котором либо мяса нет вообще, либо очень мало. Розничная цена такой банки должна быть – 65–80 рублей. Увы, и она не гарантирует качества, если вы имеете дело с неизвестным производителем.

– Как же выбрать правильную тушенку?

– Во-первых, избавиться от мифов: якобы хорошая тушенка не должна булькать в банке, что якобы в стеклянной таре тушенка лучше, и без оглядки верить этикетке, где значится «гарантия качества». А во-вторых, просто выберите ту тушенку, которая вам по вкусу.

## КОГДА СЛОВА НЕ РАСХОДЯТСЯ С ДЕЛОМ

– Получается, пока не попробуешь, не узнаешь, что за «кота в мешке» ты купил?

– Отчасти вы правы. Большинство людей, выбирая тушенку, идут методом проб и ошибок. Но уменьшить их можно. К примеру, посмотрите отзывы «профи-покупателей»: туристов, альпинистов, рыбаков на их тематических сайтах, либо отзывы экспертов: вашей газеты, например, или... (смеется) прийти на Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «Вкусноград-2010», где будет участвовать наша компания и где каждый сможет лично убедиться, что слова «Консервпрома» не расходятся с делом.

Беседовала Нелли МЕЛЬНИК



# НОВИНКА



**МЕГА Био** – это вкусное и полезное молоко и молочные коктейли для детей, обогащенные кальцием и микроэлементами, которые содержат все необходимые витамины и минеральные вещества для правильного роста и развития ребенка

ВЫРАБАТЫВАЕТСЯ ИЗ ОТБОРНОГО МОЛОКА ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

**МОЛОКО ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**  
ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА  
ОБОГАЩЕННОЕ КАЛЬЦИЕМ И МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ

**Полезно**  
Мега-Молоко – это полноценный продукт, созданный самой природой. Он идеален для обогащения организма витаминами и микроэлементами

**Безопасно**  
Самая современная технология позволяет без использования консервантов хранить упакованное молоко до шести месяцев, сберегая при этом вкусовые и питательные свойства молока

**Удобно**  
Порционная упаковка 200 мл с трубочкой гигиенична и дает возможность ребенку самостоятельно выбрать место и время потребления молока, будь то в классе, во дворе или дома, во время завтрака, полдника, ужина

С БАНАНОМ  
С ШОКОЛАДОМ  
С КЛУБНИКОЙ  
С ВАНИЛЬЮ

Изготовитель **Лактис**

ООО ТД "Лактика", Великий Новгород, пр. А.Корсунова, 12Б, т. (8162) 557-620, 557-605, 62-71-89.  
Представительство в Санкт-Петербурге: ул. Предпортовая, д. 3, т. (812) 495-64-20. www.lactis.ru

с пользой для здоровья

Несмотря на все прелести весны, она таит в себе существенный недостаток – у многих из нас в этот период начинает ощущаться нехватка витаминов. Ослабленный после зимы организм требует к себе повышенного внимания. И именно весной мы, по традиции, начинаем работать над собой: больше уделять времени своему здоровью и внутреннему состоянию.



## БИОЙОГУРТ ОТ «ИВМОЛОКОПРОДУКТА» — НАТУРАЛЬНЫЙ ВКУС ПОЛЬЗЫ!

Компания «ИВМОЛОКОПРОДУКТ» в этом деле для нас – первый помощник. Ведь весной особенно хочется побаловать себя чем-нибудь вкусным, натуральным и полезным!

Компания «ИВМОЛОКОПРОДУКТ» предлагает широкий ассортимент био-йогуртов с натуральными кусочками фруктов и ягод: ананас, манго-папайя, орех-мюсли-злаки, персик-маракуйя, черника, которые помогут не отступить от принципов здорового питания, даже если нет времени на обед.

**В ЧЕМ ЖЕ ИХ ПОЛЬЗА?**

Йогурт – кисломолочный напиток, обладающий высокими пищевыми и диетическими свойствами. Содержит в себе витамины и минеральные вещества. Он благотворно влияет на желудочно-кишечный тракт, переваривается почти без остатка: примерно через час после его приема наш организм усваивает практически 90% продукта.

**ГДЕ ОНИ ПРОИЗВОДЯТСЯ?**

Био-йогурты выпускаются на современном оборудовании высокого класса «ИВМОЛОКОПРОДУКТА». Благодаря полной герметичности процесса, синтезу технического прогресса, традиций производства и опыта, наработанного годами, мы гарантируем безопасность и ста-

бильное качество био-йогуртов «ИВМОЛОКОПРОДУКТА».

**КАК ЧАСТО ИХ НУЖНО УПОТРЕБЛЯТЬ?**

Био-йогурты желательно включать в ежедневный рацион. Ими можно прекрасно утолить голод с пользой для здоровья. Если нет возможности пить био-йогурты каждый день, то советуем употреблять их хотя бы 2–3 раза в неделю.

**ГДЕ ИХ МОЖНО КУПИТЬ?**

Био-йогурты компании «ИВМОЛОКОПРОДУКТА» продаются во всех гипермаркетах сети «Лента» в Санкт-Петербурге под частной торговой маркой «365 дней».

