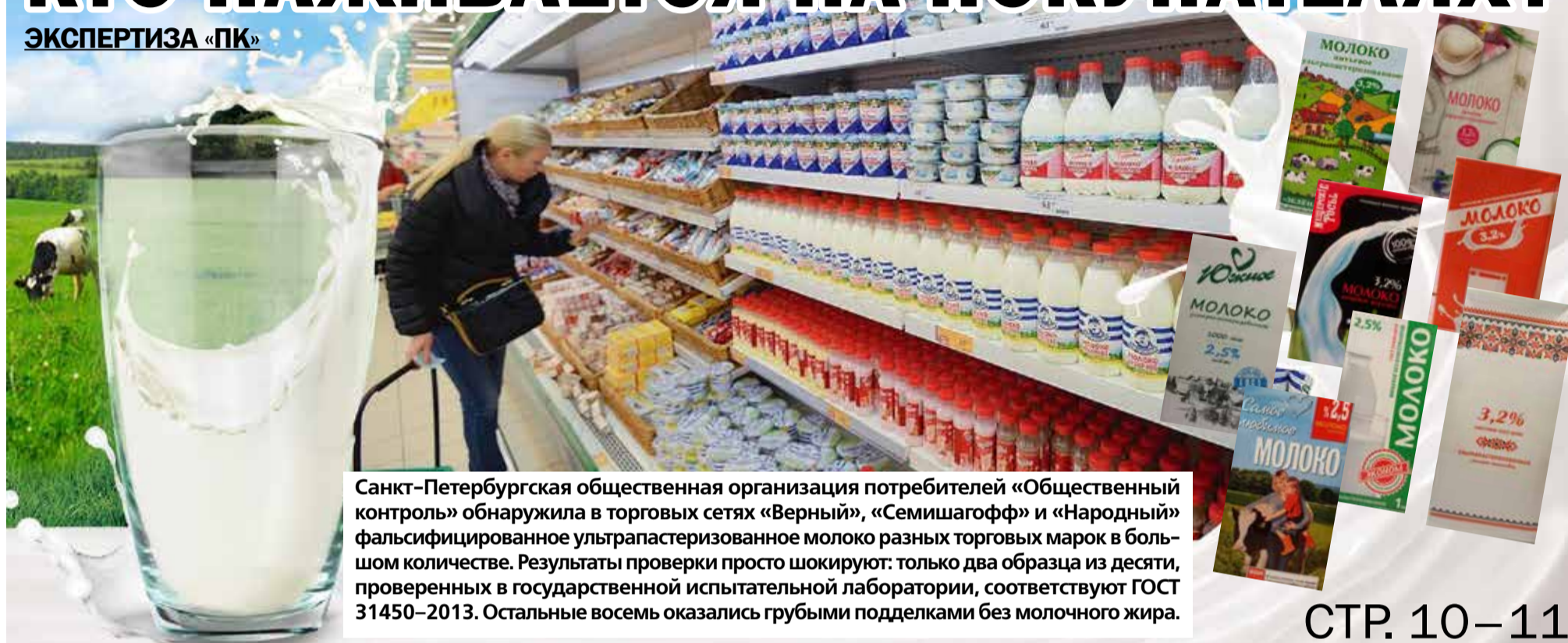


МОЛОКО БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА: КТО НАЖИВАЕТСЯ НА ПОКУПАТЕЛЯХ?

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» обнаружила в торговых сетях «Верный», «Семишагофф» и «Народный» фальсифицированное ультрапастеризованное молоко разных торговых марок в большом количестве. Результаты проверки просто шокируют: только два образца из десяти, проверенных в государственной испытательной лаборатории, соответствуют ГОСТ 31450–2013. Остальные восемь оказались грубыми подделками без молочного жира.

СТР. 10–11

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Из оборота изъято около тонны опасной стеклоомывайки

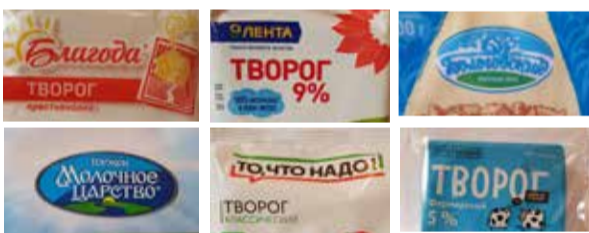
Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу благодаря информации Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» изъяло с прилавков магазинов 190 упаковок опасных стеклоомывающих жидкостей



общим весом около тонны. Согласно результатам проверки, изготовители фальсификата по адресам, указанным на этикетках, не располагаются.

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Какой творог Пасху не испортит?

Шесть из десяти образцов творога, проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», не соответствуют требованиям ГОСТ 31453–2013. Установлено, что некачественный творог продают торговые сети «Лента», «О'Кей» и «Сезон». Материалы проверки качества образцов творога направлены в Роспотребнадзор для принятия мер в отношении недобросовестных изготовителей и продавцов.

СТР. 4–5

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сгущенное молоко: каждая вторая банка не соответствует ГОСТу!

Любители сгущенного молока теперь должны более внимательно подходить к выбору десерта на прилавках супермаркетов: согласно результатам экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль», пять из десяти образцов, проверенных в аккредитованной испытательной лаборатории, не соответствуют требованиям ГОСТ 31688–2012 по целому ряду показателей. Среди нарушений: добавление жиров немолочного происхождения, избыток влаги, а главное – низкое содержание белка, что говорит о сокращении доли молочного сырья в рецептуре сгущенного молока. Нарушители те же, что и в прошлом году: «Белгородские молочные продукты», ЗАО «Нижнекисляйская молочная компания» (ЗАО «НМК») и «ГЛАВПРОДУКТ».



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»

Готовится к публикации

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 мая 2020 года, будут опубликованы результаты экспертизы образцов мясных консервов и молока пастеризованного разных торговых марок. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу благодаря информации Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» изъяло с прилавков магазинов 190 упаковок опасных стеклоомывающих жидкостей общим весом около тонны.

В декабре прошлого года «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор материалы экспертизы, согласно которой все проверенные одиннадцать образцов стеклоомываек разных торговых марок, приобретенные в магазинах и авторынках города, оказались поддельными (не соответствовали заявленному на упаковке составу и температуре кристаллизации). Кроме того, шесть образцов представляли еще и реальную опасность для здоровья потребителей – в составе омываек был обнаружен запрещенный метиловый спирт в высоких концентрациях. Результаты экспертизы были опубликованы в февральском номере газеты «Петербургское качество»

Метанол – это яд, который, попадая в организм в определенных дозах, может вызвать тяжелейшее отравление, а впоследствии – слепоту и смерть. Поэтому, в связи с низким уровнем культуры и гигиенического образования части населения, пренебрежением к факторам, наносящим вред здоровью, и к соблюдению санитарных требований в области гигиены труда, Роспотребнадзором в 2000 г. был введен запрет на производство «незамерзайки» на основе метанола.

В России нередко технические жидкости на спиртовой основе используются не по назначению, что порой приводит к трагическим последствиям, – рассказывает председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Достаточно вспомнить пример Иркутской области, где три года на-

ИЗ ОБОРОТА ИЗЪЯТО ОКОЛО ТОННЫ ОПАСНОЙ СТЕКЛООМЫВАЙКИ

зад погибло 76 человек после употребления вовнутрь аналогичной жидкости – концентрата для принятия ванн «Боярышник», который продавался на каждом углу и даже в специальных автоматах. Как показала экспертиза Роспотребнадзора, в составе этих жидкостей в значительной концентрации содержался метанол. К стати, если в бачок омывателя залита жидкость с метанолом, его пары все равно попадают в салон. Даже в небольшой концентрации они сильно раздражают слизистые оболочки дыхательных путей и глаз, а кроме того, накапливаются в организме человека.

Метиловый спирт был обнаружен в следующих образцах:

- жидкость стеклоомывающая торговой марки «GLEID SUPREME» –30°C (ООО «Диомедия», г. Москва) – 12,2% метанола. Жидкость замерзала при температуре –8,1°C, хотя этикетка обещает, что стеклоомыватель выдержит и 30-градусный мороз.
- стеклоомывающая жидкость «OutLine» –30°C (ООО «Медстрой», г. Москва) – 11,6% метанола. Фактически замерзала при температуре –7,4°C, этикетка «обещает» все –30°C.
- автостеклоомыватель «Windshield Washer» –30°C (ООО «Ирбис Мрамор», г. Тверь) с содержанием метанола 7,84%. Кристаллизовался при –5,1°C, а не при –30°C, как уверяла упаковка. Кроме того, канистра содержала лживую этикетку, на которой крупно была указана фраза «Не содержит метанол».
- автостеклоомыватель ТМ «COMFORT» –30°C (ООО «Ирбис



Мрамор», г. Тверь) содержит 14,9% метанола, замерзает при –10,2°C вместо обещанных –30°C.

– автостеклоомыватель ТМ «PolarExpress» –30°C (ООО «ГлавОптТорг», г. Москва) содержит 17,6% метанола, замерзает при –12,6°C вместо –30°C.

– автостеклоомыватель «MasterICE» (ООО «Нортвуд –30°C», г. Москва), содержит 32,6% метанола.

Не соответствовали заявленной температуре кристаллизации еще пять образцов омываек.

Так, в магазине «Верный» на Ленинском пр., д. 82/1 была приобретена «незамерзайка» «Ice-Drive» –20°C (ООО «ИНВЕНТА», г. Москва). Во время проведения

испытаний она замерзла при температуре –12,3°C.

В другом сетевом магазине «Бриз» на ул. Маршала Казакова, д. 52 были приобретены сразу два образца синего цвета: «Честный градус» –30°C (ООО «Честный градус», г. Москва) и «HIGHWAY» –20°C (ООО «ЕвроХимГрупп», г. Ульяновск). Температура кристаллизации у образца «Честный градус» –30°C составила –0,1°C, а у «HIGHWAY» –20°C – не выше –3°C. По сути, магазин «Бриз» под видом «незамерзайки» продавал автомобилистам подкрашенную воду.

На авторынке «Юнона» (ул. Маршала Казакова, д. 35) были приобретены еще два фальсификата: жидкость «ОйлРайт –30°C» (ООО

«ТЕКТРОН», Московская обл.) и «Чисто Плюс» –20°C (ООО НПО «Органик-Прогресс» (Нижегородская обл.)). Первый во время испытаний замерз при 18,7°C, а второй – при –12,4°C.

В рамках административных расследований, проведенных территориальными управлениями Роспотребнадзора по Московской, Тверской, Нижегородской и Ульяновской областям, где якобы находились изготовители поддельных омывающих жидкостей, выяснилось, что предприятий с такими названиями по указанным на этикетках адресам не существует, то есть все названия компаний и их адреса вымышленные. Поэтому, как сообщили в территориальных управлениях Роспотребнадзора, принять меры к нарушителям не «представляется возможным».

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в ходе своих рейдов изъяло из реализации ядовитые омывайки, выявленные «Общественным контролем», а также обнаружило и другие поддельные и опасные автостеклоочистители, в частности под марками «VORTEX» –30°C и «Top Frost» –30°C.

За выявленные нарушения ответственные юридические лица и индивидуальные предприниматели вызваны для составления протоколов об административных правонарушениях в соответствии с КоАП РФ, – сообщила «Общественному контролю» главный санитарный врач Санкт-Петербурга Наталия Башкетова. – Нарушителям выданы предписания об устранении выявленных нарушений законодательства.

Кирилл ОРЛОВ

С праздником
Светлой Пасхи!



