

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ: почти 100% проверенных банок тушенки – ФАЛЬСИФИКАТ!

СТР. 2, 4–5

**ОСТОРОЖНО,
ПОДДЕЛКИ!**



СОЯ
КАМЕДЬ
КАРРАГИНАН
СУБПРОДУКТЫ
ИЗБЫТОК ЖИРА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Второй год подряд Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» бьет в набат по поводу отвратительного качества мясных консервов, которыми торгуют петербургские магазины. Если в прошлом году проверке не прошли девять из десяти образцов мясных консервов, то в этом уже одиннадцать из двенадцати образцов тушенки из говядины разных торговых марок с маркировкой «ГОСТ 32125-2013», проверенных в государственной испытательной лаборатории, не соответствуют государственному стандарту! Внутри банок нашли соевый изолят, коллагеновый животный белок, соединительную ткань, субпродукты, избыток жировой ткани, а также загустители каррагинан и камедь.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«О'КЕЙ», «МАГНИТ», «СЕЗОН» И «СЕМИШАГОФФ» ПО-ПРЕЖНЕМУ ТОРГУЮТ ПОДДЕЛЬНЫМ МОЛОКОМ

Исследования, проведенные Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показали, что, несмотря на многочисленные обращения в Роспотребнадзор, крупные федеральные и мелкие торговые сети («О'Кей», «Магнит», «Семишагофф» и «Сезон») до сих пор торгуют фальсифицированным молоком. Так, в трех образцах ультрапастеризованного молока из двенадцати, проверенных на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», вообще не оказалось молочного жира, а в одном – его массовая доля была в пределах погрешности. «Молоко» с заменой молочного жира на растительный в Петербург поставляют следующие изготовители:

ООО «Останкинский молочный комбинат» (Москва), ООО «Молодел» и ООО «МолоКом» (оба из Московской обл.), а также ООО «ВСП» (Ростовская обл.). Отметим, что два образца фальсифицированного ультрапастеризованного молока были изготовлены специально по заказу сетей «Магнит» и «О'Кей» и продавались под их собственными торговыми марками «Торговый дом Сметанин» и «V». Материалы экспертизы «Общественный контроль» на этот раз направил не только в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, но также в центральный аппарат Роспотребнадзора, Государственную Думу и Генеральную прокуратуру РФ.



СТР. 6–7

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
БЕСПЛАТНО!**

324-25-80
324-27-98
987-56-43

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В следующем номере газета «Петербургское качество» опубликует результаты экспертизы мороженого и сливочного масла, которую Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург».

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и затоплений квартир!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Мясные консервы: почти 100% тушенки из говядины – фальсификат!

Одиннадцать из двенадцати банок тушенки разных торговых марок, приобретенных в магазинах города Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» и проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.–Петербург», оказались грубыми подделками под мясные консервы, якобы сделанные по ГОСТ 32125–2013!

Соевый изолят, коллагеновый животный белок, соединительная ткань, субпродукты, избыток жировой ткани, низкая массовая доля белка, а также загустители каррагинан и камедь, не предусмотренные рецептурой ГОСТа, были обнаружены почти во всех проверенных образцах.



Результаты нынешних исследований почти полностью совпадают с прошлогодними, когда из десяти проверенных образцов мясных консервов ГОСТу соответствовал только один. В 2018 г. эти результаты стали настоящей «сенсацией». В нынешнем году масштаб «сенсации» только вырос.

Еще в 2014–2016 гг., по данным «Общественного контроля», доля образцов мясных консервов, не соответствующих ГОСТу, не превышала 40–50%, но уже в 2017 г. эта цифра выросла до 60%, а в 2018 г. – до 90%.

Особую тревогу вызывает то, что 8 из 11 производителей мясных консервов, уличенных в обмане потребителей в этом году, в прошлом также беззастенчиво нарушали ГОСТ и были включены в черный список как изготовители некачественной продукции. Это значит, что за год ни органы государственного надзора не предприняли действенных мер по пресечению противоправных действий мясопереработчиков, ни сами изготовители не посчитали необходимым отказаться от выпуска поддельных мясных консервов, – говорит глава «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий. – Это лишний раз подтверждает полную импотенцию нынешней системы государственного контроля и надзора, которая проводится в целях поддержки недобросовестного бизнеса в ущерб интересам граждан.



ЛИДЕР ПОДДЕЛОК – КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Больше всех поддельной тушенки поставляют на питерский рынок предприятия Калининградской области. Из 11 нестандартных образцов, приобретенных в магазинах Петербурга, 5 изготовлено на территории прибалтийского региона. Отметим, что 4 калининградских изготовителя из 5, не покидают черный список «Общественного контроля» уже несколько лет.

На этот раз общественной комиссии удалось приобрести сразу два разных образца тушенки, выпущенных калининградским ООО «БалтРыбТех» (сокращение наименования этого же предприятия – ООО «БРТ»). Причем один образец изготовлен под частной маркой сети гипермаркетов «О'Кей», другой – под маркой «Елинский» (заказчик – ООО «Пищевой комбинат «Елинский», Московская обл.).

И хотя этикетки у обоих образцов разные, содержание одно – фальсификат. Напомним, что, согласно требованиям ГОСТ 32125–2013,

массовая доля белка в говяжьей тушенке должна быть не менее 15%, содержание жира – не более 17%, а массовая доля мяса и жира – не менее 58%. Однако в консервах ТМ «О'Кей» белка оказалось 12,18%, жира – 17,4%. В консервах ТМ «Елинский» массовая доля белка составила только 4,58%, жира – 18,1%, а доля мяса и жира – всего 36,7%! В образцах специалисты лаборатории нашли единичные кусочки мышечной ткани, измельченную массу, спрессованную в виде шайбы по форме банки, а консервы ТМ «Елинский», кроме указанных нарушений, имели еще посторонний привкус с легкой горчинкой.

