

В ПЕЛЬМЕНЯХ ПО ГОСТУ НАШЛИ КОСТИ, ХРЯЩИ И КРАХМАЛ

СТР. 4–5

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КРАХМАЛ
ХРЯЩИ
КОСТИ



Экспертиза качества десяти образцов пельменей разных торговых марок, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что каждая вторая проверенная пачка не соответствует заявленному составу. Изготовители замороженных полуфабрикатов скрывают от потребителей на этикетке растительные углеводные добавки, крахмал, мясо птицы механической обвалки и загустители. А в пельменях с маркировкой ГОСТ 33394-2015 и вовсе были обнаружены хрящи и мелкие костные частицы.

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

«О'КЕЙ» заплатит крупный штраф за птицу с микробами

Роспотребнадзор сообщил Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» о принятых мерах по фактам реализации торговыми сетями полуфабрикатов из мяса птицы, зараженных листерией и сальмонеллой.



В ходе масштабной внеплановой проверки Роспотребнадзор установил, что отдельные партии полуфабрикатов из мяса птицы производства ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл. (торговые марки «То, что надо!», «Ясные зори»), ООО «Брянский бройлер», Брянская обл. (торговая марка «Мираторг») и АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл. (торговая марка «Вкуснее не бывает») не соответствуют санитарным нормам.

СТР. 2

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Молочный завод оштрафован на 100 000 рублей за поддельное сливочное масло

Управление Роспотребнадзора по Курской обл. пришло к ООО «Курский молочный завод» к административной ответственности в виде штрафа в размере 100 000 рублей за изготовление и реализацию поддельного сливочного масла 82,5% «Масленца», которое в Санкт-Петербурге продает торговая сеть «Семишагофф». В этом фальшивом «масле» второй год подряд специалисты Росстандарта не находят молочного жира.



СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Торговые сети продают дешевую восточную скумбрию под видом дорогой атлантической

Торговые сети «Лента», «Магнит», «Дикси», «Перекресток» и «Пятерочка» сегодня часто вводят потребителей в заблуждение, выдавая более дешевую восточную и даже африканскую скумбрию за более дорогую атлантическую. Этот факт был установлен в ходе недавней экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией



потребителей «Общественный контроль» при участии лаборатории ихтиологии петербургского Зоологического института Российской академии наук. Кроме того, «Общественный контроль» выявил и другие нарушения законодательства при исследовании 12 образцов скумбрии холодного копчения разных торговых марок, приобретенных в розничной сети Санкт-Петербурга.

СТР. 6–8

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»

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

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

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 декабря 2020 года, будут опубликованы результаты экспертизы образцов рыбных салатов и пресервов из рыбы разных торговых марок. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная



организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

ЗА ПТИЦУ С МИКРОБАМИ ВЫПИСАЛИ ШТРАФЫ

В Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» поступили ответы из Роспотребнадзора и Россельхознадзора, которые провели административные расследования по фактам изготовления и реализации полуфабрикатов из мяса птицы разных торговых марок, не соответствующих требованиям безопасности.

В ПТИЦЕ «МИРАТОРГ» ОБНАРУЖИЛИ МИКРОБЫ

Так, руководитель территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Брянской обл. в Брянском, Выгоничском, Карачевском и Навлинском районах Брянской обл. Валерий Кокорев сообщил, что по материалам «Общественного контроля» о неудовлетворительных результатах лабораторных исследований куриного полуфабриката «Бедро с кожей цыпленка бройлера охлажденное» производства ООО «Брянский бройлер» из Брянской обл. (входит в холдинг «Мираторг»), который был приобретен в конце июля этого года в гипермаркете «О'Кей» на Пулковском шоссе, д. 17, корп. 2, возбуждено дело по ст. 14.43 ч. 2 КоАП РФ (нарушение изготовителем (продавцом) требований технических регламентов) в отношении должностного лица и вынесено постановление об административном правонарушении в виде штрафа в размере 20 000 руб.