**Адреса торговых комплексов «Лента»:**

- пр. Энергетиков, д. 16, ул. Савушкина, д. 112, Пулковское шоссе, д. 33, ул. Бухарестская, д. 69, Выборгское шоссе, д. 11, Таллинское шоссе, д. 159, Дальневосточный пр., д. 16, Московское шоссе, д. 16, ул. Уральская, д. 29, Обводный канал, д. 118, корп. 7, ул. Руставели, д. 61, ул. Хасанская, д. 17/1, пос. Парголово, Выборгское ш., д. 216, корп. 1, Петергофское шоссе, д. 98.

Сладкая жизнь

Когда кондитеры компании «КАРАТ ПЛЮС» создали торт, состоящий из слоев воздушного шоколадного бисквита... Когда они пропитали его лимонным сиропом и банановым пюре, подчеркивающими пикантность вкуса... Когда они украсили торт карамельным гелем, шоколадной глазурью и коктейльной вишней, придавая ему сладкую тягучесть и чувственность, название родилось само собой – «Венский вальс».



# «Карат Плюс»: создатели настоящего искусства

Один кусочек этого кондитерского произведения искусства – и ты слышишь неповторимое звучание скрипки, особый шарм меняющейся темп мелодии, завораживающую легкость и глубину одного из самых популярных в мире вальсов. Когда-то его автора – Иоганна Штрауса назвали королем вальса именно за бессмертную мелодию Венского вальса. Многие петербуржцы, отдавшие сладкого «Венского вальса» в исполнении «Карат Плюс», справедливо решили назвать компанию «королем тортов».

**СЛАДКИЙ ПРАЗДНИК НА ИСПАНСКИЙ МАНЕР**

Такое почетное прозвище небезосновательно. Ведь кондитеры сладкой фабрики без устали совершенствуют свое мастерство и соз-

дают все новые и новые шедевры. Один из них – торт «Испанская фиеста». Никто не умеет веселиться так, как испанцы. Они черпают радость в каждой минуте, проведенной в кругу друзей. Любой праздник отмечается вдохновенно: яркие наряды, громкая музыка, обязательный грохот петард и фейерверков создают неповторимую атмосферу, которая не может оставить равнодушным никого. Торт «Испанская фиеста» мог бы стать для эспаньолес еще одним поводом устроить очередное торжество. А петербуржцы уж точно не упустят шанс устроить себе красочную фиесту среди серых будней. Главный атрибут – торт «Испанская фиеста» от «Карат Плюс».

**«МЕДОВЫЙ» — ЗНАЧИТ СЛАДКИЙ И ВКУСНЫЙ**

С детских лет каждый помнит слова, которыми заканчиваются почти все русские сказки: «И я там был, мед-пиво пил, по усам текло, а в рот не попало». Мы часто слышим выражения «медовые уста», «медовый Спас», «медовый пряник», «земля молока и меда», «медовые реки с молочными берегами». Медовый – исторически означает очень сладкий и вкусный. В компании «Карат Плюс» не стали противоречить историческому ходу событий и, создав очередное творение, дали ему простое, но очень емкое название – «Медовый». Думаю, даже описывать этот торт нет большой нужды. Всем и так понятно, что он необыкновенно вкусный и нежный.

Кстати, именно этот порционный торт отлично подойдет для медового месяца. Каждый кусочек лакомства пропитан солнечной энергией и теплом, которые так необходимы любящим сердцам для медового настроения.

**ЛУЧШИЙ ДЕСЕРТ СЕЗОНА**

«Это лучший десерт сезона, открытие, которое действительно потрясло мои представления о десертах, – сочно, ярко, неожиданно!» – «Если вы хотите попробовать все в одном десерте: шоколадный мусс, пирожное, печенье, шоколадную конфету, то попробуйте именно это!» – «Элегантная сладость, которой можно лакомиться до бесконечности!»

Гадаете, о чем же так восхищенно отзываются сладкоежки? Речь идет о шоколадных пирожных «Браунис». Кондитеры «Карат Плюс» выпекают их по мировому стандарту, а потому «Браунис» в петербургском исполнении ничем не отличаются от своих британских собратьев. Ведь родиной этого лакомства является старая добрая Англия. И даже название происходит от английского «brown», что в переводе означает коричневый – по цвету шоколада, основного ингредиента пирожных.

**16 МГНОВЕНИЙ УДОВОЛЬСТВИЯ**

Рулет «Нежный» уже успел полюбить петербуржца. Белый бисквит, пропитанный сиропом и вареным сгущенным молоком и щедро обсыпанный жареным арахисом отлично подходит для любого чаепития. Теперь он выходит в новом формате: полукилограммовая нежная ореховая

сладость разделена на 16 порционных рулетов. А значит, впереди 16 мгновений удовольствия вместе с рулетом «Нежный».

**КЛАССИКА ВКУСА, НОВАТОРСТВО НАЧИНКИ**

Несмотря на давнюю историю торта «Наполеон», он не выходит из моды, одерживая победу за победой в борьбе за первенство среди кондитерских изысков. «Карат Плюс» решил усилить его позиции, дополнив ягодными начинками – вишней и абрикосом. Зайдя в фирменный магазин компании «Карат Плюс», не премините купить этот яркий торт, чтобы порадовать своих домашних. Особенно рады ему будут представители сильной половины человечества. Ведь с аппетитом поглощая «Наполеон», редкий мужчина не представит себя великим полководцем.