Вообще, мясные консервы ТМ «Елинский» имеют богатый негативный «бэкграунд». Так, по результатам проверки 2014 г. в говядине тушеной ТМ «Елинский» массовая доля жира составила 22% вместо нормы «не более 17%», белка – 14,1% вместо «не менее 15%». Не соблюден был и такой показатель, как массовая доля мяса и жира, – 52,4% при норме «не менее 58%». Кроме того, в консервах была обнаружена грубая соединительная ткань.

Проверка 2016 г. выявила в консервах той же марки вместо кусочков мяса «не менее 30 г», как требует ГОСТ, спрессованный фарш и грубую соединительную ткань. При этом белка в продукте оказалось лишь 12,3%, а жира, наоборот, больше нормы – 18,6%.

В 2017 г. в тушеной говядине ТМ «Елинский» массовая доля белка составила 9%, а жира – всего 9,4%.

Консервы производства ООО «БалтРыбТех» последние пять лет получают только негативные оценки в ходе исследований «Общественного контроля». Так, в 2014 г. массовая доля белка в говядине тушеной составила 9%, зато жир зашкаливал – 25,7%. а общее содержание мяса и жира оказалось также ниже нормы – 53%. При этом, согласно протоколу испытаний, образец состоял в основном из фрагментов соединительной ткани с наличием влагоудерживающей добавки каррагинана.

В прошлом году консервы этого изготовителя под ТМ «Деликатесный ряд» содержали 22,5% жира и всего 7,1% белка!

– Это обман потребителя, это преступление, за совершение которого следует судить производителей, заводя на них уголовные дела, чтобы впредь неповодом было нарушать закон, – считает главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ, доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко. – Белок очень важен в питании человека, он участвует во многих



процессах, происходящих в нашем организме, и занимает центральное место в обмене веществ. От белка зависит нормальное функционирование нашей иммунной, эндокринной и нервной систем. Его дефицит чреват тяжелыми последствиями, не случайно именно по количеству потребляемого белка мы определяем качество питания человека.

НАРУШИТЕЛИ СО СТАЖЕМ

Следом за ООО «БалтРыбТех» по количеству нарушений за последние несколько лет идет другое калининградское предприятие – ООО КМФЗ «Балтпроммясо».

Так, в консервах этого изготовителя под ТМ «Спецпроект» в 2017 г. вместо кусочков мяса массой не менее 30 г была обнаружена измельченная масса с содержанием белка 10%, а мяса и жира – 46,2%. Тогда, на основании обращения «Общественного контроля», Управлению Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу удалось привлечь к административной ответственности магазины «Сезон» и «Семишагофф», в которых шла реализация некачественных мясных консервов, однако после этой проверки продукция компании не исчезла с прилавков – просто переключилась в другие торговые сети.

В 2018 г. экспертиза «Общественного контроля» показала, что производитель из Ка-

лининграда и не думал исправляться: массовая доля белка в его консервах составила 10,9%. А результаты исследований этого года еще более удручающие: массовая доля белка в тушенке ТМ «Спецпроект» – не более 7,09%, жира – не менее 17,8%, а доля мяса и жира – 54,5%. Вместо кусочков говядины – опять фаршевая масса. Вот к чему приводит вседозволенность и безнаказанность.

– После того как содержимое банки извлечено, его кусочки должны легко отделяться друг от друга, – рассказывает начальник испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.–Петербург»



Екатерина Полиектова. – Согласно ГОСТу, они должны быть размером не менее 30 г, измельченная масса или фарш в таких консервах не допускается. Если тушеное мясо сохраняет форму банки, спрессовано в виде шайбы, то, вероятно, производитель использовал загуститель, причем не обязательно растительного происхождения – соединительная ткань, например, содержит большое количество коллагенового белка, который также используется в качестве загустителя.

(Окончание на стр. 4-5)



Осн. 1993 г.
НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА
ПРАВИЛЬНОЕ отношение к мясу

КАЧЕСТВО

 Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
 Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи,

информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

 Адрес редакции и издателя: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.
 РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции: (812) 324-25-88

 Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88
 E-mail: okk@petkach.spb.ru
 WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения: Тел./факс (812) 324-25-88

Схема распространения: – подписка: индекс – 38531; – универсамы, универмаги и магазины города; – торговые сети

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать по графику 10.05.2019 г. в 14.00, фактически 10.05.2019 г. в 14.00

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, пом. 44.

Номер заказа ТД-7905/5

Тираж номера 50 000 экз.

12+

ПОПРОБУЙ!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!



Лучшие десерты мира онлайн!

Настоящие чизкейки из Америки, нежные тирамису из Италии, ароматные круасаны и макаронуны (не путать с макаронами!) из Франции, отменные штрудели из Германии и, конечно же, вкуснейшее мороженое из Бельгии – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 200 наименований тортов, мороженого и пирожных. В последнее время ассортимент пополнился десертами российского производства – их можно найти в разделе «Сделано в России».

Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушителен. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при -18°C до 12 месяцев.



cheese-cake.ru
МАГАЗИН ТОРТОВ

Таким образом, холол используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары разделены на категории. Выбирайте, например, «чизкейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого

десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Оформить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ. Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8.00 до 24.00.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефону горячей линии:

8 (800) 250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

БОНУСЫ ДО 50%!

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам полагаются подарки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества. Для новых клиентов компания предлагает целый раздел с самыми популярными десертами, которые можно приобрести со скидками до 50%. Существуют различные спецпредложения и новые акции каждый месяц.

Для экономных завсегдатаев сайтов-купонаторов тоже есть полезная новость: очень часто можно купить купон на любую продукцию от сайта cheese-cake.ru. Купив купон на скидку на сайте-купонаторе, вы сможете приобрести любую продукцию на сайте cheese-cake.ru в неограниченном количестве и с очень большой скидкой!