Напомним, что летом этого года Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в ходе экспертизы установила, что восемь из десяти образцов полуфабрикатов из мяса птицы популярных торговых марок, приобретенных в магазинах города и Ленинградской обл., не отвечали требованиям безопасности, а в продукции пяти птицефабрик были обнаружены и вовсе патогенные микроорганизмы: сальмонеллы и листерии, представляющие потенциальную угрозу жизни и здоровью человека.

Кроме того, в половине проверенных образцов допустимая норма содержания мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ), установленная Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», оказалась значительно выше нормы. Так,

в бедре с кожей торговой марки «Мираторг» (ООО «Брянский бройлер», Брянская обл.) количество МАФАНМ было превышено в 3,2 раза.

ШТРАФ 300 000 РУБ. ЗА ЛИСТЕРИЮ

Провело свою проверку и Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, которое на этот раз можно поставить в пример другим коллегам из регионов: надзорное ведомство не стало искать формальных поводов для отказа в проведении административного расследования по фактам, предоставленным «Общественным контролем», а приняло меры в отношении ООО «О'Кей», как говорится, по всей строгости закона: привлекло к ответственности в виде штрафа в размере 300 000 руб. по ст. 14.43 ч. 2 КоАП РФ.

Как сообщила заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу Елена Смирнова, в ходе внеплановой проверки ООО «О'Кей» по адресу: Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2, были отобраны пробы продукции «Голень с кожей цыпленка бройлера охлажденная» ТМ «Мираторг» (ООО «Брянский бройлер», Брянская обл.) и четвертина (задняя) полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров натуральные охлажденные ТМ «Вкуснее не бывает» (АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл.). В результате лабораторных испытаний выяснилось, что в образце ТМ «Мираторг» были выявлены листерии, а в образце от «Роскар» – сальмонеллы.

Отметим, что, по данным Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области и Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу, Ленинградской и Псковской областям, которые также в сентябре этого года проводили проверки в отношении АО «Птицефабрика Роскар», никаких отклонений по микробиологическим показателям в мясной продукции компании выявлено не было.



ПОСТАВЩИКИ «О'КЕЯ» ПРИВЛЕЧЕНЫ К ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Проведено административное расследование и в отношении ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» (Новгородская обл.), в продукции которого под торговыми марками «То, что надо!» (собственная марка торговой сети «О'Кей») и «Ясные зори» в ходе экспертизы «Общественного контроля» были обнаружены патогенные микроорганизмы листерии.

Заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по Новгородской обл. Марина Бугаева сообщила, что отобранные в ходе надзорных мероприятий на складе предприятия пробы полуфабрикатов из мяса птицы других дат выработки не соответствуют обязательным требованиям по микробиологическим показателям, виновные лица будут привлечены к административной ответственности по ст. 14.43 ч. 2 КоАП РФ.

В ходе проверки, проведенной «Общественным контролем», выяснилось, что полуфабрикаты из мяса птицы, не отвечающие обязательным требованиям по микробиоло-

логическим показателям, были произведены в разных регионах страны, в том числе в Белгородской, Брянской, Новгородской, Калужской, Ленинградской областях и Республике Беларусь. Среди злостных нарушителей санитарных норм, в продукции которых на протяжении последних лет неоднократно выделялись патогены (листерии и сальмонеллы), такие предприятия, как ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» (Новгородская обл.) и АО «Приосколье» (Белгородская обл.).

«ПРИОСКОЛЬЕ» УХОДИТ ОТ ОТВЕТА

Недавно Управление Россельхознадзора по Белгородской обл. про-

информировало «Общественный контроль», что в прошлом году в отношении птицефабрики АО «Приосколье» было возбуждено аж 37 дел об административных правонарушениях, наложены штрафы на общую сумму 776 000 руб. Однако даже такие меры, как показали результаты проверки этого года, не предотвращают попадание на потребительский рынок небезопасной продукции.