Новинки дегустировала Римма ВИКУЛИНА.

**Адреса фирменных магазинов ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:**

- 1. Дальневосточный пр., д. 42,
  - 3. Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
  - 4. 1-я Красноармейская ул., д. 24
  - 5. Среднеохтинский пр., д. 2А
  - 6. Съезжинская ул., д. 22
  - 7. пр. Художников, 26, к. 1А
  - 8. ул. Авиастроителей, 11
  - 9. Мучной пер., 7
  - 9. Таллинское ш., 42, **НОВЫЙ МАГАЗИН** (в садовом гипермаркете «Зеленая страна»).
- Консультации по вопросам заказов тортов можно получить по тел. (812) 318-13-80



## ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

Мы не понаслышке знаем о кавказской кухне. Шашлык, суп-харчо, ароматные пряности, приправы, специи. Но ни один кавказский стол невозможно представить себе без...лаваша. Традиционно он изготавливается из пшеничной муки высшего сорта с добавлением кефира, который придает ему приятную молочную кислинку. Именно такой хлеб может подчеркнуть вкус любого блюда. И именно такой хлеб выпускает сегодня компания «Петрохлеб».

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ  
от компании «Петрохлеб»

Прежде чем приступить к выпеканию лаваша «Кавказского», специалисты предприятия тщательно изучали старинные рецепты, чтобы разработать уникальную технологию для его выпечки на современном оборудовании. Результат превзошел все ожидания. Лаваш отличается в меру плотной корочкой и воздушным, нодреватым и аппетитным мякишем. Особенно хорош «Кавказский» лаваш, если его разогреть в духовом шкафу или микроволновой печи. Он отлично подойдет к мясным блюдам и шашлыку. Так что, собираясь на отдых на природе, обязательно загляните в фирменные магазины компании «Петрохлеб» или в сети гипермаркетов «Лента».

«ВКУСНЯТКИ» ЕМ —  
ЖИВУ БЕЗ ПРОБЛЕМ!

Еще одна новинка предприятия — слоеные «Вкуснятки». Аналогов нежным и воздушным квадратикам снежковой группы не существует! Это ноу-хау технологов «Петрохлеба». Рассыпчатые и тающие во рту «Вкуснятки» отличный способ разнообразить свой рацион. Остренькие, со вкусом сметаны,

чеснока и укропа, а также бекона и сыра она заменят традиционные сухарики и чипсы. Те, кто уже успел отведать слоеных «Вкусняток» из бездрожжевого теста, относят их к универсальной закуске к слабоалкогольным напиткам, в том числе к пиву. Купить их можно во всех магазинах компании «Петрохлеб».

## РАЗНООБРАЗЬ СВОЕ ЧАЕПИТИЕ

Кондитеры предприятия позаботились и том, чтобы любое чаепитие доставляло удовольствие. Получить его будет очень просто — достаточно прийти в областные магазины «Дикси» и купить «Булочки к чаю» с фруктовой начинкой от компании «Петрохлеб». Она выпекается из нежнейшего слоеного дрожжевого теста с большим количеством натуральной начинки — лимона или клубники. Ароматные «Булочки к чаю» станут источником отличного настроения и помогут укрепить здоровье, ведь они сочетают в себе не только вкус домашней сдобы, но и пользу витаминов, присутствующих в клубнике и лимоне!

Дегустировала  
Олеся ПЕТРЕНКО.



## ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

ЧТО ПОЛОЖИТЬ  
в портфель ребенку?

Все мамы знают: заставить ребенка съесть здоровую пищу — целая история. Почему-то дети не любят полезные и нужные организму продукты, зато с удовольствием и в больших количествах поглощают различные чипсы, шоколадные батончики и многое другое.



Потребность в калориях детей младшего школьного возраста составляет 2400 ккал в день. На завтрак диетологи рекомендуют вареное вкрутую яйцо или омлет, каши, сваренные на молоке пополам с водой и не менее двух раз в неделю — творог. Но многие из нас в детстве воспринимали творог скорее как наказание. Мама могла пойти на хитрость и заменить творог блюдами из него: запеканками, сырниками, ватрушками.

При выборе ватрушки обращайте внимание на состав — в нем должен быть указан

именно творог, а не творожный продукт. Но и творог бывает разный. Например, в большой круглой ватрушке «Аладушкин» используется 18-процентный творог, поэтому они совсем как домашние, а для тех, кто любит менее жирный творог, придется по вкусу необычная квадратная ватрушка, которая содержит творог 9-процентной жирности.

Творог содержит кальций, который так необходим для нормального формирования костей, здоровых зубов и волос. Тесто служит источником углеводов, которые также являются источником энергии для мышечной деятельности.

Йогурты рекомендуется предлагать только с живыми бактериями. Из напитков — чай или какао. Это хороший источник энергии. Свежевыжатые соки через день, если нет аллергии, укрепят иммунную систему. С собой в школу рекомендуется в специальный бокс для завтрака (никаких пакетиков!) положить ребенку яблоко, банан, печенье, лучше овсяное или со злаками или булочку. Не забудьте положить ребенку сок или маленькую бутылочку с водой.