Кекс «Элитный»

Сдобный пасхальный кулич с тёплым ванильным ароматом, сладким изюмом и сахарными украшениями в нарядной упаковке.

0,065 кг / 0,380 кг / 0,850 кг

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –

Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Елена Максимова,

Алиса Савельева

Дизайн и верстка — Ирина Серова

Отдел рекламы: Людмила Бояринцева,

Валентина Орлова

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) 251-04-46

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 09.04.2020 г. в 18.00, фактически 09.04.2020 г. в 18.00

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

Номер заказа ТД-7473/4

Тираж номера 25 000 экз.

12+

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИНЕВСКОЕ:
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД**исключительно
натуральная молочная
продукция для вашего
здоровья!**

Светлая Пасха – праздник, к которому многие готовятся заранее: украшают дома и дворы, наводят везде и во всем идеальную чистоту и, конечно, тщательно продумывают детали долгожданного пасхального стола, во главе которого должны быть традиционный кулич, яйца и, конечно, творожная пасха.

Сейчас, в условиях обострившейся эпидемической ситуации, необходимо не только строго соблюдать предписанные санитарные нормы, но и укреплять свой иммунитет за счет употребления натуральной, свежей молочной продукции без консервантов. Только в ней содержится максимальное количество витаминов, аминокислот и других полезных веществ.

В нашем регионе совсем немного предприятий, которые производят натуральную молочную продукцию. ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» – одно из них. «ПРИНЕВСКОЕ» – многопрофильное предприятие, выращивает овощи, картофель, грибы шампиньоны, а также производит и перерабатывает на собственном молзаводе коровье и козье молоко.

– Научно доказано, что сбалансированное питание помогает улучшить работу пищеварительной системы и повышает иммунную устойчивость организма, что в свою очередь обеспечивает устойчивость организма к заболеваниям, – рассказывает начальник молзавода ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» Владимир Гельбер. –



На производстве молоко очищаем и пастеризуем в щадящем режиме, что позволяет максимально сохранить все его полезные свойства, а для приготовления фруктовых йогуртов используем плодово-ягодные начинки, в составе которых нет консервантов, творог изготавливаем традиционным способом. В производстве мы не используем ни сухое молоко, ни заменители молочного белка и жира, ни растительные жиры. В результате получается действительно вкусная, натуральная и полезная молочная продукция.

«ПРИНЕВСКОЕ» желает всем читателям «ПК» крепкого здоровья и по-семейному встретить праздник Светлой Пасхи!

Приобрести молочные продукты марки «ПРИНЕВСКОЕ» можно во многих магазинах шаговой доступности, а также на продовольственных рынках Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

Алиса САВЕЛЬЕВА

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

**Встречайте Пасху
с «Клевером»!**

В рецептах творожной пасхи, которую принято готовить к Светлому Христову Воскресению, встречается важная оговорка: продукты должны быть свежими. Опытные хозяйки знают, что из творога «Пискаревский» с клевером на упаковке пасхальное блюдо всегда получится на славу!



Творог – один из наиболее биологически ценных молочных продуктов. Он содержит все незаменимые для человека аминокислоты, витамины группы В, богат кальцием, фосфором, без которых невозможно полноценное формирование костной системы. Этот продукт особенно актуален для детей и людей преклонного возраста. Творог способствует формированию гемоглобина в крови и нормализации работы нервной системы. Этими достоинствами в полной мере обладает продукция «Пискаревского молзавода», который многие годы производит творог по классической, проверенной временем технологии, используя только молоко и специально подобранную закваску.

Приготовить традиционное пасхальное угощение несложно. Возьмите 500 г творога «Пискаревский», 150 г сливок 35% жирности (их под торговой маркой «Клевер» также производят на Пискаревском молочном заводе), 150 г сливочного масла, 3 желтка, 200 г сахарной пудры, 10 г ванильного сахара и 50 г изюма.

Сахар, желтки и размягченное сливочное масло взбить миксером, затем тщательно сме-

шать творог со сливками, в полученную массу добавить изюм, после чего еще раз всё перемешать. Полученный полуфабрикат варить на водяной бане 15–20 минут, постоянно помешивая. Затем остудить, поставить в холодильник на 2 часа. Форму для пасхи выстелить марлей, плотно уложить в нее творожную массу, сверху положить груз. Поставить форму в миску и отправить в холодильник на 2 дня. В процессе созревания пасхи необходимо периодически сливать стекающую в миску сыворотку.

Можно и вовсе упростить рецепт, взяв творожную массу с изюмом 4,5% жирности от «Пискаревского». Останется только дождаться «созревания» праздничного блюда и перед подачей на стол освободить его от формы. Вы и не заметите, как от угощения ничего не останется!

Счастливей Светлой Пасхи желают всем читателям «ПК» сотрудники завода «Пискаревский», долгие годы бережно сохраняющие лучшие традиции производства натуральных молочных продуктов с таким родным клевером на упаковке!

Алиса САВЕЛЬЕВА

Продукция АО «Лактис» – качество, натуральность, укрепление иммунитета

Есть множество способов укрепить иммунитет, одним из них является правильное, здоровое питание. Исследователи, в их числе китайская ассоциация индустрии здравоохранения в своих «Рекомендациях по потреблению молока и молочных продуктов для жителей КНР», говорят о необходимости ежедневного потребления молочных продуктов и подчеркивают их важнейшую роль в формировании микрофлоры кишечника и создании иммунного ответа.

Молочная продукция принесет пользу вашему иммунитету только в случае, если она качественная и натуральная.

Так, компания «Лактис» производит молочную продукцию из натурального сырья, без соевых или других растительных добавок – это классические молочные и кисломолочные продукты, сливочное масло, исландский скир, йогурты, творожные десерты.

Высокотехнологичное оборудование предприятия позволяет производить продукцию с применением инновационных методов. Например, творожная продукция АО «Лактис» производится как по классической технологии, так и с применением новых, ультрафильтрационных технологий. Вкус такого творога отличается от привычного, традиционного – очень нежный, сливочный, с однородной, кремовой консистенцией. К тому же творог с применением технологии ультрафильтрации содержит больше ценных сывороточных белков, которые не теряются при производстве.

Близится светлый праздник Пасхи. Одним из традиционных блюд праздничного стола наряду с куличами и крашеными яйцами является творожная пасха, главный ингредиент которой – творог.

Наряду с творогом торговых марок «Снежок» 0%, 9% и Lactica 0%, 5%, можно приобрести уже готовый продукт – творожную пасху с цукатами «Снежок», 6,5%, 130 г («Лактис»), а можно приготовить пасхальное блюдо из творожной массы для пасхи «Снежок», 6%, 400 г («Лактис»), она уже содержит изюм, курагу и орехи, которые обычно добавляют в творожную пасху. Творожная масса для пасхи «Снежок» обладает плотной пастообразной консистенцией, поэтому нет необходимости протирать ее через сито – нужно лишь выложить массу в пасочницу, предварительно застеленную влажной марлей, и поставить под гнет на несколько часов.

А все сладкоежки, особенно дети, оценят творожный торт с шоколадной глазурью «Снежок», 10%, 300 г – вкусное и полезное лакомство.

Продукцию АО «Лактис» можно купить в торговых сетях и магазинах Санкт-Петербурга: «Метро», «Лента», «Магнит», «Перекресток», «Азбука вкуса».

АО «Лактис» поздравляет Вас со светлым праздником Пасхи, желает здоровья Вам и Вашим близким, долголетия, мира и всего самого доброго!

Представительство в Санкт-Петербурге: (812) 406-79-76, www.lactis.ru

 **Лактис**

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КАКОЙ ТВОРОГ ПАСХУ НЕ ИСПОРТИТ?



Шесть из десяти образцов творога, проверенных «Общественным контролем», не соответствуют ГОСТ 31453-2013

Творог – один из самых популярных кисломолочных продуктов животного происхождения, известный человечеству еще с древнейших времен. В той или иной форме его употребляют во всех уголках мира, однако наибольшую популярность на уровне укоренившихся традиций творог получил в странах Северной и Восточной Европы.

О том, что творог полезен, мы знаем с раннего детства. Кто-то ест его с вареньем, сметаной или мёдом, другие любят сырники и запеканки. Даже для того, кому не нравится творожный вкус в чистом виде, можно придумать способ, как подать и приготовить творог так, чтобы было и вкусно, и полезно.

Спрос на творог возрастает накануне Светлой Пасхи, ведь он является основным ингредиентом при приготовлении главного традиционного лакомства, которое так и называется – пасха.

И чтобы в преддверии праздника на волне ажиотажа потребители не попали впросак, купив некачественный, а то и поддельный творог, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз решила проверить качество творога, представленного в розничной торговле. Экспертиза показала, что на прилавках магазинов легко можно нарваться на некачественный творог, который может не только не соответствовать маркировке по массовой доле жира и белка, но также иметь нечистые, посторонние привкус и запах, а еще и жиры немолочного происхождения в составе. Согласно протоколам испытаний, только четыре образца творога из десяти проверенных соответствовали требованиям ГОСТ 31453-2013, остальные шесть образцов экспертизы «провалили».

ТВОРОГ «С ДУШКОМ»

Неискушенному потребителю, как правило, «на глаз» сложно понять, соответствует ли творог обязательным требованиям или нет. Но вот по вкусу и запаху определить качество продукта все-таки можно. Согласно ГОСТу, вкус и запах творога должны быть чи-

стыми кисломолочными, допускается привкус сухого молока, а цвет должен быть белым или с кремовым оттенком, но равномерный по всей поверхности.

Два наименования творога, проверенные «Общественным контролем», по этим показателям, несомненно, обратили бы на себя внимание не только



опытных сотрудников лаборатории, но и потребителей, знающих толк в твороге, поскольку органолептические свойства этих двух образцов явно говорили о том, что продукт испорчен.

Так, вкус и запах творога с массовой долей жира 9% «То, что надо!» (собственная торговая марка сети «О'Кей») производства АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (Тверская обл.) были признаны «нечистыми, с наличием посторонних привкуса и запаха». Лабораторный анализ показал, что и массовая доля белка образца не соответствовала требованиям ГОСТа: 13,43% вместо 16%, указанных на упаковке.