Также предусмотрены 30%-ные скидки на продукцию для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят интересные конкурсы и розыгрыши.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ: ПОЧТИ



(Окончание. Начало на стр. 2)

Еще один «незванный гость» из Калининградской области – консервы торговой марки «Добротный продукт» от ООО «Гусевский консервный комбинат», которые показывают свое низкое качество уже третий год подряд. В 2017 г. они не прошли испытания по массовой доле белка (14%) и массовой доле мяса и жира (44,8%), в прошлом году белка в говядине тушеной этого производителя оказалось еще меньше – 10,5%. В этом году результаты похожие: белок составил 11,99%, а жира было в полтора раза больше, чем положено: 25,3%!

Замыкает «отличившуюся» калининградскую «пятерку» нарушителей говядина тушеная ТМ «Сохраним традиции» от ООО «Сохраним традиции». Массовая доля белка в образце составила 8,47%, а жира – 19,7%. Кроме того, в банках была обнаружена грубая соединительная ткань и субпродукты. Также эксперты отметили нехарактерные для тушеной говядины кислый вкус и запах.

ПОДДЕЛЬНОЙ ТУШЕНКЕ – ФАЛЬШИВЫЙ РУБЛЬ

В ходе нынешней экспертизы в очередной раз были забракованы мясные консервы «Говядина тушеная» под торговой маркой «ГЛАВПРОДУКТ» (АО «Орелпродукт», Орловская обл.). В составе консервов были выявлены соевый изолят и влагоудерживающая



добавка каррагинан, белка оказалось почти в три раза меньше нормы – 5,63%, а жира больше, чем требует ГОСТ, – 19,2%. Само собой, в банке была измельченная масса вместо кусочков мяса весом не менее 30 г.

В прошлом году говядина тушеная ТМ «ГЛАВПРОДУКТ» благодаря наличию соевого белка и каррагинана даже стала лауреатом антипремии «Фальшивый рубль», ежегодно присуждаемой «Общественным контролем» за выпуск поддельных пищевых продуктов. Кстати, содержание белка в тех консервах составило лишь 7,27%, а доля мяса и жира – 52,1%.

– Низкое содержание белка в образцах говорит о низком качестве используемого сырья, – подчеркивает Екатерина Поликтова. – Для производства использовалось мясо, обедненное белком, к тому же, судя по наличию в консервах соевого изолята и растительных влагоудерживающих добавок, была нарушена технология приготовления и рецептура – мышеч-

ной ткани производитель заложил меньше, а ее недостаток восполнил растительным белком. О наличии загустителей свидетельствует и тот факт, что бульон при нагревании остается частично в желеобразном состоянии.

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

В городе на Неве находится всего один единственный изготовитель мясных консервов, да и тот выпускает фальсификат!

В поле зрения «Общественного контроля» продукция ООО «МКК «Балтийский» попала еще в 2016 г. Тогда испытания проходила свинина тушеная и замечания касались только маркировки – на этикетке отсутствовала информация об энергетической ценности продукта.

Но уже в 2017 г. ООО «МКК «Балтийский», что называется, «отыгрался» на потребителе: в тушеной говядине эксперты зафиксировали белка 9,7%, жира 21,6%, а доля мяса и жира составила 54,7%. Количество

мышечной массы содержалось в незначительных количествах.

По итогам этой экспертизы Управление Роспотребнадзора привлекло к административной ответственности магазины «Сезон» и «Семишагофф», где и продавались банки-обманки. Однако размер наказания оказался настолько малозначительным, что в следующем году продукция ООО «МКК «Балтийский» вновь «предстала во всей красе»: белок – 11%, жир – 17,8%, а доля мяса и жира составила 55,4%. Кроме того, из банки были извлечены отнюдь не аппетитные крупные кровеносные сосуды.

В этом году в лабораторию была отправлена говядина тушеная ООО «МКК «Балтийский» под ТМ «Неприкосновенный запас». Судя по результатам испытаний, с названием производитель угадал: этим консервам лучше оставаться неприкосновенными – для потребителя. Белка в них оказалось 10,78%, зато жира изготовитель не пожалел – 19,5%. Кроме того, в консервах обнаружены соединительная ткань, масса, спрессованная в виде шайбы, коллагеновый белок, растительная добавка (камедь) и субпродукты.

– Ситуация на рынке мясного сырья, к сожалению, остается тяжелой, особенно по говядине, – рассказывает заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования Университета ИТМО профессор Александр Ишевский. –



По-прежнему ощущается ее дефицит и, как следствие, высокая цена. Чтобы сэкономить, производители используют для изготовления консервов дешевую обрезь с низким содержанием мяса и большим процентом жира. В таком сырье много соединительной ткани – именно она выделяет коллаген, который превращает остывший бульон в желе. Когда таких тканей в используемом сырье слишком много, тушенка и после нагревания может частично оставаться в желеобразном состоянии.

И РЕШЕНИЕ СУДА, КАК СЛОНУ ДРОБИНА

ООО «Курганский мяскокомбинат «Стандарт» – еще один ветеран отечественного производства некачественных мясных консервов.

В этом году в говядине тушеной ТМ «Курганский стандарт» массовая доля белка составила 13,17%. Также в составе образца были обнаружены субпродукты и кусочки мяса массой менее 30 г.

Еще в 2015 г. «Общественный контроль» даже обращался с иском в суд в защиту неопределенного круга потребителей с требованием прекратить противоправные действия мяскокомбината по производству и реализации некачественных мясных консервов. Иск был удовлетворен, однако уже в 2016 г. выяснилось, что изготовитель при попустительстве государственных органов власти продолжает нарушать закон и по-прежнему предлагает потребителям продукцию, не отвечающую обязательным требованиям. В частности, свинина тушеная этого производителя не соответствовала ГОСТу по массовой доле жира: 38,4% при норме не более 33%.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ГОСТ 32125-2013