Вместо булочки можно вручить ребенку оладушки от Аладушкина. Каждая оладушка упакована в индивидуальную упаковку — поэтому ее удобно дать с собой в школу. Кроме того, детям они нравятся, а три вида начинки — вишневая, вареная сгущенка или шоколадная позволяют разнообразить рацион.

Юлия МИНАКОВА



## ЖИВИ КОМФОРТНО!

Элитный биотуалет «Элит»  
жизнь на даче упростит!

Рано или поздно перед любым дачником встает деликатная, но очень насущная проблема — туалет. Решить ее поможет компания «Гатчинский торфяной ресурс».

Сузу по личному опыту своей свекрови. Задней садовод-огородник, Любовь Ивановна проводит на даче каждую свободную минуту. И долгое время радость встреч с любимыми грядками омрачал... туалет.

## ТУАЛЕТНАЯ ЭПОПЕЯ

Несмотря на соблюдение свекром всех правил возведения дощатого туалета, пользование им было затруднено — все упиралось в ароматы (пусть и тщательно маскируемые всевозможными средствами), которые распространялись в радиусе 10 метров минимум.

Кроме того, посещение туалета значительно затруднялось в дождь и снег: пока дойдешь — вымокнешь, так еще все, что можно продует, пока, извините, нужду справлять будешь.

А уж сколько с заказом ассенизаторской машины намучились! Во-первых, дорого, во-вторых, ее приезд караулишь минимум неделю, а в-третьих, пришлось часть забора сносить, чтоб она могла к нашему клозету подобраться.

Соседи советовали приобрести жидкостной биотуалет. Но свекровь здраво рассудила, что химические реагенты к биологическим компонентам отнести можно с большим трудом. Да и куда девать полученную отраву? На грядки не выльешь, в канавку не сбросишь, а до ближайшего полигона для утилизации химических отходов — нескольких тысяч километров.

Семья взялась считать, во сколько станет проведение канализации. От этой затеи отказались, дойдя до бурения скважины. Только на этом этапе выходило минимум 60 тысяч рублей. Зато нахо-

дятся под впечатлением от цен, свекор провел электричество в старый туалет.

ОТЛИЧНЫЙ ЭФФЕКТ  
«ТОРФОЭФФЕКТА»

Казалось бы, на этом туалетная эпопея закончилась. Но помог случай, вернее, газета «Петербургское качество», в которой в прошлом году была опубликована статья о торфяных компостирующих биотуалетах «Элит».

Специалисты компании «Гатчинский торфяной ресурс» разъясняли, что вместо химии в биотуалете «Элит» используется наполнитель «ТОРФОЭФФЕКТ» от «Гатчинского торфяного ресурса», основа которого — природный антисептик торф. Одно из его уникальных свойств — это связывание. Всего один килограмм сухого наполнителя «ТОРФОЭФФЕКТ» способен поглотить до 10 литров жидкости! Антисептическое действие торфа продолжается даже при минусовых температурах. Кроме того, он обеспечивает естественное компостирование и улучшает структуру почвы. Проще говоря, не успев воспользоваться биотуалетом на основе торфа, а процесс компостирования уже пошел. И когда емкость наполняется, вам просто нужно вынести ее содержимое в компостную яму или дачный компостер для дальнейшего созревания.

## HAPPY END НА РУССКОЙ ДАЧЕ

Уже на следующий день после прочтения газетной публикации, свекровь отправилась в ближайший «Максидом» (торфяные компостирующие биотуалеты «Элит» сегодня также можно купить в сети гипермаркетов «Метрика» и «О'Кей»). И



уже вечером новенький туалет стоял на нашей даче.

Действительно, установка торфяного биотуалета «Элит» не требует дополнительных финансовых и физических затрат. Вы просто выбираете удобное для вас место, и все. Биотуалет «Элит» не требует проведения канализации, не нужно ему и электричество. В комплект к «Элиту», разработанному специалистами компании «Гатчинский торфяной ресурс» совместно с

ООО «ТАНДЕМ», прилагается вентиляционная труба, которая обеспечивает удаление запахов от испарений. (От себя добавлю, что необходимости в ее установке нет никакой).

## ЗАЙМЕМСЯ ПОДСЧЕТАМИ

На заполнение емкости туалета среднестатистической семьей из трех человек требуется от 3 недель до месяца. Торфяной наполнитель можно купить в любой торговой сети города: «О'Кей», «Максидом», «Метрика», и т.д. Упаковки продаются объемом 20 и 50 литров. 20-литровая упаковка наполнителя «ТОРФОЭФФЕКТ» стоит около 180 рублей. Для сравнения: финский аналог продается не меньше чем за 350. Стоимость самого туалета составляет около 5 800 рублей. Импортные аналоги стоят в разы дороже.