Вторым неаппетитным образцом оказался творог 5% жирности от ОАО «Бологовский молочный завод» (Тверская обл.). Вердикт лаборатории: «вкус и запах нечистые, с наличием посторонних привкуса и запаха». Кроме внешних пороков, творог «Бологовский молочный завод» не соответствовал стандарту еще по трем физико-химическим показателям: массовая доля белка составила 12,77% вместо 16%, указанных на упаковке, а массовая доля жира, наоборот, превышала заявленные значения: 7% вместо 5%. Кроме того, жировая фаза образца не соответствовала жирнокислотному составу молочного жира: линолевой кислоты оказалось в полтора раза больше нормы, что свидетельствует о фальсификации продукции. Несмотря на то что образец творога был забракован сразу по четырём

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА



Наименование продукта	Творог, массовая доля жира 5%, ТМ «Янино. Домашняя буренка»	Творог, массовая доля жира 5%, ТМ «Пискаревский»	Творог, массовая доля жира 9%, ТМ «Рассыпчатый»	Творог, массовая доля жира 2%, ТМ «Свитлогорье»	Творог, массовая доля жира 9%, ТМ «Лента»	Творог «Крестьянский», массовая доля жира 12%, ТМ «Благодата»	Творог, массовая доля жира 9%, ТМ «Торжок. Молочное царство»
Изготовитель	ООО «Лакто-Новгород», г. Санкт-Петербург, адрес производства: Новгородская обл.	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ОАО «Савушкин продукт», г. Брест	ОАО «Ядринмолоко», Чувашская Республика	ООО «Балтком Юни», Брянская обл.	ООО «Молочное дело – Ивня», Чувашская Республика	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.
Дата изготовления	20.02.2020	25.02.2020	21.02.2020	20.02.2020	22.02.2020	17.02.2020	21.02.2020
Срок годности	19.03.2020	29.02.2020	17.03.2020	12.03.2020	14.03.2020	02.03.2020	12.03.2020
Изготовлено по НД	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	СТБ 315, ТИ ВУ 200030514.186	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	СТО 52839095-001-2014	ГОСТ 31453-2013
Масса, количество образцов	2 x 600 г	3 x 250 г	1 x 1000 г	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 200 г
Цена за 1 кг, руб.	201,50	287,60	279,90	255,00	249,94	438,83	284,50
Место закупки	ООО «Реверс», ООО «Жасмин» (ТК «Народный»), ул. Хошмина, д. 14	ООО «Реверс», ООО «Жасмин» (ТК «Народный»), ул. Хошмина, д. 14	ООО «Реверс», ООО «Жасмин» (ТК «Народный»), ул. Хошмина, д. 14	ООО «Реверс», ООО «Жасмин» (ТК «Народный»), ул. Хошмина, д. 14	ООО «Лента», Выборгское шоссе, д. 11, лит. А	ООО «О'Кей», Выборгское шоссе, д. 3, корп. 1	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц
Массовая доля жира, % Норма / Результат	не менее 5,0 / 5,00±0,30	не менее 5,0 / 5,00±0,30	не менее 9,0 / 9,00±0,30	не менее 2,0 / 2,50±0,30	не менее 9,0 / 7,50±0,30	не менее 12,0 - на этикетке / 5,50±0,30	не менее 9,0 / 7,50±0,30
Массовая доля белка, % Норма / Результат	не менее 16,0 / 17,10±0,15	не менее 16,0 / 18,33±0,15	не менее 16,0 / 17,59±0,15	не менее 18,0 / 19,57±0,15	не менее 16,0 / 13,29±0,15	не менее 14,0 / 15,68±0,15	не менее 16,0 / 13,46±0,15
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие нормативным документам	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка

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

показателям, продавался он по весьма «премиальной» цене: 399,5 руб./кг. Это в очередной раз доказывает, что дорогой продукт может быть не просто низкого качества, но и откровенной подделкой!

– Нечистые вкус и запах могут появиться в продукте по разным причинам. Чаще всего в творог они переходят из сырья – молока, которое изначально имело пороки, например, из-за нарушений требований к содержанию и доению коров, несвоевременной уборки стойла, плохой обработки доильного оборудования, – рассказывает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого **Татьяна Пилипенко**. – А наличие большого количества линолевой кислоты говорит о том, что для фальсификации использовался заменитель жира с содержанием масел линолевого типа – подсолнечного или кукурузного.



ЭКОНОМИЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЕ

АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» далеко не первый раз попадает в список изготовителей некачественной молочной продукции. На этот раз на экспертизу было отправлено сразу два образца творога этой компании. Если образец «То, что надо!» не соответствовал ГОСТу по белку и органолептике, то другой образец, выпущенный уже под своим брендом «Торжок. Молочное царство», приобретенный в магазине «Сезон», был забракован по массовой доле жира – 13,46% вместо 16% – и массовой доле жира – 7,5% вместо 9%, указанных на упаковке.

– Чем больше в продукте жира, тем дороже его себестоимость, – отмечает **Татьяна Пилипенко**. – Перед тем как молоко перерабатывают на творог, его нормализуют до нужной жирности с помощью специального оборудования –

сепаратора-нормализатора. И чем ниже жирность творога, тем меньше для его приготовления требуется молока.

К слову, в 2018 году «Общественный контроль» уже проверял творог «Торжокского молочного комбината «Тверца», изготовленный для торговой сети «Перекресток» под ее собственной торговой маркой «Просто». Тогда в нем также были выявлены те же нарушения: массовые доли жира и белка сильно недотягивали до минимально допустимых ГОСТом значений.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ МОЛОЧНОГО БИЗНЕСА

Экономия на молочном сырье при производстве молочной продукции – излюбленный прием недобросовестных участников молочного рынка. Причем некоторые из них на таком обмане достаточно давно и вполне успешно строят свой бизнес.

Взять хотя бы старого партнера торговой сети «Лента» молочный комбинат из Брянской области ООО «Балтком Юни». Так, в 2017 г. приобретенный в гипермаркете «Лента» образец творога 9% этой компании не соответствовал по массовой доле белка. В 2018 г. тот же творог 9% под частной маркой торговой сети «О'Кей» не соответствовал ГОСТу по массовой доле жира. В прошлом году приобретенный в гипермаркете «Карусель» творог 9% не соответствовал заявленным значениям по белку и жиру. В этом году картина повторилась: творог 9% уже под торговой маркой «Лента» содержал лишь 13,29% белка вместо 16% и 7,5% жира при заявленных производителем 9%.

Низкое качество творога второй год подряд демонстрирует и творог торговой марки «Бутербродов» от ООО «Комбинат Тярлевский» (г. Санкт-Петербург). Если в прошлом году образец был отправлен в черный список из-за постороннего привкуса и завышенной массовой доли жира, то в этом году образец поставил антирекорд по содержанию белка – всего 11,6% вместо 16%. А вот массовая

доля жира в образце, напротив, оказалась значительно выше заявленной на упаковке – 8,5% вместо 5%.

– Низкое содержание белка в твороге, возможно, было вызвано тем, что на завод поступило молоко-сырье, уже фальсифицированное добавлением в него восстановленной сухой молочной сыворотки, которая, по сути, является вторичным продуктом, остающимся после переработки молока на творог и сыр, – рассказывает **Татьяна Пилипенко**. – Восстановленную молочную сыворотку часто используют недобросовестные производители молока, чтобы повысить количество белка в своей продукции. В итоге при приемке сырья молокозаводы получают продукт с высоким содержанием белка, но когда начинают изготавливать из него творог, то все сывороточные белки уходят обратно в сыворотку, а в твороге остается только казеиновая фракция белков. Обнаружить добавку восстановленных сывороточных белков в молоке непросто – анализ стоит очень дорого и проводится крайне ограниченным количеством лабораторий. Раньше творог намеренно обогащали сывороточными белками, но делали это с использованием специальных технологий таким образом, чтобы они оставались в готовом продукте, придавая ему дополнительную питательную ценность. И конечно, соответствующая информация указывалась на упаковке. Косвенно ухищрения изготовителя может выдать значительное количество конденсата в упаковке творога. Поскольку молочный белок казеин обладает высокой влагоудерживающей способностью, конденсат в упаковке может свидетельствовать о дефиците белка в продукте.

И действительно, все проверенные образцы, содержащие мало белка, имели выделившуюся сыворотку в упаковке, тогда как у творога, который прошел проверку «Общественного контроля» без замечаний, этой сыворотки не было.

Доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев отмечает, что большое количество влаги в твороге может



быть следствием нарушений процесса по обезвоживанию продукта. Творожный ступок должен хорошо отпрессовываться, чтобы от него отделилась лишняя влага. Но не всем производителям выгодно доводить этот процесс до конца, ведь за счет влаги выход продукта увеличивается. А вот потребитель, напротив, в этом случае платит лишние деньги за воду.

Отметим, что ГОСТ допускает наличие незначительного количества сыворотки в твороге, однако все же лучше выбирать продукт, который ее не содержит. Кроме того, отделившаяся сыворотка является прекрасной средой для размножения условно патогенной микрофлоры, а значит, такой творог на исходе срока годности может быть уже небезопасным для употребления в пищу.

ЖИРНЫЙ ОБМАН

В среднем килограмм творога, как показала закупка, стоит около 250 руб. Однако два образца по своей высокой цене заметно выделялись из общей массы. Самым дорогим образцом оказался творог 12% «Крестьянский» торговой марки «Благода» (ООО «Молочное дело – Ивня», Чувашская Республика): 438,83 руб. за 1 кг. Однако столь высокая его цена явно не соответствовала качеству: жирность образца оказалась почти в 2,2 раза меньше заявленной на упаковке и составила всего лишь 5,5%!

Данные исследований «Общественного контроля» показывают, что обман потребителей – системный подход в бизнесе чувашского молокозавода. Так, по итогам экспертизы 2017 г. творог 12% оказался 7,5%, а в прошлом



году его жирность составила и вовсе 5%. Для приготовления творожной пасты рекомендуется использовать высокожирный творог, однако, как показали результаты экспертизы, «Благода» для этого точно не подойдет.

СПб ООП «Общественный контроль» направила материалы проверки качества образцов творога в Роспотребнадзор для принятия мер в отношении недобросовестных изготовителей и продавцов.

МОЖНО ПОКУПАТЬ... В «НАРОДНОМ!»

Сенсацией экспертизы стало не только высокое число выявленных образцов творога, не соответствующих ГОСТу, но и то, что некачественную продукцию продают такие авторитетные ретейлеры, как «Лента» и «О'Кей», а вот «Народный», который слывет магазином с сомнительной репутацией, наоборот, показал отличный результат: все четыре образца творога, приобретенные в нем, успешно прошли лабораторные испытания. Оказалось, что «Народный» на пр. Хошимина, д. 14 контролирует качество творога лучше, чем его более именитые конкуренты.

За качество всего ассортимента торгового предприятия, конечно, «Общественный контроль» ругаться не может, но четыре позиции творога определено покупать можно. И даже нужно, ведь закупленные образцы порадовали не только качеством, но и вполне приемлемой ценой. В их числе: творог «Рассыпчатый» 9% от ОАО «Савушкин продукт» (г. Брест) стоимостью 279,9 руб./кг, творог «Свитлогорье» 2% от ОАО «Ядринмолоко» (Чувашская Республика) стоимостью 255 руб./кг, творог «Пискаревский» 5% от ООО «Пискаревский молзавод» (г. Санкт-Петербург) за 287,6 руб./кг, а также творог «Янино. Домашняя буренка» 5% от ООО «Лакто-Новгород» (Новгородская обл.), который оказался самым доступным по цене из всех образцов, закупленных для экспертизы, – всего 201,5 руб./кг.

ПОЛЕЗЕН В ЛЮБОМ ВОЗРАСТЕ

– Творог является лучшим продуктом для первого прикорма детей, отличным источником кальция для взрослых, особенно для пожилых людей. И если с возрастом молоко в чистом виде может не усваиваться, то кисломолочные продукты, в том числе творог, напротив, усваиваются хорошо, – отмечает **гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова**. – Рекомендую употреблять этот продукт ежедневно, так как он служит не только источником кальция, но и необходим для нормальной работы кишечника, способствует укреплению иммунитета. Творог также показан для питания людям с заболеваниями желудочно-кишечного тракта и полезен людям с повышенной массой тела как источник белка.



– Единственная категория потребителей, которой стоит ограничивать количество творога в рационе, – люди,

страдающие нарушениями азото-выделительной функции почек, так как в их организме плохо перерабатывается белок, – предупреждает **главный внештатный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук**. – Однако даже в этом случае белок, содержащийся в твороге, будет предпочтительнее, чем мясной, так как он усваивается значительно легче.

Творог можно есть в любое время суток, но если вы предпочитаете употреблять его с различными наполнителями – вареньем, гущеным молоком, фруктами, – то такая комбинация лучше всего подойдет для первой половины дня, как, впрочем, и другие продукты, содержащие углеводы.