Наименование продукта	Консервы мясные стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «О'Кей»	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «Курганский стандарт»	Консервы мясные. Мясо тушеное. «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «Добротный продукт»	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «Спецпроект»	Консервы мясные кусковые из свинины, стерилизованные, высший сорт, ТМ «Скопинский»
Производитель	ЗАО «Йошкар-Олинский мяскокомбинат», Республика Марий-Эл, г. Йошкар-Ола	ООО «БалтРыбТех» (ООО «БРТ»), Калининградская обл.	ООО «Курганский мяскокомбинат «Стандарт», г. Курган	ООО «Гусевский консервный комбинат», Калининградская обл., г. Гусев	ООО КМПЗ «Балтпроммясо», г. Калининград	ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.
Дата изготовления	18.07.2018	24.04.2018	02.09.2018	15.10.2018	04.12.2018	06.07.2017
Срок годности	5 лет	3 года	3 года	4 года	4 года	3 года
Масса, количество образцов	5 x 325 г = 1625 г	5 x 338 г = 1690 г	5 x 338 г = 1690 г	5 x 325 г = 1625 г	5 x 325 г = 1625 г	5 x 325 г = 1625 г
Цена за 1 кг., руб.	504-31	449-70	384-32	399-69	356-89	399-69
Место закупки	АО «Тандер» («Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» («Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» («Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – небольшое количество мышечной ткани в виде единичных кусочков с наличием измельченной массы, спрессованной в виде шайбы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – мясо кусочками массой менее 30 г, с наличием субпродуктов	НЕ ОЦЕНИВАЛАСЬ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – мясо кусочками массой менее 30 г, с наличием фаршевой массы. В разогретом состоянии бульон частично остается в желеобразном виде.	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля белка, % (Норма / Результат)	не менее 15,0 / 15,03±2,25	не менее 15,0 / 12,18±1,83	не менее 15,0 / 13,17±1,98	не менее 15,0 / 11,99±1,80	не менее 15,0 / 7,09±1,06	не менее 13,0 / 7,48±1,12
Массовая доля жира, % (Норма / Результат)	не более 17,0 / 16,8	не более 17,0 / 17,4	не более 17,0 / 10,2	не более 17,0 / 25,3	не более 17,0 / 17,8	не более 33,0 / 27,1
Массовая доля составных частей (массовая доля мяса и жира), % (Норма / Результат)	не менее 58,0 / 58,0	не менее 58,0 / 71,0	не менее 58,0 / 60,0	не оценивалась	не менее 58,0 / 54,5	не менее 58,0 / 59,2
Заявленный состав	говядина, жир говяжий, лук, соль, лавровый лист, перец черный	говядина, жир говяжий, лук, соль, лавровый лист, перец черный	говядина, жир говяжий, лук, соль, лавровый лист, перец черный	говядина, жир говяжий, лук, соль, лавровый лист, перец черный	говядина, жир говяжий, лук, соль, лавровый лист, перец черный	свинина, лук, соль, лавровый лист, перец черный
Гистология	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствуют субпродукты	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Образец представлен преимущественно жировой тканью, мышечная ткань присутствует в недостаточном количестве
Соответствие ГОСТ 32125-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира и органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, органолептике и гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. составных частей, м.д. жира, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, гистологии

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

100% ТУШЕНКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ – ФАЛЬСИФИКАТ!



Лабораторные испытания нынешнего года показали, что в говядине тушеной ТМ «Руском» белок составил 7,68%, а общее количество мяса и жира оказалось занижено в полтора раза – 38,4%. Также в образце обнаружен загуститель камедь.

ЭХ, РУСЬ-ТУШЕНКА – ФАЛЬСИФИКАТА СЕСТРЕНКА!

Мясные консервы ТМ «Русь» от ООО «Производственная компания «Русь» из Новгородской области второй год подряд показывают удручающие результаты. Так, в прошлом году массовая доля жира в говядине тушеной составила 18%, а белка – всего 7,6%. Содержание мяса и жира тоже оказалось ниже нормы ГОСТа – 56,6%.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Продукт, изготовленный в соответствии с ГОСТом, носит название «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная». Если консервы изготовлены в соответствии с техническими условиями (ТУ), они могут называться «Тушенка говяжья», «Тушенка особая свиная» и т. п., в составе которых допускаются растительный белок, крахмал, загустители и стабилизаторы. Мясные консервы, упакованные в стеклянную банку, можно внимательно рассмотреть. Обратите внимание на состояние самой банки: она должна быть чистой, без подтеков. Крышка не должна иметь следов ржавчины, различных повреждений и дефектов.



Чаще в продаже мы видим консервы, упакованные в герметично закупоренные металлические банки. Мягкие, деформированные, вздутые банки покупать не следует. Внутри банки, сделанной по ГОСТу, должны быть кусочки мяса произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов.

Содержимое банки не должно иметь посторонних запахов. Мясо должно быть сочным, без посторонних привкусов. В нагретом состоянии цвет бульона – от желтоватого до светло-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона.

В 2017 г. содержание белка в говядине тушеной этой марки составило 9,1%, а доля мяса и жира оказалась на треть ниже нормы – 46,1%. В прошлом году образец говядины тушеной ТМ «Курганский стандарт» содержал 20,3% жира и только 7,4% белка. Также в образце были обнаружены грубая соединительная ткань и каррагинан.

– Жилы, субпродукты, коллагеновый белок – это сырье низкого качества, не содержащее полезного белка, – обращает внимание Владимир Доценко. – Происходит подмена качественного сырья на продукты, не представляющие пищевой ценности. Они не только низкого качества,

их вообще нельзя много употреблять. Это может негативно сказаться на здоровье человека. Особенно если учесть, что в консервах есть еще различные добавки – загустители.

БАНКИ-ОБМАНКИ

Мясные консервы торговой марки «Руском» от ЗАО «Лыткаринский МПЗ» (Московская обл.) также не славятся своим качеством. Так, в 2015 г. в ходе испытаний в консервах этого изготовителя было выявлено низкое содержание белка (10,0%), завышенная массовая доля жира (19,8%) и заниженное содержание мяса и жира (50,2%). Кроме того, в консервах была обнаружена грубая соединительная ткань и клетчатка.



В нынешнем году массовая доля белка в консервах ТМ «Русь» составила 8,23%, а доля мяса и жира – 46,2%. Вместо кусочков мяса массой не менее 30 г специалисты лаборатории обнаружили в банке измельченную массу с использованием каррагинана.