Если Управление Россельхознадзора по Белгородской обл. реагирует на обращения «Общественного контроля» и принимает меры, то их коллеги из Управления Роспотребнадзора по Белгородской обл. предпочли найти формальные поводы для отказа в проведении административного расследования по фактам выявленных нарушений, одним из которых стало... непредоставление «Общественным контролем» документов, подтверждающих прослеживаемость продукции, в том числе товарно-транспортная накладная, ветеринарные сопроводительные документы». Среди других причин для оправдания бездействия Управления заместитель его руководителя г-жа Лариса Пузанова указала отсутствие сведений об условиях транспортировки полуфабрикатов и недостаточное количество отобранных для исследований образцов. При таком подходе государственных «защитников» прав потребителей разве стоит удивляться тому, что уже третий год подряд в продукции АО «Приосколье», поступающей в Санкт-Петербург, выявляются патогены – в частности, листерия?

Одной из причин резкого роста количества положительных проб по итогам микробиологических исследований куриных полуфабрикатов специалисты считают введение около года назад запрета на использование в кормах антибиотиков. Новые технологии по профилактике заболеваний и убою птицы более затратны и поэтому медленно и неохотно внедряются в хозяйствах. Более того, их применение приводит к удорожанию готовой продукции. Однако другого пути сегодня нет, поскольку отказ от применения антибиотиков в кормах – это общемировая практика.

В связи с этим органы Роспотребнадзора и Россельхознадзора обязаны стоять на страже здоровья граждан и усиливать надзор за продукцией животного происхождения. Но, как видим, делают они это не очень эффективно, и опасная продукция продолжает поступать на прилавки торговых сетей.

Кирилл ОРЛОВ

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,

- приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!

Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по телефону 8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты — Елена Максимова, Алиса Савельева

Дизайн и верстка — Ирина Серова

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:
Редакция газеты «Петербургское качество», 190103, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д.1/28, до востребования.
тел./факс: (812) 324-25-88

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ
БЕСПЛАТНО

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 фактически 09.11.2020 г. в 18.00, Выход в свет 16.11.2020 г.

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

Номер заказа ТД-7473/10

Тираж номера 30 000 экз.

12+

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Ответственность за продажу или производство фальсифицированных товаров, в том числе пищевых, появится в новом Кодексе об административных правонарушениях (КоАП), заявил советник министра юстиции РФ Денис Новак.

В России введут штрафы за продажу поддельных продуктов

В действующем КоАПе этой нормы нет, есть только ответственность за «обращение фальсифицированных лекарственных средств, медицинских изделий и биологически активных добавок» (статья 6.33). Таким образом, из сферы регулирования исключена, в частности, такая крупная группа товаров, как продукты питания. В Минюсте России отмечают, что появление новой нормы будет способствовать защите как здоровья россиян, так и интересов добросовестных бизнесменов.

– У нас частично в отношении некоторых видов товаров есть специальные составы, например фальсифицированные лекарственные средства... Мы согласились с тем, что в силу важности и вредности такого рода действий следует предусмотреть отдельный, общий состав на оборот или производство фаль-



Денис Новак

сифицированных товаров, – рассказал Денис Новак.

При этом, по его словам, предстоит разграничить формулировки новой статьи и статьи об обмане потребителей. Наказание по новой статье, по словам Новака, будет строже.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Изготовителя сливочного масла наказали на 100 000 рублей

Управление Роспотребнадзора по Курской обл. привлекло ООО «Курский молочный завод» к административной ответственности в виде штрафа в размере 100 000 рублей за изготовление и реализацию поддельного сливочного масла, которое в Санкт-Петербурге продает торговая сеть «Семишагофф».

Меры к злостному фальсификатору были приняты после повторного обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» в Роспотребнадзор.

Еще в начале мая в ходе экспертизы «Общественный контроль» установил, что в магазине «Семишагофф» по адресу: пр. Стачек, д. 105, реализуется фальсифицированное сливочное масло производства ООО «Курский молочный завод» по цене 300 руб. за кг. Согласно протоколу испытаний, выданному испытательной лабораторией пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург», в образце молочный жир не был обнаружен. То есть по факту под сливочное масло оказался замаскирован дешевый спред. Вкус и запах продукта были признаны невыраженными сливочными, пустыми, цвет был неоднородным, консистенция – слегка рыхлой, с наличием пустот, а массовая доля влаги превысила норму на 50%.