Ольга Моденова рекомендует употреблять творог вечером, однако подчеркивает, что людям с избыточной массой тела лучше не использовать добавки, содержащие сахар, который лучше заменить на фрукты или ягоды. Также надо учитывать, что кальций, который содержится в твороге, несовместим с железом. Это значит, что творог нельзя употреблять одновременно с чаем, кофе, гранатом или мясом. Вреда не будет, но польза от творога уменьшится.

Чем жирнее творог, тем больше в нем содержится витаминов, микроэлементов и питательных веществ. Однако, предупреждает **Ольга Моденова**, пожилым людям рекомендован нежирный творог, впрочем, как и сметана, которая в него добавляется. Необходимо, подчеркивает специалист, внимательно изучать результаты экспертиз «Общественного контроля» и покупать только качественный творог, соответствующий требованиям ГОСТа. Ведь недобросовестные производители в числе прочих нарушений нередко добавляют в творог еще и заменители молочного жира, которые могут содержать не только растительные, но и немолочные животные жиры. Такой продукт может причинить вред здоровью: организм получает повышенную жировую нагрузку, в результате чего человек может даже попасть на операционный стол с обострением желчнокаменной болезни или панкреатита.

Специалисты по питанию также предупреждают любителей хлебобулочных или кондитерских изделий, в составе которых заявлен якобы творог. Не стоит заниматься самообманом, пытаясь найти пользу и в творожных продуктах – таких как сырки или ватрушки с творогом.

– Помимо того что эти продукты имеют высокую калорийность, они содержат консерванты и улучшители вкуса, – поясняет **Лариса Мосийчук**. – А значит, они гораздо менее полезны, чем качественный натуральный творог в чистом виде.

Елена МАКСИМОВА



Творог, массовая доля жира 9%, ТМ «То, что надо!»	Творог «Фермерский», массовая доля жира 5%, ТМ «Бутербродов»	Творог, массовая доля жира 5%, ТМ «Бологовский молочный завод»
АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ООО «Комбинат Тярлевский», г. Санкт-Петербург	ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл.
19.02.2020	21.02.2020	17.02.2020
10.03.2020	06.03.2020	27.02.2020
ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013
3 x 200 г	3 x 200 г	3 x 200 г
205,90	299,50	399,50
ООО «О'Кей», Выборгское шоссе, д. 3, корп. 1	ООО «Стайл» (магазин «Сезон», Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц)	ООО «Стайл» (магазин «Сезон», Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц)
не менее 9,0 / 9,00±0,30	5,0 / 8,50±0,30	5,0 / 7,00±0,30
не менее 16,0 / 13,43±0,15	не менее 16,0 / 11,60±0,15	не менее 16,0 / 12,77±0,15
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нечистые, с наличием посторонних привкуса и запаха	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нечистые, с наличием посторонних привкуса и запаха.
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира по величине массовой доли линолевой кислоты
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, органолептике, жирнокислотному составу

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В студенческие годы, выбираясь с ночевкой на природу, каждое утро мы начинали с крепкого чая. На десерт у нас были вафельные коржи для тортов, густо намазанные сгущенкой. Это было так вкусно, что зараз улетало три банки сгущенного молока на пять-шесть человек. Тогда мы даже не могли подумать, что любимое нами лакомство недобросовестные изготовители могут выпускать с грубыми нарушениями ГОСТа.

Экспертизы образцов сгущенного молока, которые ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», показывают, что в розницу из года в год поступает от 10% до 20% некачественных, а то и просто поддельных молочных консервов «Молоко сгущенное с сахаром» (ГОСТ 31688–2012).

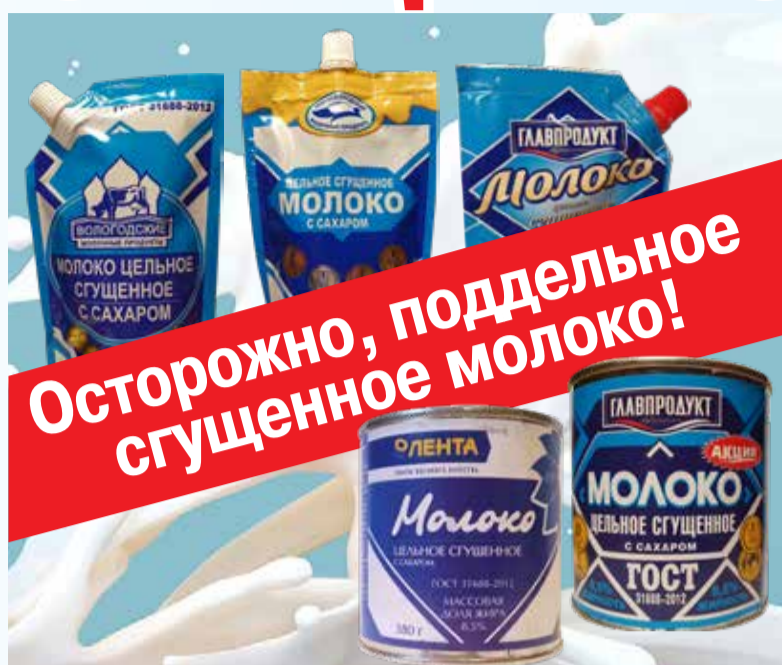
Так, в 2018 и 2019 годах не соответствующими требованиям государственного стандарта признавались пять образцов сгущенного молока из десяти проверенных в государственной аккредитованной лаборатории. В этом году также 50% образцов (пять из десяти), направленных на экспертизу, были признаны фальсифицированными. Причем, как показывают результаты многолетних проверок, авторами поддельных образцов, как правило, являются одни и те же компании.

Если учесть, что когда-то сгущенка была не просто вкуснейшим десертом, а продуктом стратегического значения, становится особенно обидно за ее подмоченную репутацию!

СТРАТЕГИЧЕСКИЙ ПРОДУКТ

По одной из версий, появлением сгущенного молока мир обязан парижскому кондитеру Николя Франсуа Апперу. В 1795 году Наполеон, командовавший тогда парижским гарнизоном, указал

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО:



Осторожно, поддельное сгущенное молоко!

на необходимость разработки способов консервирования разных продуктов, чтобы солдаты могли брать их с собой в многодневные военные походы. Став императором, он поощрил изобретателя лучших консервов огромную по тем временам сумму – 12 тысяч франков. В 1809 году Аппер представил результаты своих опытов с овощами, мясом и молоком. Концентрированное молоко от Аппера было оценено особенно высоко – оно было слаще и гуще некипяченого, и Наполеон вручил кондитеру награду, отметив «исключительный вкус представленного продукта». За свое изобретение кондитер получил от императора Франции не только премию и золотую медаль, но и почетное звание «Благодетель человечества».

Но родиной промышленного производства сгущенного молока все-таки являются США. Однажды американский промышленник Гейл Борден стал

свидетелем трагедии на борту большого корабля. Две коровы, взятые в путь для снабжения пассажиров молоком, оказались больными, и несколько детей, выпив недоброкачественное молоко, скончались от отравления. После этого Борден поставил целью своей жизни создать консервированное молоко. В 1856 году он запатентовал этот продукт, а уже в 1858-м построил в Америке первый в мире завод по производству сгущенного молока с сахаром. С началом Гражданской войны продукт стал производиться в огромных количествах для снабжения американской армии.

В России производство сгущенного молока началось в 1881 году с открытием небольшого завода под Оренбургом. Во время Русско-японской и Первой мировой войн, когда появилась необходимость увеличить выпуск сгущенного молока, его про-

изводством стали заниматься и кондитерские фабрики.

В СССР сгущенное молоко выпускали ограниченными объемами, в основном для армии, а также для полярников и участников длительных экспедиций. Во время блокады Ленинграда сгущенку выдавали раненым, дозируя пипеткой, так как одна банка приходилась на несколько палат.

Скорее после Великой Победы решено было стратегический продукт пустить в массовое производство. На сгущенное молоко был разработан ГОСТ. Главной базой производства было решено сделать Краснодарский край, где молока производилось больше, чем в любом другом советском регионе. Старейший завод по производству молочных консервов был построен под Краснодаром в городе Кореновске в 1952 году.

ВОЛОГОДСКОЕ МОЛОКО... ИЗ-ПОД ВОРОНЕЖА

Могли ли себе представить отцы-изобретатели сгущенного молока, которое спасало людям жизни, что спустя века его начнут наглым образом фальсифицировать? Как, например, это сделало ЗАО «Нижекислаяская молочная компания» (ЗАО «НМК») из Воронежской области. Как следует из протокола испытаний, жирнокислотный состав жировой фазы проверенного образца «Вологодские молочные продукты» не соответствует жирнокислотному составу молочного жира. Так, масляной кислоты, которая есть только в молочном жире, жировая фаза образца содержала меньше нормы, предусмотренной ГОСТом, а пальмитиновой кислоты, наоборот, больше, что свидетельствует о наличии в составе продукта жиров немолочного происхождения.

– Пальмитиновая кислота – одна из основных насыщенных жирных

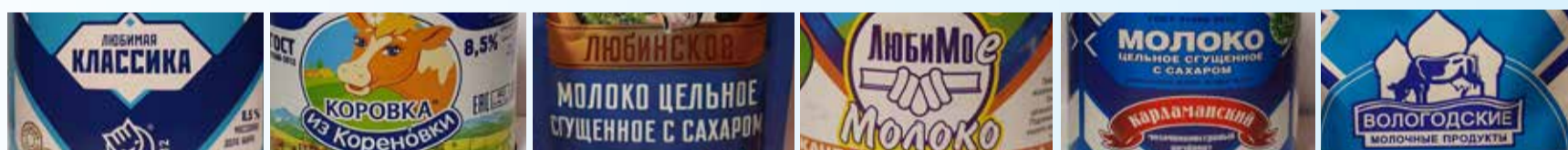
кислот, входящих в состав пальмового масла. С учетом же того, что масляной кислоты в образце было меньше, а пальмитиновой больше, чем должно быть в молочном жире, напрашивается предположение, что в продукт, вероятно, добавлен какой-то растительный жир, скорее всего, пальмовое масло, – говорит профессор факультета Пищевых биотехнологий и инженерии Университета ИТМО Людмила Забодалова.

– Поскольку, как показала экспертиза, продукт является не молочным, а молоко-содержащим с заменителем молочного жира, не только сам изготовитель, но и продавец, гипермаркет «Ашан» на Боровой ул., д. 47, должны быть привлечены к административной ответственности по статье 14.43 Кодекса об административных нарушениях, – рассказывает Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Для юридического лица штрафы за подобные нарушения требований технических регламентов начинаются от ста тысяч рублей. В то же время сегодня Роспотребнадзор, как правило, снижает размер наказания и часто ограничивается обычным предостережением. Такая лояльность государства расслабляет недобросовестных изготовителей и не понуждает их к исполнению обязательных требований. Именно поэтому некачественная продукция не покидает полки супермаркетов.