РЯЗАНСКАЯ СВИНИНА ЗАПЛЯЛА ЖИРОМ

Из года в год неудовлетворительное качество демонстрируют и мясные консервы производства ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат» (Рязанская обл.). Так, по итогам проверки прошлого года, в тушеной говядине массовая доля жира почти в два раза превысила норму и составила 30%, а массовая доля белка, наоборот, оказалась в два раза меньше, чем требует ГОСТ, – 7,9%. Также в образце были обнаружены крупные кровеносные сосуды, что делает консервы совсем неаппетитным продуктом. В нынешнем году массовая доля белка в консервах «Свинина тушеная» оказалась еще меньше – 7,48%. При этом консервы преимущественно были представлены жировой тканью, а мышечная была обнаружена в недостаточном количестве.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Лучом света в темном царстве тушеного фальсификата, согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», оказалась говядина тушеная производства ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат» (Республика Марий-Эл). Образец полностью соответствовал требованиям ГОСТ 32125–2013. Отметим, что цена этих качественных мясных консервов (в пересчете на килограмм) была наиболее реалистичной – без малого 505 руб. В то время как поддельные мясные консервы обошлись закупочной общественной комиссии в среднем по 350 руб. за килограмм. Вывод напрашивается сам собой: мясные консервы стоимостью за килограмм ниже 500 руб. покупать рискованно. Кстати, говядину в магазине сегодня в среднем продают по цене 450 руб. за кг, поэтому рассчитывать на хорошее качество говяжьей тушенки даже за 130 руб. за банку массой 325 г не стоит.

Материалы очередной проверки качества образцов мясных консервов «Общественный контроль» на этот раз направил не только в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, но и в центральный аппарат Роспотребнадзора и Государственную Думу.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «Сохраним традиции»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Говядина тушеная, высший сорт, ТМ «Руском»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Мясо тушеное. «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «Русь»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт, ТМ «Неприкосновенный запас» («НЗ»)	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «ГЛАВПРОДУКТ»	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «Елинский»
ООО «Сохраним традиции», г. Калининград	ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Московская обл.	ООО «Производственная компания «Русь», Новгородская обл.	ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург	АО «Орелпродукт», Орловская обл., г. Мценск	ООО «БалтРыБтех» (ООО «БРТ»), Калининградская обл., по заказу ООО «Пищевой комбинат «Елинский» (Московская обл.)
18.01.2019	25.12.2018	09.01.2019	17.08.2018	23.10.2018	03.11.2018
5 лет	5 лет	3 года	4 года	3 года	3 года
5 x 300 г = 1500 г	5 x 325 г = 1625 г	5 x 500 г = 2500 г	5 x 300 г = 1500 г	5 x 338 г = 1690 г	5 x 338 г = 1690 г
366-63	338-15	211-18	266-63	352-07	316-54
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» («Магнит-Барбоch»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	АО «Тандер» («Магнит-Барбоch»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В, пом. 2-Н	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – кислый привкус и запах. Мясо кусочками массой менее 30 г, с наличием грубой соединительной ткани. Продукт спрессован по форме банки. В разогретом состоянии бульон частично остается в желеобразном виде	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – мясо с наличием измельченной массы. В разогретом состоянии бульон частично остается в желеобразном виде	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – с наличием соединительной ткани и субпродуктов. Спрессовано в виде шайбы. В разогретом состоянии бульон частично остается в желеобразном виде	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – мясо в разогретом состоянии в виде измельченной массы. В разогретом состоянии бульон частично остается в желеобразном виде	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – с наличием постороннего привкуса с легкой горчинкой. В разогретом состоянии небольшое количество мышечной ткани в виде единичных кусочков с наличием измельченной массы. В разогретом состоянии бульон частично остается в желеобразном виде
не менее 15,0 / 8,47±1,27	не менее 15,0 / 7,68±1,15	не менее 15,0 / 8,23±1,23	не менее 15,0 / 10,78±1,62	не менее 15,0 / 5,63±0,84	не менее 15,0 / 4,58±0,69
не более 17,0 / 19,7	не более 17,0 / 5,9	не более 17,0 / 16,2	не более 17,0 / 19,5	не более 17,0 / 19,2	не более 17,0 / 18,1
не менее 58,0 / 58,0	не менее 58,0 / 38,4	не менее 59,0 / 46,2	не менее 58,0 / 69,3	не менее 58,0 / 58,7	не менее 58,0 / 36,7
говядина, жир говяжий, лук, соль, лавровый лист, перец черный	говядина, жир говяжий, лук, соль, лавровый лист, перец черный	говядина, жир говяжий, лук, соль, лавровый лист, перец черный	говядина, жир говяжий, лук, соль, лавровый лист, перец черный	говядина, жир говяжий, лук репчатый, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный	говядина, жир говяжий, лук, соль, лавровый лист, перец черный
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствуют субпродукты	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует растительная добавка углеводной природы (камедь)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует растительная добавка углеводной природы (каррагинан)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствуют коллагеновый животный белок и растительная добавка углеводной природы (камедь)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствуют растительные добавки белковой и углеводной природы (соевый изолят и каррагинан)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Образец представлен преимущественно соединительной тканью, мышечная ткань присутствует в недостаточном количестве
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, органолептике, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. составных частей, органолептике, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, органолептике, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, органолептике, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, м.д. составных частей, органолептике, гистологии

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 19 февраля 2018 года № 32-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«О'Кей», «Магнит», «Сезон» и «Семишагофф» ПРОДОЛЖАЮТ ТОРГОВАТЬ ПОДДЕЛЬНЫМ МОЛОКОМ

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что, несмотря на многочисленные обращения в Роспотребнадзор, крупные федеральные и мелкие торговые сети до сих пор торгуют фальсифицированным молоком. Так, в трех образцах ультрапастеризованного молока из двенадцати, проверенных на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», вообще не оказалось молочного жира, а в одном его массовая доля была в пределах погрешности.