## ВМЕСТО ПОСТСКРИПТУМА

Соседи по даче долго интересовались у свекрови, как это она так легко поверила рекламе «Гатчинского торфяного ресурса». Отвечала Любовь Ивановна всегда так: «Так я ведь с их продукцией давно знакома, как и вы сами. Неужто ни разу не покупали торфогрунт «7 грядок»? Вот то-то же. Урожаи отличные, цены — приличные. Если уж на грядках не подвел «Гатчинский торфяной ресурс», то и в остальных вопросах нет оснований не доверять этой компании!»

Римма ВИКУЛОВА

По вопросам оптовых поставок биотуалетов «Элит» и торфогрунтов обращайтесь в ООО «Торговый Дом ЖаКо», телефон (812) 531-72-88





# «Уверяю: если герцогиня устоит перед тобой, то никогда не устоит перед бужениной»

... ПИСАЛ В СВОЕМ РОМАНЕ «СЛОВО И ДЕЛО» ВАЛЕНТИН ПИКУЛЬ О ЛЮБИМЕЙШЕМ БЛЮДЕ БУДУЩЕЙ РОССИЙСКОЙ ИМПЕРАТРИЦЫ АННЫ ИОАННОВНЫ

Прошли века, но и сегодня кулинарные пристрастия императрицы разделяют миллионы россиян. Буженина является гвоздем кулинарной программы на все праздники. Это можно объяснить тем, что буженина универсальна: она может быть прекрасной закуской в холодном виде, самостоятельным блюдом — в горячем, стать основой для бутербродов и сэндвичей или частью салата.

Буженина распространена не только в русской, но и в украинской, и в молдавской кухнях. Ее аналоги есть в австрийской и квебекской кухнях: немецкое *Schweinsbraten*, что в переводе означает свиная вырезка, и французское *rôti de porc* — жаркое из свинины.

Нечто похожее готовят в Англии (легендарный ростбиф, только вместо свинины — нашпигованная говядина). Балканцы готовят свинину со шкуркой, делая квадратные надрезы, чтобы в процессе приготовления мясо раскрылось, как бутон.

Но все же слово «буженина» имеет славянские корни и считается исконно русским мясным блюдом. Когда-то оно начиналось на букву «в» — «вуженина», затем «в» потерялась, а на ее месте появилась «б», так и получилось слово «буженина».

Слово «вуженина» происходит от старославянского глагола «вудить», некогда имевшего значение «вялить» или «коптить». С годами оно



Буженина «Боярская» от «НЕВСКОЙ ТРАПЕЗЫ»

стало обозначать продукт, прошедший долгий процесс тепловой обработки.

#### ВАРИТЬ ИЛИ ЗАПЕКАТЬ?

Удивительно, но такое знакомое блюдо, как буженина, таит в себе секреты. Главный — как ее правильно готовить?

Если обратиться к словарям, можно запутаться. Так, Большой энциклопедический словарь дает следующее определение буженины: жареный или запеченный мясной про-

дукт, приготовленный из натертого солью и специями свиного окорока без кости.

Кулинарный словарь трактует слово «буженина» по-другому: отваренная особым способом свинина, блюдо холодного стола, подается с горчицей и хреном.

Авторы «Книги о вкусной и здоровой пище» и вовсе ставят буженину в один ряд с карбонадом: «Карбонад и буженина — деликатесные продукты из свежей несоленой свинины. У них одинаковы и сырье, и способ приготовления: оба из свинины, оба жарятся на противнях и вкус у них весьма сходный».

Так какой же все-таки способ приготовления у буженины? Должна ли она быть жареной, запеченной или вареной, а может быть, варено-запеченной? Похоже, у нас есть уникальная возможность испробовать все предложенные варианты. По признанию знатоков, любой из выбранных способов приготовления буженины гарантирует отличный результат.

#### ИДЕАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

В идеале буженину готовят простым запеканием куска мяса с добавлением специй в духовке. Традиционно используется свинина: лучше брать заднюю часть — окорок. Кусок мяса должен быть со слоем жира не более 2 см. Мясо лучше брать охлажденное, можно и замороженное, в этом случае его пред-

варительно нужно разморозить, но ни в коем случае не парное, иначе буженина будет сухой и жесткой.

Итак, вам понадобится: 1,5–2 кг свинины, 10–15 г молотого черного перца, 1–2 головки чеснока, соль.

Свинину нужно вымыть и обсушить полотенцем. Мясо должно быть сухим! Нарезать чеснок тонкими дольками и нашпиговать им мясо. Делается это так — прокалываем мясо тонким ножом, натираем разрезы смесью соли и перца, вкладываем в разрез дольку чеснока. Чем чаще нашпигован продукт, тем вкуснее получается буженина. Затем мясо необходимо посолить (рекомендуется использовать крупнокристаллическую соль), посыпать молотым черным перцем и оставить на 8–9 часов в прохладном месте.

Вторым этапом — завернуть в фольгу, выложить мясо в фольге на противень и поставить в разогретую духовку. Запекают буженину в духовке из расчета один час на один килограмм мяса при температуре 180–200 °С.

#### ДОВЕРЬСЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЮ

Как видите, буженину нетрудно приготовить и дома, только не всегда хватает времени. Поэтому, если у вас есть на примете производитель, которому вы доверяете, смело отправляйтесь за бужениной в магазин.