«Общественный контроль» еще 7 февраля направил в Роспотреб-



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА СГУЩЕННОГО ЦЕЛЬНОГО С САХАРОМ, ГОСТ



Наименование продукта	Молоко цельное сгущенное с сахаром, ТМ «Любимая классика» с массовой долей жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром, ТМ «Коровка из Кореновки» с массовой долей жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром классическое, ТМ «Любинское» с массовой долей жира 8,5%	Молоко сгущенное с сахаром вареное, ТМ «Любимое» «Любимое молоко» с массовой долей жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром, ТМ «Карламанский молочно-консервный комбинат» с массовой долей жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром, ТМ «Вологодские молочные продукты» с массовой долей жира 8,5%
Изготовитель	ООО «Промконсервы», Смоленская обл.	ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат», Краснодарский край	АО «Любинский молочно-консервный комбинат», Омская обл.	АО «Любинский молочно-консервный комбинат», Омская обл.	ООО «Карламанский молочно-консервный комбинат», Республика Башкортостан	ЗАО «Нижекислаяская молочная компания», Воронежская обл.
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 33921-2016	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012
Дата изготовления	19.11.2019	22.10.2019	13.01.2020	01.01.2020	25.09.2019	02.12.2019
Срок годности	12 месяцев	24 месяца	12 месяцев	15 месяцев	12 месяцев	12 месяцев
Масса, количество образцов	3 x 380 г	3 x 380 г	3 x 270 г	3 x 380 г	3 x 380 г	4 x 270 г
Цена за 1 кг, руб.	302,34	205,24	258,85	183,92	314,81	247,78
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ИП Горюнова И.А. (магазин «Колхоз»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б
Массовая доля белка, % Норма/результат	не менее 5 / 8,05±0,25	не менее 5 / 8,43±0,25	не менее 5 / 6,63±0,25	не нормируется ГОСТом	не менее 5 / 7,66±0,25	не менее 5 / 6,91 ±0,25
Массовая доля влаги, % Норма/результат	не более 26,5 / 25,6±1,0	не более 26,5 / 26,5±1,0	не более 26,5 / 26,5±1,0	не нормируется ГОСТом	не более 26,5 / 25,3±1,0	не более 26,5 / 25,8±1,0
Массовая доля жира, % Норма/результат	не менее 8,5 / 8,50±0,15	не менее 8,5 / 8,50±0,15	не менее 8,5 / 8,50±0,15	не нормируется ГОСТом	не менее 8,5 / 8,50±0,15	не менее 8,5 / 8,50±0,15
Массовая доля сахарозы, % Норма/результат	от 43,5 до 45,5 вкл. / 45,03±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 44,35±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 45,50±1,50	не нормируется ГОСТом	от 43,5 до 45,5 вкл. / 43,68±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 45,37±1,50
Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке (СОМО), % Норма/результат	не менее 34,0 / 38,6	не менее 34,0 / 40,8	не менее 34,0 / 34,0	не нормируется ГОСТом	не менее 34,0 / 34,0	не менее 34,0 / 34,0
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира
Соответствие ГОСТу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу

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

50% ОБРАЗЦОВ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ ГОСТУ



надзор материалы проверки качества образцов молочных консервов, однако пока ответ о принятии мер пришел только от Управления Роспотребнадзора по Воронежской обл., подтвердившего факт выпуска ЗАО «Нижне-кисляйская молочная компания» поддельной молочной продукции (подробнее о принятых мерах в отношении воронежского изготовителя читайте на стр. 9). Остальные регионы пока отмалчиваются...

По результатам экспертиз 2018 и 2019 годов воронежская сгущенка под личиной «Вологодские молочные продукты» также попадала в черный список «Общественного контроля». Так, в 2018 году образец не соответствовал ГОСТ 31688-2012 по массовой доле сахара и массовой доле белка в сухом обезжиренном остатке, а в 2019 году – по массовой доле белка в сухом обезжиренном остатке.

Очевидно, что такая некачественная серийно выпускаемая продукция с логотипом «Вологодские молочные продукты» дискредитирует не только воронежского изготовителя, но и незаслуженно бросает тень на всю молочную продукцию, вырабатываемую на территории Вологодской области. Введение в заблуждение потребителя относительно места происхождения товара – признак недобросовестной конкуренции, который позволяет изготовителю предлагать продукт низкого качества по весьма высокой цене – 247,78 руб. в пересчете на килограмм. Отметим, что стоимость сгущенки из Воронежа превысила даже цену одного из образцов, подтвердившего свое соответствие требованиям ГОСТа.

«БЕЛМОЛПРОДУКТ» ЭКОНОМИЛ НА МОЛОКЕ

Второй подделкой оказался образец молока сгущенного цельного с сахаром «Белгородские молочные продукты» (ОАО «Белмолпродукт», г. Белгород), который также не соответствовал обязательным требованиям к жирнокислотному составу жировой фазы. В образце специалисты испытательной лаборатории определили превышение по стеариновой и линолевой кислотам, что свидетельствует о присутствии в продукте жиров немолочного происхождения. Отличилась белгородская сгущенка еще и низким содержанием массовой доли белка – 3,04% вместо 5%, указанных на этикетке. А массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке оказалась ниже требований ГОСТа более чем в два раза: 15,5% вместо нормы «не менее 34%». При этом стоимость фальшивой белгородской сгущенки не уступала цене сгущенного молока, сделанного в соответствии с ГОСТом, – 277,77 руб./кг.

– Производители в погоне за прибылью зачастую экономят на закладке сырья, поэтому в белгородской сгущенке мы и видим такие низкие показатели по белку, – рассказывает доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев.

Сгущенка от ОАО «Белмолпродукт» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в 2018 году образец ТМ «Сладж» содержал белок только

3,68% вместо 5%, а массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (СОМО) оказалась также в два раза ниже нормы: 17,8% вместо 34%. В 2019 году белка в СОМО «сгущенки» этого же производителя было еще меньше – 12,1%.

«ГЛАВПРОДУКТ» – ЛИДЕР ЧЕРНОГО СПИСКА

Остальные три образца сгущенного молока, не соответствующих требованиям ГОСТ 31688-2012, принадлежат одному изготовителю – ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» (Орловская обл.), который выступает на рынке под брендом «ГЛАВПРОДУКТ». Продукция компания для проведения экспертизы была приобретена в трех разных торговых сетях, а результат один: все три образца не отвечают обязательным требованиям.

В первом образце под частной маркой торговой сети «Лента» массовая доля жира оказалась 7,5% вместо нормы «не менее 8,5%». Кроме того, массовая доля белка в СОМО также была занижена: 31,9% вместо нормы «не менее 34%». Второй образец под маркой «ГЛАВПРОДУКТ» из гипермаркета «О'Кей» отличился сразу по трем показателям: в нем была превышена массовая доля влаги (28,6% вместо нормы «не менее 26,5%»), почти в два раза занижена массовая доля белка (2,84% вместо нормы «не менее 5%»), а также более чем в два раза занижена массовая доля белка в СОМО – 15% вместо нормы «не менее 34%». Третий образец под маркой «ГЛАВПРОДУКТ», к тому же с заманчивым слоганом на этикетке «Акция», приобретенный в магазине «Семишагофф», можно считать фальсификатом, поскольку мас-

совая доля влаги составила 29,3% (вместо верхнего предела нормы в 26,5%), белка оказалось в три раза меньше нормы (1,67% вместо нормы «не менее 5%»), а массовая доля белка в СОМО была занижена более чем в три раза: 9,5% вместо нормы «не менее 34%».

Анатолий Брусенцев отмечает, что низкий показатель по жиру свидетельствует о нарушении технологии производства.

– Жир имеет свойство всплывать на поверхность, – объясняет эксперт. – Чтобы этого не происходило, молоко нужно диспергировать – расщеплять жировые шарики на более мелкие. Тогда жир равномерно распределится в конечном продукте. Если это измельчение провести некачественно или не провести вовсе, то состав продукта по показателю жира будет неоднородным – в партии, расфасованной из одной емкости, могут оказаться как банки с более высоким показателем жира, чем указано на упаковке, так и с более низким.

ИСКУССТВО ФАЛЬСИФИКАЦИИ

Продукция ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» не первый год попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе экспертизы 2018 года нестандартными были признаны сразу два образца этого изготовителя. В образце под маркой «ГЛАВПРОДУКТ» со знакомым слоганом на этикетке «Акция», приобретенном в магазине «Семишагофф», массовая доля влаги составила 28,2% (вместо верхнего предела нормы в 26,5%), белка оказалось в 2,5 раза меньше нормы (2,22% вместо нормы «не менее 5%»), а массовая доля белка в СОМО была занижена более чем в три раза: 10,8% вместо нормы «не менее 34%». Также образец не соответствовал ГОСТу по массовой доле сахара. Другой образец, приобретенный на мелкооптовом рынке (ул. Салова, д. 52), имел массовую долю влаги 30,6%, белок 2,84%, массовую долю белка в СОМО 15,6%. При этом образец не соответствовал ГОСТу по массовой доле сахара.

В ходе проверки 2019 года образец от ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» под частной маркой торговой сети «Лента» соответствовал ГОСТу по массовой доле жира (8% вместо нормы «не менее 8,5%») и по массовой доле белка в СОМО: 26,3% вместо нормы «не менее 34%». А в образце под маркой «ГЛАВПРОДУКТ» с обозначением «Акция» на этикетке, приобретенном в магазине «Семишагофф», массовая доля влаги составила 29% (вместо верхнего предела нормы в 26,5%), массовая доля белка в СОМО была занижена более чем в три раза: 10,8% вместо нормы «не менее 34%», а массовая доля жира составила 6,75% вместо 8,5%, указанных на банке.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, полностью соответствуют требованиям ГОСТ 31688-2012 образцы молока цельного сгущенного с сахаром следующих торговых марок: ТМ «Карламанский молочно-консервный комбинат» (ООО «Карламанский молочно-консервный комбинат», Республика Башкортостан), «Коровка из Кореновки» (ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат», Краснодарский край), «Любимая классика» (ООО «Промконсервы», Смоленская обл.), а также «Любимское» и вареная сгущенка «Любимое молоко» (оба бренда от АО «Любимский молочно-консервный комбинат», Омская обл.).

СОВЕТЫ ВРАЧЕЙ

– Сгущенное молоко цельное с сахаром – продукт не такой вредный, как другие консервы, – отмечает гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова. – Однако в нем очень много углеводов. Поэтому, если есть выбор, лучше отдавать предпочтение обычному питьевому молоку. От злоупотребления сгущенкой вред практически такой же, как от переизбытка конфетами или рафинированным сахаром. Помните, что сгущенное молоко – продукт достаточно высокой жирности, поэтому людям, которым нужна диета с низким содержанием жира, следует быть особенно осторожными с этим лакомством. У некоторых детей и подростков есть привычка съедать банку сгущенки зараз – делать в крышке дырочку и высасывать содержимое. Это так же вредно, как килограммами есть чипсы или постоянно пить много колы. Не сразу, но постепенно такое злоупотребление сгущенкой приведет к нарушению в организме углеводного обмена. От одной чайной ложки сгущенки, например, с кофе вреда не будет. Можно изредка использовать сгущенку и для того, чтобы сварить кашу, если, например, под рукой нет простого молока, однако такую кашу крайне нежелательно давать детям до трех лет.

– Опасность сгущенки – в ее великолепном вкусе, который достигается путем высокого содержания сахара и жира, – говорит диетолог, врач-психотерапевт Андрей Бобровский. – Продукт настолько приятен для детей и взрослых, что ограничение одной ложкой бывает непросто. А между тем молочный жир в большом количестве представляет опасность в первую очередь для сердечно-сосудистой системы. Также надо учитывать, что при термообработке в сгущенном молоке разрушается значительная часть витаминов. Некоторые ошибочно считают, что сгущенка является источником белка. Его в продукте действительно больше, чем в других сладостях, однако это далеко не самый высокобелковый продукт, так что не стоит обольщаться по этому поводу.

Чтобы избежать переизбытка сгущенкой, не употребляйте ее на голодный желудок – только после полноценного сбалансированного приема пищи в качестве десерта, причем желательнее не чаще двух раз в неделю.