Молоко – это удивительный продукт. Оно является источником кальция, полезных ферментов, жирных кислот, витаминов, обладает антиоксидантными свойствами, благотворно влияет на пищеварение и нервную систему. Диетологи утверждают, что с его помощью можно снижать риск инсульта и ишемической болезни сердца. А еще молоко улучшает здоровье костей. Правда, при условии, что это настоящее молоко, а не фальсификат, изготовленный с добавлением растительных жиров.

БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Ультрапастеризация – это процесс очень быстрой (1–2 секунды) обработки сырого молока паром при температуре 160 градусов, что позволяет сохранить в продукте витамины, минеральные соли и ценные ферменты. Зато подавляю-



щее большинство микробов в молоке погибает. Благодаря этому при невскрытой упаковке оно может храниться до полугода при комнатной температуре. Такое молоко особенно популярно у дачников, которые запасаются им в преддверии летнего сезона.

Удобно и практично, но, как показала экспертиза «Общественного контроля», не всегда честно и полезно, поскольку в четырех образцах молока обнаружены жиры немолочного происхождения, причем в трех образцах эти жиры,

растительные по своей природе, заменили молочный жир в жировой фазе на 100%! По сути, недобросовестные изготовители продают сегодня под видом питьевого коровьего молока молочный напиток, изготовленный на основе сухого обезжиренного молока, сдобренного растительным жиром.

Именно такой молочный фальсификат под торговой маркой «Южное», изготовленный ООО «ВСР» (Ростовская обл.) якобы по ГОСТ 31450–2013, был обнаружен в мага-

зине «Семишагофф». В образце стоимостью 39 руб. 99 коп. за литр не только не оказалось молочного жира, но и были существенно занижены основные физико-химические показатели. Так, массовая доля белка составила 2,11% вместо нормы 3%, а массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) оказалась 7,7% вместо нормы 8,2%.

Остальные три фальсификата были изготовлены, судя по этикетке, в московском регионе. Так, из столицы нашей Родины прибыло

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
МОЛОКА
УЛЬТРАПАСТЕРИ-
ЗИРОВАННОГО

Наименование продукта	Молоко питьевое ультрапастеризованное, ТМ «Клевер», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое ультрапастеризованное, ТМ «Академия Молочных наук. Ученое молоко», массовая доля жира 3,2%	Молоко питьевое ультрапастеризованное. Для питания детей дошкольного возраста, ТМ «Большая перемена», массовая доля жира 3,2%	Молоко питьевое ультрапастеризованное, ТМ «Дмитровский молочный завод», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое ультрапастеризованное, ТМ «Просто», массовая доля жира 3,2%	Молоко питьевое ультрапастеризованное, ТМ «Аппетитно круглый год», массовая доля жира 3,2%	Молоко питьевое ультрапастеризованное, ТМ «Красная цена», массовая доля жира 3,2%	Молоко питьевое ультрапастеризованное, торговая марка «О'Кей», массовая доля жира 3,2%
Изготовитель	ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург	ООО «ЭкоНива Молоко Воронеж», Воронежская обл.	АО «МосМедын-агропром», Калужская обл.	АО «Молоко», Нижегородская обл.	АО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл.	ООО «Пятигорский молочный комбинат», Ставропольский край	ОАО «Северное Молоко», Вологодская обл.	ОАО «Брянский молочный комбинат», г. Брянск
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 32252-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	СТО 30553890-010-2017	ГОСТ 31450-2013
Дата изготовления	08.03.2019	18.09.2018	07.01.2019	20.09.2018	07.01.2019	13.02.2019	17.02.2019	04.02.2019
Срок годности	до 06.06.2019	до 18.06.2019	до 07.07.2019	до 20.06.2019	до 07.07.2019	до 12.08.2019	до 16.08.2019	до 04.08.2019
Объем, кол-во	2 x 1000 мл = 2000 мл	2 x 1000 мл = 2000 мл	2 x 1000 мл = 2000 мл	2 x 1000 мл = 2000 мл	2 x 970 мл = 1940 мл	2 x 1000 мл = 2000 мл	2 x 970 мл = 1940 мл	2 x 975 мл = 1950 мл
Цена за 1 литр, руб.	67-49	69,90	69,90	52,00	51,44	46,99	53,49	68,71
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Развитие Малых Форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Развитие Малых Форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Приморское», (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Развитие Малых Форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,28±0,06	Не менее 3,0 / 3,19±0,06	Не менее 3,0 / 3,56±0,06	Не менее 3,0 / 3,15±0,06	Не менее 3,0 / 3,25±0,06	Не менее 3,0 / 3,02±0,06	Не менее 2,8 / 3,04±0,06	Не менее 3,0 / 3,19±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 3,250±0,065
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), % (Норма – не менее 8,2)	8,8±0,4	8,7±0,4	9,2±0,4	8,5±0,4	8,8±0,4	8,6±0,4	8,6±0,4	8,8±0,4
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТ 31450-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

в Петербург поддельное молоко производства ООО «Останкинский молочный комбинат». Пикантность ситуации заключается в том, что это молоко под маркой «Торговый дом Сметанин» (цена 51 руб. 44 коп./литр) изготавливается по заказу самой крупной федеральной торговой сети «Магнит», собственником которой недавно стал банк «ВТБ». Экспертиза показала, что массовая доля молочного жира в жировой фазе образца стремится к нулю (менее 5% вместо 100%), а массовая доля белка оказалась ниже нормы ГОСТа – 2,54%.

– Низкий белок говорит о фальсификации продукта. Скорее всего, в данном случае для его производства было использовано обезжиренное сухое молоко, которое восстановили и добавили растительные жиры. Также низкое содержание белка в молоке может быть связано с добавлением в продукт другого дешевого сырья – сухой молочной сыворотки, которая, кстати, снижает также массовую долю сухого обезжиренного молочного остатка. Это делается с одной целью – удешевления производства, – объясняет **начальник испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Екатерина Поликтова.**



ВЫГОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО

Еще два образца поддельного молока были произведены в Московской области. Изго-

товители на упаковках разные, но адрес их дислокации один: деревня Серково, Щелковский район.