Современные рецептура и способ изготовления мясного деликатеса схожи с технологией домашнего производства, что позволяет довести до покупателя естественный вкус мяса и неповторимый аромат специй.

Благодарим за помощь в создании материала компанию «НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА»

Robin Bobin

готовые блюда • супы  
салаты • выпечка

Попробуйте наши салаты, супы, выпечку, готовые блюда, оцените их высокое качество и по-настоящему домашний вкус. Составляйте меню на каждый день для себя и своей семьи.

640 22 40



...ПОТОМУ ЧТО ВКУСНО...

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Тушенка – универсальный продукт, который выручит в походе, на даче и на обычной кухне. Но иногда эта «палочка-выручалочка» оказывается сомнительного качества.

В основном исследованные образцы тушеного консервированного мяса выпущены по ГОСТу. Рецептура национального стандарта изысканностью не отличается, но в документе четко прописано, какой пищевой ценностью должен обладать продукт и как он должен выглядеть. Увы, для многих предприятий ГОСТ служит лишь рекламной вывеской, которая сулит золотые горы, а на деле оказывается филькиной грамотой.

«СТАРОРУССКИЙ МЯСНОЙ ДВОР» НЕ ПРИШЕЛСЯ КО ДВОРУ

Так, по ГОСТ 5284-84 «Консервы мясные «Говядина тушеная». Технические условия» массовая доля жира для тушенки высшего сорта не должна превышать 17%. В образце продукции ООО «Старорусский мясной двор» этот показатель был превышен чуть ли не в 2,5 раза и составлял 40%!

А вот массовая доля белка, наоборот, была занижена в 2 раза – всего 7,8% вместо положенных «не менее 15%». Вывод экспертов по органолептическим показателям и вовсе шокирует! Запах и вкус об-

# Жирную свинину пытались выдать за говядину по ГОСТу

70% образцов мясных консервов, более известных в народе под именем «тушенка», не соответствуют ГОСТу. Об этом красноречиво говорят результаты очередной независимой экспертизы, проведенной по инициативе Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

разца «Консервы мясные. Говядина тушеная высший сорт» характерен для тушеной свинины с пряностями! Далее по тексту: «цвет мяса розовый с наличием свернувшейся крови». Кроме того, в банке были обнаружены единичные кусочки мяса массой до 10 граммов, вместо «не менее 30 граммов» по нормативным документам.

Растительный белок (соя) в данном образце тушенки не был обнаружен. Похоже, производитель решил сэкономить, заменив говядину на более дешевую свинину. В любом случае, продукция ООО «Старорусский

мясной двор» является фальсифицированной и не имеет права зваться ГОСТовской.

ДЕФИЦИТ МЯСА В МЯСНЫХ КОНСЕРВАХ

У представителей говяжьей тушенки производства ООО «ТКК» и ООО «Елинский пищевой комбинат» обнаружился дефицит массовой доли мяса и жира. В оба образца не доложили по 1/6 от требуемого национальным стандартом норматива.

Кроме того, в образце говядины тушеной «Елинского пищевого комбината» эксперты

констатировали наличие грубой соединительной ткани. «Облегченным» оказался и образец консервов ЗАО «Орелпродукт». Фактический показатель массовой доли мяса и жира составлял всего 49,9% вместо нижней нормы 56,5%.

СОЯ – В КАЖДОМ ЧЕТВЕРТОМ ОБРАЗЦЕ

Внешний вид и консистенция мяса, а также вкус и запах образца говяжьей тушенки 1 сорта производства ООО «Фортуна» полностью соответствовал ГОСТов-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ

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



Наименование	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Мясные консервы говядина тушеная «Лужская марка»	Консервы мясные свинина тушеная «Синявинская»	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Свинина тушеная»	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт
Производитель	ОО АПК «Мавр»	ОАО «Великоновгородский мясной двор»	ПО «Лужский консервный завод»	ООО МПК «Салют»	ООО «Консервпром»	ООО «Барс»	ЗАО НП «Борисоглебский МК»	ЗАО «Микояновский мясокомбинат»	ООО «Балашовский МК»
Масса, г	338	325	325	338	338	325	325	325	325
Дата изготовления	07.12.09	02.12.09	28.10.09	14.12.09	03.11.09	09.10.09	27.01.09	14.08.09	17.02.09
Цена, руб.	76-90	55-06	49-70	49-90	68-90	69-60	64-90	95-90	48-10
Место закупки	«Агроторг», пр. Марш. Говорова, 16	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Семья», пр. Марш. Говорова, 14	«Агроторг», пр. Марш. Говорова, 16	«Агроторг», пр. Марш. Говорова, 16	ООО «Аквилон», ул. Новостроек, 21/16	ООО «Аквилон», ул. Новостроек, 21/16	«Сезон», пр. Маш. Жукова, 30	ООО «Аквилон», ул. Новостроек, 21/16
НД	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ТУ 9216-019-05091131-07	ТУ 9216-001-43485396-09	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 697-84	ГОСТ 5284-84
Маркировка	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: на этикетке – два разных наименования	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Запах и вкус по НД	Свойственные тушеной говядине (тушеной свинине) с пряностями, без постороннего запаха и привкуса								
Запах и вкус фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Вкус солоноватый	Соответствует
Внешний вид и консистенция мяса по НД	Мясо кусочками, в основном массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются (высший сорт), допускается частичное распадение кусочков (первый сорт)								
Внешний вид и консистенция фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Внешний вид мясного сока в нагретом состоянии, по НД	В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока								
Внешний вид мясного сока фактически	Соответствует: цвет светло-коричневый	Цвет желтый	Желе желтоватого цвета	В нагретом состоянии мясной сок в желеобразном состоянии. Цвет желтый	Соответствует: цвет светло-коричневый	Светло-коричневый, с наличием белковых веществ в виде хлопьев	Светло-коричневый, с наличием белковых веществ в виде хлопьев	Цвет желтый	Светло-коричневый, с наличием белковых веществ в виде хлопьев
Массовая доля мяса и жира по НД, %	Не менее 56,5	Не менее 56,5	Не менее 50,0	Не менее 50,0	Не менее 56,5	Не менее 56,5	Не менее 56,5	Не менее 59,0	Не менее 56,5
Массовая доля мяса и жира, фактически, %	70,4	63,0	52,2	50,6	65,0	69,6	85,7	65,0	66,1
Массовая доля жира по НД, %	не более 17,0	не более 17,0	не более 21,0	–	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 35,0	не более 17,0
Массовая доля жира, фактически, %	16,2±1,4	18,4±1,4	18,4±1,4	12,1±1,4	15,8±1,4	8,0±0,06	25,2±0,18	19,3±1,4	11,5±0,08
Массовая доля поваренной соли, % (норма: 1,0–1,5)	1,26±0,14	1,17±0,14	1,38±0,14	1,50±0,14	1,82±0,14	0,7±0,00098	0,58±0,00081	1,96±0,14	0,7±0,00098
Массовая доля белка, %, по НД	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 9,0	–	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	–	не менее 15,0
Массовая доля белка, %, фактически	17,6±0,9	18,3±0,9	9,8±0,9	10,1±0,9	19,7±0,9	17,00±0,68	14,88±0,63	17,3±0,9	11,03±0,55
Состав, по НД	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	Говядина, сердце, каррагинан, Е-451, специи	Свинина, жир, лук, смесь Форвард МЕ-124, лавровый лист, добавка Биотонгель 590.	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84
Гистологическая идентификация состава	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует заявленной рецептуре	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Оценка «ПК»	Отлично	Отлично	Отлично	Отлично	Хорошо	Хорошо	Хорошо	Удовлетворительно	Удовлетворительно

ским нормативам: никаких посторонних запахов и привкусов, мясо сочное, масса кусочков весом не менее 30 граммов. Нет ни костей, ни хрящей, ни других «лишних» составных частей. Дотянуть до нормативов национального стандарта не позволяли всего 1,4% массовой доли мяса и жира. По сравнению с другими испытуемыми, вполне простительная погрешность. Однако этот образец однозначно является фальсификатом – в составе фарша обнаружен растительный белок (соевый изолят).

Проведенное гистологическое исследование образцов мясных консервов выявило соевый белок в продукции ООО «Скопинский МК», ООО «Балтком» и ООО «Псковмясопром».

### ПЕРЕКОСЫ МАССОВЫХ ДОЛЕЙ

В образце Свины тушеной производства «КМПЗ «Балтпроммясо» фактический показатель массовой доли мяса и жира превысил норматив практически на 22%! Но это не помогло свиной тушенке дотянуться до норматива по белку – 13,2±0,6% вместо «не менее 15%».

Образец говядины тушеной высшего сорта от ЗАО «НП Борисоглебский МК» также порадовал высоким показателем «массовая доля мяса и жира» – более 85%, но при этом был высок показатель «массовая доля жира» – 25% вместо максимальных 17%.

### НАПИСАННОМУ ВЕРИТЬ!

Из 16 образцов тушенки, выпускаемой по ГОСТ, право с честью наносить маркировку национального стандарта подтвердили лишь пятеро. Говядина тушеная от ОАО «Великоновгородский мясной двор» в отличие от коллег со двора «Старорусского» соответствовала всем нормативам ГОСТ Р 5284-84, да еще и с запасом прочности. То же можно сказать и о продукции АПК «Мавр».

Мясные консервы от петербургского «Консервпрома», калининградской компании «Барс» и московского «Микояновского мясокомбината» укладываются во все нормативы национальных стандартов, кроме показателя «массовая доля поваренной соли». Как и у любой хозяйки, у кого-то солонее, а у кого-то нет.