Варить сгущенку самостоятельно также категорически не рекомендуется, поскольку при варке в продукт попадают токсичные вещества из жестяной банки, которая не должна подвергаться термообработке.

Любите вареную сгущенку? Покупайте ее в случае, если доверяете торговой марке. Анатолий Брусенцев предупреждает, что нечистые на руку производители варят сгущенку меньше необходимого времени и, чтобы добиться нужного вкуса, цвета и консистенции, добавляют в нее красители, стабилизаторы и ароматизаторы.

В любом случае, если вы страстный любитель сгущенного молока, доверяйте только проверенным брендам и компаниям. Ведь как показала очередная экспертиза «Общественного контроля»: если уж производитель не дорожит своей репутацией, то заставить его выпускать качественный продукт шансов практически нет.

Елена МАКСИМОВА



Молоко цельное сгущенное с сахаром, ТМ «ОАО «Белгородские молочные продукты» с массовой долей жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром, ТМ «Лента» с массовой долей жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром, ТМ «ГЛАВПРОДУКТ» с массовой долей жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром, ТМ «ГЛАВПРОДУКТ» с массовой долей жира 8,5%
ОАО «Белмолпродукт», г. Белгород	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл.	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл.	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл.
ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012
17.06.2019	24.12.2019	05.12.2019	31.10.2019
15 месяцев	18 месяцев	15 месяцев	18 месяцев
4 x 270 г	3 x 380 г	4 x 270 г	3 x 380 г
277,77	191,61	222,19	184,18
ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В
не менее 5 / 3,04 ± 0,25	не менее 5 / 6,54 ± 0,25	не менее 5 / 2,84 ± 0,25	не менее 5 / 1,67 ± 0,25
не более 26,5 / 26,5 ± 1,0	не более 26,5 / 26,5 ± 1,0	не более 26,5 / 28,6 ± 1,0	не более 26,5 / 29,3 ± 1,0
не менее 8,5 / 8,50 ± 0,15	не менее 8,5 / 7,50 ± 0,15	не менее 8,5 / 8,50 ± 0,15	не менее 8,5 / 8,50 ± 0,15
от 43,5 до 45,5 вкл. / 45,37 ± 1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 45,50 ± 1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 44,02 ± 1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 44,69 ± 1,50
не менее 34,0 / 15,5	не менее 34,0 / 31,9	не менее 34,0 / 15,0	не менее 34,0 / 9,5
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	соответствует	соответствует	соответствует
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. белка в СОМО, по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка в СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. влаги, м.д. белка в СОМО. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. влаги, м.д. белка в СОМО. ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Пасты из креветки и кальмара «MARE» - отличное решение для вашего завтрака и не только

Весна пробуждает не только природу, но и наши стремления к обновлению в повседневной жизни. На смену теплым курткам и шубам приходит более легкая верхняя одежда, лыжи и санки уступают место велосипедам, а вместо калорийных «согревающих» зимних завтраков мы всё чаще предпочитаем более легкую пищу, в составе которой преобладают полиненасыщенные жирные кислоты.

Отличное решение обновить свой утренний прием пищи или устроить полезный перекус – пасты из креветки и кальмара «MARE» от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ». Легкие, вкусные, воздушные – они прекрасно подойдут и для эффектного

оформления закусок на торжественный ужин или прием.

Для производства пасты, богатой ОМЕГА-3 и ОМЕГА-6, используется только натуральное, высококачественное сырье и ингредиенты, прошедшие многоступенчатый процесс контроля качества. Оригинальная рецептура, разработанная технологами компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», позволила создать вкус, не имеющий аналога на рынке. Секрет рецептуры – в точности расчета пропорций ингредиентов.

Бережная обработка сырья сохраняет все его питательные вещества, микроэлементы и витамины. Особая технология производства позволяет соблюсти баланс во вкусе между ингредиентами и основным сырьем – морепродуктами или рыбой – и создать воздушную консистенцию пасты, которая напоминает легкий и нежный крем.

Основное сырье для производства пасты – морепродукты высокого качества. Кальмар называют бальзамом для сердца бла-

годаря большому содержанию калия и отсутствию холестерина. Креветка – нежный и сочный деликатес, богатый белком, йодом и минеральными элементами.

Специально для нового продукта была разработана **эксклюзивная, эргономичная упаковка**. Идея дизайна – **УДОВОЛЬСТВИЕ В СТИЛЕ «MARE»** – была предложена ведущим европейским брендинговым агентством. Строгость и лаконичность элементов сразу говорят о **высоком качестве новинки: ПРАВИЛЬНО – ЗНАЧИТ ПОЛЕЗНО!** Нежные цвета передают легкость морского бриза и чувство наслаждения отдыхом.

Пасты из кальмара и креветки имеют **дополнительную защиту** в виде **барьерной пленки**, припаянной к банке, и **крышки**, которая позволяет хранить вскрытый продукт в защищенном виде. Такой способ упаковки обеспечивает сохранение свежести и высокого качества продукта на протяжении всего срока его годности.

Меняйтесь вместе с природой – попробуйте новинки от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», разнообразьте свой рацион полезными и вкусными продуктами из креветки и кальмара «MARE»!

Анна ШЕВЕЛОВА



«MARE» от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» - это:

- Паста без искусственных красителей, консервантов и ГМО.
- Сочные, крупные кусочки креветки, кальмара, рыбы в составе продукта.
- Пастеризация для обеспечения безопасности и продолжительных сроков годности.
- Технология производства, обеспечивающая высокое качество и сохраняющая все ценные свойства рыбного сырья и морепродуктов.

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

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Сгущенное молоко оказалось с пальмовым жиром**Управление Роспотребнадзора по Воронежской области применило санкции к изготовителю поддельного сгущенного молока.**

Внеплановая проверка была проведена в марте этого года на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая предоставила Роспотребнадзору материалы экспертизы образцов сгущенного молока.

Так, согласно результатам лабораторных испытаний, молоко сгущенное цельное с сахаром торговой марки «Вологодские молочные продукты» (изготовитель – ЗАО «Нижнекисляйская молочная компания», Воронежская обл.) не соответствовало требованиям ГОСТ 31688–2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром» по жирнокислотному составу: в жировой фазе продукта масляной кислоты, которая есть только в молочном жире, оказалось меньше нормы, а пальмитиновой кислоты, наоборот, больше, что свидетельствует о наличии в составе молочных консервов жиров немолочного происхождения.

Управление Роспотребнадзора по Воронежской области в рамках внеплановой проверки отобрало на складе изготовителя образцы молочных консервов той же даты выпуска, что фигурировала и в материалах экспертизы «Общественного контроля», – 02.12.2019. В результате лабораторных исследований, проведенных Роспотребнадзором, оказалось, что массовая доля пальмитиновой кислоты в образце «Вологодские молочные продукты» превышает величину допустимого уровня на 3,34%, что говорит о его фальсификации растительными жирами.



Как сообщили «Общественному контролю» в надзорном ведомстве, «в отношении ЗАО «Нижнекисляйская молочная компания» возбуждено дело об административном правонарушении по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ». Это означает, что предприятие заплатит штраф от 100 000 до 300 000 руб. Точную сумму назовет суд, куда уже направлено административное дело.

ЗАО «Нижнекисляйская молочная компания» регулярно попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в 2018 г. образец «Вологодские молочные продукты» не соответствовал ГОСТ 31688–2012 по массовой доле сахарозы и массовой доле белка в сухом обезжиренном остатке, а в 2019 г. – по массовой доле белка в сухом обезжиренном остатке.

У органов государственного надзора воронежская компания также на «особом счету». Так, в 2019 г. арбитражный суд Воронежской области привлек к административной ответственности изготовителя на сумму 50 000 руб. по иску Управления Россельхознадзора по Воронежской и Липецкой областям. Среди выявленных нарушений – несовпадение данных по объему принятого молока в товарных накладных и в ветеринарных свидетельствах; принятие молока от хозяйств без справок о ветеринарно-санитарном благополучии и от крестьянско-фермерского хозяйства, не подвергнувшего продукцию экспертизе. Кроме того, нарушения выявлены при исследованиях в лаборатории сливочного масла и молочной сгущенной сыворотки.

Кирилл ОРЛОВ



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

«Экомилк»: сделано с любовью!

Бренд «Экомилк» – выбор тех, кто хочет получать натуральные молочные продукты по доступной цене. Компания, расположенная в Московской области, использует отборное сырье, следует традиционным технологиям производства и контролирует результат на каждом этапе. Автоматизированные линии исключают контакт человека с продукцией и гарантируют ее безопасность. Молоко, сметана, масло, творог «Экомилк» не содержат искусственных добавок и растительных жиров.



«Экомилк» производит свою продукцию с 2001 года, на предприятии используется современное оборудование. Собственная аттестованная испытательная лаборатория тщательно проверяет качество на всех этапах производства, начиная с сырья и заканчивая готовой продукцией в потребительской таре.

Молоко и творог «Экомилк» образцово проходят все проверки независимого регулярного контроля. Они соответствуют требованиям безопасности, не содержат антибиотиков и консервантов, имеют хорошие микробиологические и органолептические пока-

затели и отвечают всем остальным стандартам российской системы качества для молока и творога.

Быть лучшим не так-то просто, если речь идет о масштабном и насыщенном до предела рынке. Именно таким является самый популярный вид молока в стране – пастеризованное молоко с жирностью 3,2%. Его пьют практически в каждой российской семье: доля продаж составляет целых 38%.

Чтобы увеличить срок годности молока и снизить содержание микроорганизмов, его подвергают различным термическим обработкам. Самой современной среди

них считается пастеризация: она позволяет сохранить всю пользу натурального продукта. Именно поэтому в пастеризованном молоке «Экомилк» присутствуют все важные элементы – кальций, фосфор, аминокислоты и витамины группы В. Так молоко «Экомилк» получается не только вкусным, но и очень полезным. А чтобы его хватило всем членам семьи, мы создали удобный семейный формат упаковки объемом 1,5 литра. Хорошего молока для хороших людей должно быть много!

Всем известно, что творог – прекрасный источник кальция.

По содержанию белка творог можно сравнить с мясом или рыбой. Правда, такой белок усваивается человеческим организмом гораздо лучше. Дело в том, что, пока творог созревает, его белок превращается в ценные аминокислоты, так необходимые человеку, поэтому творог усваивается практически полностью.

В производстве творога «Экомилк» используются натуральное молоко и закваски молочнокислых культур. Такой творог можно употреблять в чистом виде, также он отлично сочетается

с вареньем, медом, свежими фруктами и ягодами. Он – незаменимый ингредиент для приготовления сырников, блинов и запеканок. Помимо кальция и аминокислот, в твороге «Экомилк» содержится большинство витаминов (в том числе А, Е, Р, группы В), а также железо, цинк, фтор, фосфор, некоторое количество меди, натрия и магний.

Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен. Пробуйте и покупайте молочные продукты «Экомилк» и будьте здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«СЕМИШАГОФФ», «ВЕРНЫЙ» И «НАРОДНЫЙ»

ТОРГУЮТ ПОДДЕЛЬНЫМ МОЛОКОМ

Восемь из десяти образцов ультрапастеризованного молока, приобретенных «Общественным контролем» в магазинах Петербурга, оказались фальсифицированы жирами немолочного происхождения.