Первый образец (цена 40 руб. 07 коп./литр), изготовленный по заказу торговой сети «О'Кей», произведен неким ООО «Молодел», второй (цена 49 руб./литр), приобретенный в универсаме «Сезон», изготовлен его «близнецом» – ООО «МолоКом».

В обоих образцах молочный жир не обнаружен. Не соответствовали они и по массовой доле белка: в первой подделке он составил 2,56%, во второй – 2,61%.

Отметим, что молоко от ООО «Молодел» уже не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». С 2016 г. эксперты отмечают, что молоко этого производителя является фальсификатом, содержащим растительные жиры. Однако, несмотря на ежегодные обращения «Общественного контроля» в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, продукция подмосковного «фальшивого» молочника до сих пор продолжает «украшать» витрины гипермаркета «О'Кей».

Материалы очередной проверки качества образцов ультрапастеризованного молока «Общественный контроль» на этот раз направил не только в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, но также в центральный аппарат Роспотребнадзора, Государственную Думу и Генеральную прокуратуру РФ.

СО ВКУСОМ ПАЛЬМЫ

– Таких результатов, когда сразу четыре торговые марки молока оказались фальсифика-



том, мы не видели давно, – делится **Екатерина Поликтова.** – Отмечу, что среди нарушителей нет изготовителей из Санкт-Петербурга, и это хорошая новость для местных потребителей. Чтобы застраховать себя от неприятных сюрпризов, не покупайте молоко дешевле 50 рублей за литр и, конечно, выбирайте продукцию известных вам изготовителей.



– Согласно российскому законодательству, изготовитель обязан указывать в составе молочного продукта растительные жиры, если они там есть, – подчеркивает **профессор Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Виктор Закревский.** – Если он об этом не сообщает, значит продает фальсификат. Чаще всего в составе заменителя молочного жира используется пальмовое масло. Оно содержит много насыщенных жирных кислот и, по последним данным научных исследований, не несет вреда для организма человека, но все-таки молоко должно быть молоком, а не растительно-жировым напитком. Пальмовый жир в переработке удобен тем, что содержащаяся в нем пальмитиновая кислота очень прочная, благодаря чему молочный продукт не окисляется и долго хранится. Пальмовое масло стоит дешево, не имеет вкуса и запаха. Но, по сути, это пустое масло, оно не приносит ни пользы, ни вреда. Но тот факт, что оно безвредно, не оправдывает тех, кто фальсифицирует этим сырьем коровье молоко.

– Молоко ценится тем, что в нем содержатся витамины, нужные человеку, а также молочный жир, который хорошо усваивается организмом. Употребление же в пищу молокосодержащего продукта может быть даже опасно, поскольку неизвестно, какие манипуляции производил с ним изготовитель. Такой продукт может вызывать и пищевые отравления, и инфекционные заболевания, – считает **главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ, доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко.**



НАДО СТРОЖЕ НАКАЗЫВАТЬ

Эксперты единогласны в том, что за фальсификацию пищевых продуктов необходимо вводить более строгие меры ответственности, чем действуют сейчас.

– Борьбa с фальсификатами можно только одним способом – привлекать их к уголовной ответственности. Сейчас они платят незначительные штрафы и продолжают выпускать подделки. Любая фальсификация должна быть уголовно наказуема, – считает **профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.**

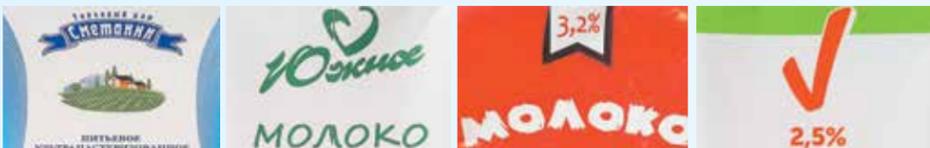


По мнению **председателя СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволода Вишневецкого,** в условиях, когда государственный контроль за производителями ослаблен, покупателю надо быть особенно бдительным. Чтобы обезопасить себя, необходимо смотреть на цену – она не должна быть слишком низкой, с осторожностью относиться к продуктам под частными марками торговых сетей и регулярно посещать сайт «Общественного контроля» с целью получения оперативной и достоверной информации о качестве пищевых продуктов на полках магазинов.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», требованиям ГОСТ 31450–2013 полностью соответствовали восемь образцов ультрапастеризованного молока следующих предприятий: **ООО «Пискаревский молочный завод»** (Санкт-Петербург), **АО «Павловский молочный завод»** (Нижегородская обл.), **АО «Мос-Медынь-агропром»** (Калужская обл.), **ООО «ЭкоНива Молоко Воронеж»** (Воронежская обл.), **ООО «Пятигорский молочный комбинат»** (Ставропольский край), **ОАО «Северное Молоко»** (Вологодская обл.), **АО «Молоко»** (Нижегородская обл.) и **ОАО «Брянский молочный комбинат»** (г. Брянск).