Никаких замечаний не возникло и к консервам, выпущенным по техническим условиям ООО «Салют» и ПО «Лужский консервный завод». Содержимое банок полностью подтвердило информацию о продукте, вынесенную изготовителями на этикетку.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

**СПБ ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лично его директора Геннадия Павликова, а также ФГУ «Тест-С.-Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова.**



### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ

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



Наименование	Свинина тушеная	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Свинина тушеная»	Консервы мясные «Свинина тушеная»	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», первый сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт
Производитель	ООО «КМПЗ Балтпроммясо»	ООО «Скопинский МК»	ООО «ТКК»	ООО «Старорусский мясной двор»	ООО «Балтком»	ООО «Псковмясопром»	ЗАО «Орелпродукт»	ООО «Фортуна»	ООО «Елинский пищевой комбинат»
Масса, г	325	325	338	325	325	338	500	338	338
Дата изготовления	15.01.2010	06.11.09	07.07.09	25.02.10	02.09.09	30.09.09	26.01.2010	17.11.09	02.02.2010
Цена, руб.	62-00	63-90	49-90	55-39	71-30	51-60	66-30	46-90	69-40
Место закупки	ИП Соболева Т.В., Краснопутиловская, 26	ООО «Весна», ул. Марш. Говорова, 10	«Сезон», пр. Маш. Жукова, 30	«Лента», наб. Обводного кан., 118	ООО «Аквилон», ул. Новостроев, 21/16	ООО «Аквилон», ул. Новостроев, 21/16	«Дикси», ул. Васи Алексеева, 20/24	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31	«Агроторг», пр. Марш. Говорова, 16
НД	ГОСТ 697-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 697-84	ГОСТ 697-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84
Маркировка	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Запах и вкус по НД	Свойственные тушеной говядине (тушеной свинине) с пряностями, без постороннего запаха и привкуса								
Запах и вкус фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Запах и вкус - характерные для тушеной свинины с пряностями	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Внешний вид и консистенция мяса по НД	Мясо кусочками, в основном массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются (высший сорт), допускается частичное распадение кусочков (первый сорт)								
Внешний вид и консистенция фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Единичные кусочки мяса массой до 10 г и крупные куски жира. Цвет мяса розовый, с наличием свернувшейся крови.	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: мясо кусочками массой менее 30 г	Соответствует	Не соответствует: мясо с наличием грубой соединительной ткани. При механическом воздействии распадается на кусочки произвольной формы и массы
Внешний вид мясного сока в нагретом состоянии, по НД	В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока								
Внешний вид мясного сока фактически	Светло-желтый, с наличием белковых веществ в виде хлопьев	Светло-коричневый, с наличием белковых веществ в виде хлопьев	Цвет желтый	Цвет желтый	Светло-желтый, с наличием белковых веществ в виде хлопьев	Светло-желтый, с наличием белковых веществ в виде хлопьев	Светло-коричневый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев	Цвет светло-коричневый	Цвет светло-коричневый, частично в желеобразном состоянии
Массовая доля мяса и жира по НД, %	Не менее 59,0	Не менее 56,5	Не менее 56,5	Не менее 56,5	Не менее 59,0	Не менее 59,0	Не менее 56,5	Не менее 54,0	Не менее 56,5
Массовая доля мяса и жира, фактически, %	80,6	61,6	48,3	71,1	66,8	66,8	49,9	52,6	48,3
Массовая доля жира по НД, %	не более 35,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 35,0	не более 35,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0
Массовая доля жира, фактически, %	9,1±0,13	11,7±0,08	15,3±1,4	40,0±1,4	30,4±0,21	19,0±0,13	8,1±1,4	10,5±1,4	16,7±1,4
Массовая доля поваренной соли, % (норма: 1,0-1,5)	0,81±0,0011	0,58±0,00081	1,43±0,14	1,31±0,14	0,58±0,00081	0,70±0,00098	1,54±0,14	1,38±0,14	1,64±0,14
Массовая доля белка, %, по НД	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0
Массовая доля белка, %, фактически	13,2±0,60	9,38±0,52	13,7±0,9	7,8±0,9	13,11±0,60	9,44±0,52	11,4±0,9	14,3±0,9	12,1±0,9
Состав, по НД	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84
Гистологическая идентификация состава	Соответствует	Обнаружен соевый белок	Соответствует	Соответствует	Обнаружен соевый белок	Обнаружен соевый белок	Соответствует	Не соответствует: обнаружен растительный белок - соевый изолят	Соответствует
Оценка «ПК»	Удовлетворительно	Плохо	Плохо	Плохо	Плохо	Плохо	Плохо	Плохо	Плохо



При поддержке  
Комитета по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями Правительства Санкт-Петербурга  
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу



## VI Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания

# ВКУСНОГРАД-2010

Равиолло

БАЛТИЙСКИЙ  
БЕРЕГ

Генеральный информационный партнер

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО

# 23

приглашает всех  
**мая**  
(воскресенье)

в парк аттракционов

## Фиво Остров

(ст. метро «Крестовский остров»)

Начало в 12 часов, вход свободный

Весь день для вас:

- Концертно-развлекательная программа
- Веселые конкурсы • Вкусные призы
- Качественные продукты питания без торговой наценки!

Карам  
ПирогНевские берега  
кондитерский комбинат  
основан в 1953 году

ЛИНФАС

Лактис  
ваши друзьяЛЕНОБЛПТИЦПРОМ  
производство продукции питанияОАО БЕЛГОРОДСКИЙ  
КОЛОДЦЕВСКИЙ  
ПРОДУКТЫ

Русские Традиции

Информационный спонсор

РАДИО  
Зенит  
89.7 FMРАДИО  
ЗЕНИТ  
89.7 FM

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО  
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!