ФАЛЬСИФИКАТОРЫ ОБХОДЯТ «МЕРКУРИЙ»

С 1 ноября прошлого года с целью введения полной прослеживаемости поставок молока и молочных продуктов по цепочке «от коровы до прилавка» Правительство РФ включило всю молочную отрасль в систему электронной ветеринарной сертификации «Меркурий». Перед этим в течение двух лет всем участникам молочного рынка – от фермера до самого маленького магазина – было дано время подготовиться к введению новых требований. За этот период система «Меркурий» тестировалась, совершенствовалась, а производители и продавцы должны были приобрести необходимое оборудование, обучить персонал и адаптировать все свои бизнес-процессы под новую электронную систему учета продукции. Главной целью запуска «Меркурия» было убрать с рынка недобросовестных поставщиков, а также защитить потребителей от молочного фальсификата.

Прошло полгода, и Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить, насколько себя оправдали меры, призванные навести порядок на молочных полках, и можно ли наконец сегодня без тени

сомнения положить в корзину упаковку молока любого бренда и быть уверенным: оно настоящее?

Увы. Результат, который получил «Общественный контроль» в ходе очередной экспертизы десяти образцов молока длительного хранения разных производителей, оказался шокирующим: известные торговые сети продают сегодня петербуржцам тонны фальшивого молока! Причем реализуют открыто, легально, со всеми необходимыми документами, якобы подтверждающими его качество и безопасность. Более того, весь этот суррогат от производителя до магазина проходит через систему «Меркурий», которая подтверждает: «Проверено, мин нет!»

То, что это неправда, можно выяснить, сдав вызывающий сомнения пакет молока на экспертизу в лабораторию. Но анализ по физико-химическим показателям, в том числе на жирнокислотный состав, потребителю сегодня не по карману: при цене упаковки молока в среднем 60 руб. за литр лабораторное исследование на соответствие продукта ГОСТу обойдется в 100 раз дороже! Да и заподозрить подделку обычный покупатель не в состоянии: на вкус и цвет фальшивое молоко практически ничем не от-



личается от натурального. Ни Роспотребнадзор, ни Россельхознадзор, в ведении которого, кстати, и находится система «Меркурий», не проводят сегодня оперативный мониторинг качества питьевого молока в розничных сетях и широко не предупреждают население о наличии на полках фальшивой продукции конкретных производителей. Поэтому единственным источником информации о наличии

фальсификата на молочных витринах остаются исследования «Общественного контроля».

Но статус общественной организации не позволяет «Общественному контролю» удалять обнаруженный на прилавках фальсификат. Организации по защите прав потребителей могут лишь проводить экспертизы и публиковать их результаты, а карательные полномочия – только

у государственных органов контроля и надзора.

КТО НАЖИВАЕТСЯ НА ПОКУПАТЕЛЯХ?

Тем не менее, если потребитель проинформирован, значит он уже вооружен определенными знаниями и, если пожелает, может уберечь себя от покупки молока сомнительного качества, каким сегодня, например,

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО ГОСТ 31450-2013

Наименование продукта	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 2,5%, ТМ «Клевер»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 2,5%, торговая марка «То, что надо!»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 3,2%	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%	Молоко питьевое ультрапастеризованное торговой марки «Зеленая лужайка» с массовой долей жира 3,2%	Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 2,5%	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ООО «Молочное производственное объединение «Скорморощка», г. Кемерово	ООО «Молоком», Московская обл.	ООО «Пятигорский молочный комбинат», Ставропольский край	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.	ООО «Молмаркет», Калужская обл.	ООО «Лавина», Рязанская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.
Дата изготовления	27.12.2019	21.12.2019	28.10.2019	26.12.2019	29.10.2019	22.12.2019	29.10.2019	29.10.2019
Объем, кол-во	2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 973 мл	2 x 950 г	2 x 1 л	2 x 1 л
Цена за 1 литр, руб.	74,49	48,99	49,68	37,99	39,99	39,99	39,99	39,99
Место закупки	ООО «О'Кей», Выборгское шоссе, д. 3, корп. 1	ООО «О'Кей», Выборгское шоссе, д. 3, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В	ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В	ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А, пом. 4Н	ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), Балтийская ул., д. 2/14, лит. А
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,31 ±0,06	Не менее 3,0 / 3,24 ±0,06	Не менее 3,0 / 3,02 ±0,06	Не менее 3,0 / 3,00 ±0,06	Не менее 3,0 / 2,44 ±0,06	Не менее 3,0 / 1,68 ±0,06	Не менее 3,0 / 2,02 ±0,06	Не менее 3,0 / 2,62 ±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,500 ±0,065	Не менее 2,5 / 2,500 ±0,065	Не менее 3,2 / 3,300 ±0,065	Не менее 2,5 / 2,500 ±0,065	Не менее 3,2 / 3,300 ±0,065	Не менее 2,5 / 2,500 ±0,065	Не менее 3,2 / 3,200 ±0,065	Не менее 3,2 / 2,600 ±0,065
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), % (Норма – не менее 8,2)	8,6 ±0,4	8,3 ±0,4	9,2 ±0,4	8,5 ±0,4	8,2 ±0,4	6,2 ±0,4	8,2 ±0,4	7,5 ±0,4
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира. Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир в следовых количествах	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира. Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир в следовых количествах	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира. Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир в следовых количествах
Соответствие ГОСТ 31450-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и жирнокислотному составу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, СОМО и жирнокислотному составу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и жирнокислотному составу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, СОМО и жирнокислотному составу

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

торгуют сети «Семишагофф», «Верный» и «Народный».

Именно в этих магазинах «Общественный контроль» приобрел восемь образцов питьевого ультрапастеризованного молока разных изготовителей, в которых молочный жир либо присутствовал в следовых количествах, либо не был обнаружен совсем! Вместо молочного жира в составе так называемого «молока» были обнаружены более дешевые немолочные жиры, в том числе смеси растительных жиров.

Целых пять образцов фальсифицированного питьевого молока разных изготовителей были приобретены в трех магазинах торговой сети «Семишагофф». Причем три образца были изготовлены по одному и тому же адресу, но почему-то разными юридическими лицами. То есть производственная площадка одна, а лиц, которые разливают там «молоко», формально несколько. Делается это умышленно для того, чтобы в случае санкций на одно лицо другие продолжали свой преступный бизнес по розливу суррогата. Это как в сказке про Змея Горыныча: если одну голову отрубить, две другие, как ни в чем не бывало, живут своей жизнью.

Похоже, именно по этой схеме, приносящей поистине сказочные барыши, работает ООО «Тырновский молочный завод» (с. Тырново, Рязанская обл.). Два образца, изготовленные этим предприятием под марками «Мещерские Росы» и «Зеленая лужайка», содержали молочный жир в следовых количествах, а в третьем образце, выпущенном по тому же адресу, но другим лицом – ООО «Лавина», молочный жир уже отсутствовал вовсе. Кроме того, в поддельном молоке не соответствовали ГОСТ 31450–2013 и существенно были занижены основные показатели качества: массовые доли белка, жира и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО).

Кроме общего адреса производства, этих изготовителей «роднит» еще и одинаковое сырье, которое использовалось ими для фальсификации мо-

лока: жирнокислотный состав всех трех образцов в избытке содержал линолевою и пальмитиновую кислоты.

– Пальмитиновая кислота в больших количествах присутствует в твердых растительных жирах с высокой температурой плавления, в том числе в тех, которые изготовлены на основе пальмового масла, – поясняет **доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев.**

Кстати, такую подделку можно определить и по вкусу: в холодном виде подобный напиток будет иметь привкус салостости.

– Однако в большинстве случаев простому обывателю подмену сырья выявить очень сложно – сегодня на рынке много заменителей молочного жира, которые по вкусу, запаху и даже температуре плавления максимально приближены к молочному жиру, – предупреждает **Анатолий Брусенцев.**

Четвертым фальсификатом из сети «Семишагофф», как и год назад, стало молоко питьевое «Южное», только на этот раз в качестве изготовителя на этикетке фигурировало не ООО «ВСР» (Ростовская обл.), как раньше, а ООО «Кагальницкий молочный завод» (Ростовская обл.). Если в прошлом году молочный жир в молоке марки «Южное» не был найден вовсе, то на этот раз он обнаружен в следовых количествах. По сути, разницы никакой. Так же как и в прошлом году, массовая доля белка в образце «Южное» не соответствовала требованиям ГОСТа: 2,08% вместо нормы «не менее 3%».

Замена изготовителя молока «Южное» объясняется тем, что в сентябре прошлого года после проверки прокуратуры Ростовской области ООО «ВСР» было вынуждено ликвидироваться. На предприятие был наложен штраф 160 000 руб. Причина – несоответствие продукции требованиям нормативных документов. Однако, как видим, производителям фальшивого молока всё равно: молоко «Южное» продолжает изготавливать другое юридическое лицо.

Завершает «пятерку» поддельных образцов питьевого молока, приобретенных в сети «Семишагофф», фальсификат с содержанием молочного жира «в следовых количествах» от ООО «Молмаркет» (Калужская обл.). Образец отличился самыми низкими показателями по массовой доле белка (1,68% вместо нормы «не менее 3%», как требует ГОСТ) и массовой долей СОМО (6,2% вместо нормы 8,2%). В 2018 г. в образце молока этого изготовителя под маркой «С собственной фермы» молочный жир не был и вовсе обнаружен, а массовые доли белка и СОМО оказались значительно ниже нормы.

Отметим, что все пять поддельных образцов молока сеть «Семишагофф» продавала по одной цене – 39,99 руб. за упаковку.

ВЕРЮ – НЕ ВЕРЮ!

Большинство российских покупателей, особенно пожилого возраста, в силу своего менталитета и воспитания, полученного еще в советские времена, привыкли верить тому, что написано где бы то ни было: на вывеске, плакате, прилавке, витрине, упаковке, этикетке и так далее. И часто сами от этого страдают, порой даже не подозревая обмана. Вот и торговая сеть с теплым названием «Верный» нередко пользуется доверчивостью таких своих клиентов, вводя их в заблуждение относительно качества реализуемого молока.

Так, в ходе рейда в магазине «Верный» были выявлены два образца фальсифицированного ультрапастеризованного молока, причем изготовленные компаниями, которые уже



ранее попадали в черный список «Общественного контроля». Жирнокислотный состав обоих образцов не соответствовал жирнокислотному составу молочного жира. Первая подделка была изготовлена ООО «Молоком» (Московская обл.), вторая – ООО «Пятигорский молочный комбинат» (Ставропольский край). Эти два образца молока содержали менее 0,1% жирных кислот, характерных для молочного жира, – масляной, капроновой, каприловой, каприновой и деценовой. При этом в продуктах было избыточное содержание олеиновой кислоты, которая содержится как раз в растительных маслах.

– Как правило, для фальсификации питьевого молока используется обезжиренное сухое молоко, в жировую фазу которого вводится заменитель молочного жира, более дешевой по стоимости, – объясняет **Анатолий Брусенцев.**

Отметим, что фальсификат от ООО «Молоком» также занял первое место среди остальных подделок по цене: он оказался самым дорогим – 49,68 руб. за литр.

МОЛОКО БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Завершает список фальшивого питьевого молока, выявленного в Петербурге «Общественным контролем», подделка от ОАО «Маслосырзавод «Славянский» (Краснодарский край). Этот образец, приобретенный в магазине «Народный» на ул. Хошимина, д. 14, можно назвать своеобразным «героем» проведенной экспертизы, поскольку он был забракован сразу по четырем показателям! Мало того что в образце молочный жир полностью был заменен растительным, так этого жира оказалось еще 4,5% вместо 3,2%, заявленных на упаковке. Массовая доля белка была в два раза ниже нормы: 1,54% вместо нормы «не менее 3%», а СОМО – 7,4% вместо 8,2%! Стоило «народное молоко» из Краснодарского края 36 руб. 90 коп.