Светлана СМЕРНОВА



Молоко питьевое ультрапастеризованное, ТМ «Торговый дом Сметанин», массовая доля жира 1,5%	Молоко питьевое ультрапастеризованное, ТМ «Южное», массовая доля жира 3,2%	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%	Молоко питьевое ультрапастеризованное, ТМ «V», массовая доля жира 2,5%
ООО «Останкинский молочный комбинат», г. Москва	ООО «ВСР», Ростовская обл.	ООО «МолоКом», Московская обл. (деревня Серково, Щелковский район)	ООО «Молодел», Московская обл. (деревня Серково, Щелковский район)
ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
03.03.2019	18.03.2019	23.02.2019	11.12.2018
6 месяцев	до 16.09.2019	до 23.08.2019	до 11.06.2019
2 x 970 мл = 1940 мл	2 x 1000 мл = 2000 мл	2 x 1000 мл = 2000 мл	2 x 973 мл = 1946 мл
51,44	39,99	49,00	40,07
АО «Тандер» (магазин «Магнит Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В, пом. 2-Н	ООО «Приморское», (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Не менее 3,0 / 2,54±0,06	Не менее 3,0 / 2,11 ±0,06	Не менее 3,0 / 2,61±0,06	Не менее 3,0 / 2,56±0,06
Не менее 1,5 / 1,500±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065
8,4±0,4	7,7±0,4	8,8±0,4	8,8±0,4
Массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта менее 5%	Молочный жир не обнаружен	Молочный жир не обнаружен	Молочный жир не обнаружен
ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жирнокислотному составу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и СОМО, жирнокислотному составу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жирнокислотному составу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жирнокислотному составу

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Молоко в зависимости от режима термической обработки подразделяют на пастеризованное, топленое, стерилизованное, ультрапастеризованное. Ультрапастеризация (нагревание молока на 1–2 секунды до температуры 135–150°C и быстрое охлаждение до 4–5°C) – это процесс термической обработки с целью продлить срок годности продукта питания. В отличие от привычной и знакомой нам пастеризации, после которой в молоке всё же остаются некоторые термостойкие бактерии и их споры, ультрапастеризация происходит при более высокой температуре, что позволяет уничтожить бактерии полностью, но все полезные вещества в молоке сохраняются, поскольку обработка длится всего несколько секунд. Ультрапастеризация в незначительной степени изменяет органолептические свойства молока, поэтому его цвет, вкус и запах практически не отличаются от привычного пастеризованного. При покупке молока в торговом предприятии необходимо обратить внимание на упаковку продукта, а также наличие информации на ней. Упаковка молока должна быть герметичной, без деформации и загрязнений. Многослойная асептическая упаковка Tetra Pak позволяет молоку длительное время храниться и не портиться без холодильного оборудования. Молоко в такой упаковке реализуется в торговом зале при температуре от 2 до 25°C включительно до 6 месяцев.



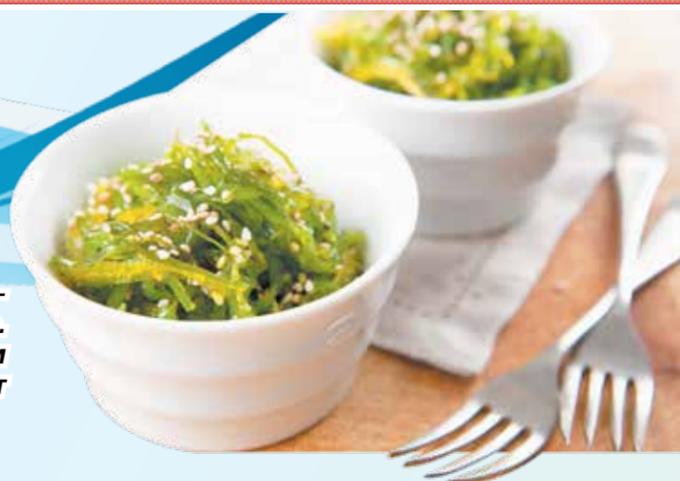
При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 19 февраля 2018 года № 32-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Морская капуста - вкусно и полезно!



Любимую многими морскую капусту делают из морских водорослей – ламинарии, которую выращивают в море – преимущественно в Китае. После сбора морскую капусту предварительно высушивают, затем нарезают, досушивают и фасуют в мешки. В таком виде она поступает на дальнейшую переработку к производителю.



БОГАТА ЙОДОМ

В Петербурге одним из основных поставщиков на стол горожан морской капусты и разнообразных салатов из нее является компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», которая использует для производства капусту только естественной сушки.

Качество готового продукта определяет свойства сырья: наличие посторонних примесей, условия и время сбора, а также режимы последующей тепловой обработки и производства готовой продукции.

На потребительские свойства капусты естественной сушки влияет время сбора. Молодая капуста весной более тонкая и мяг-

кая, летняя крупнее и жестче. Время сбора влияет также и на состав углеводов (соотношение маннуровой и альгиновой кислот).

Содержание йода в морской капусте колеблется от 0,3 г до 1,6 г на 100 г в готовом продукте. Такой большой разброс объясняется тем, что водоросль в процессе своей жизнедеятельности поглощает и выпускает йод. Таким образом, содержание йода в ней полностью зависит от того, в какой период была собрана конкретная партия.

ГОТОВА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

Классические добавки для морской капусты – это овощи, пряности и растительное масло; оптимальная заливка – маринад или майонезный соус. Продукт, изготовленный в маринадной заливке без всяких добавок, – супернизкокалорийный.

Готовая продукция (капуста в маринаде или в соусе) – это уже термообработанный продукт. Преимущество способа приготовления, применяемого компанией «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», – стандартность времени и температуры варки, что обеспечивает постоянно вы-

сокое качество, подбор режима под конкретную партию в зависимости от срока заготовления сырья.

ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ

Морская капуста противопоказана тем, кто испытывает повышенную чувствительность к йоду или его непереносимость. Беременным женщинам ее употреблять рекомендуется с осторожностью. Если женщина кормит ребенка грудью, ей тоже рекомендуется не злоупотреблять морской капустой, поскольку йод может накапливаться в молочных железах. Детям до трех лет она также противопоказана.

Если человек страдает острыми заболеваниями желудочно-кишечного тракта, употребление ламинарии может принести вред. Также не рекомендуется употребление морской капусты тем, у кого низкая свертываемость крови.

Для всех остальных, кто не имеет противопоказаний к употреблению морской капусты, рекомендованная норма – не более 100 г в день. Несоблюдение этого ограничения может привести к индивидуальной непереносимости продукта или аллергической реакции.

Анна ШЕВЕЛЕВА



Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ
КОНСЕРВНЫЙ
ЗАВОД



ПО "Лужский консервный завод"
Ленинградская область, г. Луга,
Ленинградское шоссе, дом 18а
www.lkz.su; info@lkz.su
(812) 385-92-40