Как выяснилось, ОАО «Маслосырзавод «Славянский» имеет многолетнюю дурную славу, но тем не менее всё еще продолжает работать. Так, в мае 2017 г. Арбитражный суд Краснодарского края по обращению регионального Россельхознадзора приостановил работу ОАО «Маслосырзавод «Славянский» на 10 суток. По данным ведомства, служба проверила качество 15% сметаны завода, которая поступала в детский сад. В продукте выявили наличие растительных жиров, содержание которых не допускается. В прошлом году изготовителя неоднократно привлекали к ответственности в виде крупных штрафов за фальсификацию молока,

творого и сливочного масла. Только в течение апреля 2019 г. арбитраж выносил четыре решения о привлечении к административной ответственности ОАО «Маслосырзавод «Славянский». Тем не менее, как видим, изготовитель платит штрафы и работает дальше, зарабатывая огромные барыши на фальсификации молочной продукции.

Материалы экспертизы ультрапастеризованного молока «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер в отношении недобросовестных изготовителей и продавцов. Однако остановить разгул фальсификации даже в случае подтверждения ее фактов органами государственного надзора, как показывают приведенные примеры, возможно далеко не всегда. Значит, остается надеяться на сознательность граждан, которые не должны голосовать рублем за поддельную продукцию.

В то же время благодаря системе «Меркурий» у государства появилось больше возможностей влиять на недобросовестных участников рынка. Как рассказали в управлении Россельхознадзора по Санкт-Петербургу, Ленинградской и Псковской областям, в 2019 г. за нарушения при обороте молочной продукции в системе «Меркурий» заблокировано 55 уполномоченных лиц, а в этом – уже 74. В рамках мониторинга было отобрано 410 проб молочной продукции, 111 из которых оказались фальсификатом.

Кроме того, система позволяет эффективно выявлять нелогичные схемы поставок подконтрольной продукции и предприятия-фантомы – компании, фактически отсутствующие по указанным адресам. Так, Управлением с начала этого года в Санкт-Петербурге и Ленобласти было выявлено семь площадок-фантомов, три из которых были заняты оборотом поддельной молочной продукции.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, только два образца ультрапастеризованного молока из десяти, проверенных «Общественным контролем», полностью соответствовали требованиям ГОСТа. Это молоко «Клевер» 2,5% (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург) и «То, что надо!» 2,5% (ООО «Молочное производственное объединение «Скоморошка», г. Кемерово). Оба образца были приобретены в гипермаркете «О'Кей».

МОЛОКО: ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНО

Диетологи рекомендуют употреблять натуральное питьевого мо-

лока как источник легкоусвояемого белка здоровым людям, за исключением тех, кто страдает непереносимостью лактозы.

Молоко по степени тепловой обработки делится на пастеризованное и ультрапастеризованное.

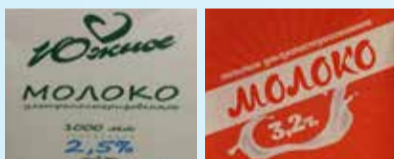
– При пастеризации молоко нагревается до 74–76 градусов и выдерживается 15–20 секунд. При необходимости, в зависимости от качества сырья, температура может быть повышена до 85–87 градусов. Ультрапастеризация предусматривает нагрев молока до 135–137 градусов в течение 3–4 секунд. Такой способ обработки позволяет полностью уничтожить патогенную микрофлору, включая споры, и максимально сохранить при этом все питательные вещества, в том числе минеральные компоненты и витамины, – рассказывает **профессор факультета пищевых биотехнологий и инженерии Университета ИТМО Людмила Забодалова.**

– А главное, ультрапастеризация значительно продлевает срок годности продукта – до семи месяцев. Однако, если вскрытое молоко долго стоит в холодильнике, оно всё же будет портиться, причем не закисать, а прогоркать.

– Молоко, которое содержит растительные жиры, в частности пальмовое масло, употреблять в пищу просто опасно, – считает **гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова.** – При ультрапастеризации молока пальмовое масло разлагается на химические элементы, которые являются ядом для организма. Кроме того, растительный жир сомнительного качества может вызвать обострение желчнокаменной болезни и хронического панкреатита.

Главный внештатный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук добавляет, что гидролиз и эмульгирование пальмового жира, имеющего более высокую температуру плавления, чем температура тела человека, в желудочно-кишечном тракте происходит не в полном объеме, что приводит к нарушению обмена веществ.

Елена МАКСИМОВА



Молоко питьевое ультрапастеризованное, торговая марка «Южное», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%
ООО «Кагальницкий молочный завод», Ростовская обл.	ОАО «Маслосырзавод «Славянский», Краснодарский край
24.10.2019	19.02.2020
2 x 1 л	2 x 1 л
39,99	36,90
ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А, пом. 4Н	ООО «Реверс», ООО «Август» (ТК «Народный»), ул. Хошимина, д. 14
Не менее 3,0 / 2,08±0,06	Не менее 3,0 / 1,54±0,06
Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 3,2 / 4,500±0,065
8,2±0,4	7,4±0,4
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира. Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир в следовых количествах	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен
ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и жирнокислотному составу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, СОМО и жирнокислотному составу

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



Встречай Пасху вместе с «КАРАТ ПЛЮС»!

Уникальный рецепт, высокое качество, нарядный внешний вид – такими достоинствами обладают пасхальные куличи петербургской кондитерской компании «КАРАТ ПЛЮС». Горожане давно оценили их по достоинству: по словам главного технолога предприятия Анны Ивановой, в последние годы вся произведенная к Пасхе продукция находит своего потребителя, возвратов нереализованных куличей из торговых сетей не бывает.



СЕКРЕТЫ ВКУСА

Один из главных секретов высокого спроса в том, что для изготовления куличей используется только качественное и свежее сырье.

– С него всё начинается, – рассказывает Анна Иванова. – Если сырье качественное, то из него получится добротная выпечка. Поэтому мы работаем только с надежными поставщиками, проверяем сроки годности и условия хранения. Периодически проводим аудит на производствах наших поставщиков. На предприятии внедрена система контроля качества (ХАССП), а для каждого этапа производства разработаны проверочные процедуры.

Любопытно, что и своим появлением на свет уникальный рецепт куличей отчасти обязан заботе о безопасности продукции.

– Семь лет назад, когда мы решили начать производство куличей, перед нашей группой по разработке новых изделий была поставлена задача сделать кулич без использования дрожжей, – продолжает Анна Иванова. – Это связано с тем, что наше производство ориентировано на выпуск только кондитерской продукции и мы не выпускаем изделия на дрожжах. Поэтому была разработана уникальная рецептура кулича на основе кексового теста.

Наши куличи выгодно отличаются от куличей других производителей более насыщенным вкусом, большим количеством изюма и вкусной помадкой. За всё время их производства я не слышала ни одного негативного отзыва от наших потребителей. Мы стараемся поддерживать с ними обратную связь и очень внимательно относимся к их замечаниям.

ТОЛЬКО РАЗ В ГОДУ

Насладиться вкусом куличей «КАРАТ ПЛЮС» можно только во время праздника Пасхи.

– Да, для нас это тематическая продукция, мы ее делаем только раз в году. Но мне кажется, что в этом тоже есть свой плюс: ожидание, когда в продаже появятся наши куличи, дарит потребителям особое настроение приближающегося праздника Светлого Христова Воскресения, – делится своим мнением Анна Иванова.

ИСПЫТАНО НА СЕБЕ

Неудивительно, что сами кондитеры «КАРАТ ПЛЮС» предпочитают не стоять у плиты накануне праздника, а покупают на Пасху свою же продукцию.

– Честно скажу, сама я уже давно дома не пеку куличей. Чем тратить на их приготовление время, лучше посвятить его семье, детям, любимому супругу. Поэтому покупаю наши куличи, как и многие сотрудники нашего предприятия, – признаётся главный технолог «КАРАТ ПЛЮС». – Тем более что мы делаем их разных форматов: есть большие по 600 граммов и по 570 граммов. Внутри либо только изюм, либо изюм с цукатами. А есть и совсем маленький куличик весом 180 граммов.

Предлагает «КАРАТ ПЛЮС» и подарочный вариант – два кулича в одной упаковке, которую можно взять в подарок, собираясь на Пасху в гости. Да и цены на свою продукцию на предприятии стараются держать «в узде», чтобы каждый горожанин мог позволить себе сладкое пасхальное лакомство.

В этом – еще один секрет успеха компании «КАРАТ ПЛЮС».

Мила ДЕМЬЯНОВА



НА ДЕСЕРТ

Одним из самых сложных слов для петербуржцев, участвовавших в апреле прошлого года в традиционной акции «Тотальный диктант», стало слово «мороженое». Некоторые норовили написать его с двумя буквами «н».

Однако в том, какому мороженому отдать свое предпочтение, жители Северной столицы ошибаются редко и по праву часто выбирают продукцию петербургской компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», которая вот уже почти 25 лет предлагает петербуржцам десерты самого высокого качества.

DESSERT
FANTASY
Sweet Collection

«Гигантер» – наслаждение вкусом!

«НИКАКОГО МОЛОЧНОГО СУРРОГАТА!»

Именно так охарактеризовал мороженое от «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» на популярном интернет-форуме о качестве пищевых продуктов один из потребителей. «Главное, что приличный состав: молоко, сливочное масло, сироп, ванилин. Без всяких молочных суррогатов!» – написала Мария, рассказывая о своем опыте дегустации ванильного мороженого «Гигантер».

Как сообщил корреспонденту «ПК» директор компании Юрий Седых, именно натуральное молочное сырье в составе, без примеси растительных масел, является главным условием популярности продукции компании у любителей мороженого. Масло в мороженом может быть только сливочным, а молоко – коровьим. Этой нехитрой философии компания придерживается уже много лет, предлагая лакомство, которое, по отзывам покупателей, «буквально влюбляет в себя».

РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

Мороженое – универсальное лакомство: оно и освежает, и насыщает, и доставляет истинное наслаждение. При этом важно, чтобы порция была не очень большой (иначе она растает в руках до того, как ее съешь), но и не маленькой. Компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», внимательно изучив предпочтения потребителей, разработала свой оптимальный вариант – рожок «Гигантер» 120 граммов: ванильный, фисташковый, с клубничным джемом и крем-брюле. «Смотрится внушительно! Я порцию с трудом доедаю, а вот мужу 120 граммов – в самый раз», – оценила преимущества лакомства другой народный дегустатор Катерина.

Кроме впечатляющего размером рожка (а большому куску, согласно народной поговорке, и рот радуется), у «Гигантера» есть еще одно преимущество: вафельный рожок покрыт изнутри глазурью, которая защищает «одежку» пломбира от тающего мороженого, что делает вафлю хрустящей до самого конца.



ДЕСЕРТ ФИГУРУ НЕ ИСПОРТИТ

Еще одно достоинство мороженого от «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» – вполне умеренная калорийность. Судите сами: в 100 граммах ванильного рожка «Гигантер» содержится 240 ккал, а в таком же количестве шоколада или выпечки из слоеного теста – более 500 ккал! И ведь в пломбире еще есть и характерные для молока полиненасыщенные жирные кислоты (Омега-3), лецитин, понижающий уровень «плохого» холесте-

рина и помогающий сжигать лишние килограммы, а также масса других полезных микроэлементов.

Поэтому смело отправляйтесь за мороженым «Гигантер», благо компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» сотрудничает со всеми крупными торговыми сетями и мелкой розницей Петербурга. И пусть наступающее лето для вас будет приятным и долгим, таким как вкус мороженого «Гигантер»!

Мила ДЕМЬЯНОВА