Казалось бы, наглая фальсификация сливочного масла не должна остаться без внимания надзорных органов. Однако Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, проведя свою проверку, заявило, что масло от ООО «Курский молочный завод» полностью соответствует требованиям нормативных документов! Таким образом, в отношении ма-

газина «Семишагофф» Роспотребнадзор в очередной раз не принял никаких мер.

Управление Роспотребнадзора по Курской обл. по факту обращения «Общественного контроля» оказалось более принципиальным. Еще в июле этого года руководитель подразделения Олег Климушин сообщил, что «по выявленным нарушениям ведется производство по ст. 14.43 ч. 1 КоАП РФ, по результатам проведенной проверки руководителю предприятия будет подготовлено и направлено предписание с указанием выявленных нарушений и сроков их исполнения».

В том, как ООО «Курский молочный завод» «успешно» выполняет предписания надзорных органов, «Общественный контроль» смог убедиться в середине августа, когда провел повторную закупку того же «сливочного масла» в том же магазине «Семишагофф». Проверка показала, что изготовитель из г. Курска по-прежнему «гонит» фальсификат без молочного жира с невыраженными запахом и вкусом. Очередной сигнал стал основанием для еще одной внеплановой проверки Управлением Роспотребнадзора по Курской обл. и уже закончился не предостережением, а реальным штрафом в размере 100 000 рублей. Об этом «Общественному контролю» сообщил Олег Климушин. Понесет ли какое-нибудь наказание магазин «Семишагофф»,



пока непонятно, поскольку Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу еще не сообщило о принятых мерах.

То, что ООО «Курский молочный завод» занимается мошенничеством и под видом сливочного масла длительное время выпускает дешевый растительно-жировой спред, «Общественный контроль» узнал еще в прошлом году по итогам экспертизы. Как видим, благодаря настойчивым действиям общественников Роспотребнадзор все-таки вынужден реагировать и принимать меры. Ждем адекватных действий надзорных органов и в отношении продавца фальсификата – торговой сети «Семишагофф». А пока рекомендуем всем потребителям отказаться от покупки продукции ООО «Курский молочный завод» – ведь, если товар не будет пользоваться спросом, торговая сеть сама откажется от сотрудничества с поставщиком «масляного» фальсификата.

Кирилл ОРЛОВ

Масло
высший сорт
ГОСТ 32261-2013

Лучший продукт «ПРОДЭКСПО 2020»

Сливочное масло
Нежное, сливочное, натуральное и очень вкусное – всеми этими красивыми и аппетитными словами можно описать сливочное масло BURENKA CLUB.

Это масло сделает самый простой утренний бутерброд вкусным деликатесным блюдом. С сыром, с икрой, с джемом или ветчиной, не важно, намазав свой хлеб маслом BURENKA CLUB, вы получите бутерброд ресторанного качества.

Важно отметить, что изготавливается масло в соответствии с ГОСТ и с успехом проходит различные конкурсы и проверки качества молочной продукции - имеет золотую медаль продуктового конкурса на международной выставке «ПродЭкспо 2020».

Осн. 1993 г.
НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА

ПРАВИЛЬНОЕ отношение к мясу

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В ПЕЛЬМЕНЯХ ПО ГОСТУ НАШЛИ КОСТИ, ХРЯЩИ И КРАХМАЛ

Замороженные полуфабрикаты – находка для тех, кто ценит свое время и не готов тратить его на утомительные кулинарные подвиги по вечерам, когда, придя с работы или учебы, хочется расслабиться и заняться чем-то более интересным и увлекательным, чем приготовление еды. И пищевая индустрия, словно добрая фея, постоянно заботится о том, чтобы мы не разочаровались в ставшей уже для многих привычной модели пищевого поведения: купить готовые полуфабрикаты, бросить их в кастрюлю и через 10–15 минут с мыслью «Жизнь удалась!» насладиться незамысловатым ужином, придуманным технологом какого-нибудь пищевого комбината.

«Подсев» за мясную «заморозку», мы даже перестаем задумываться, насколько она соответствует не только законам здорового питания, но и информации на упаковке, иногда настолько яркой и соблазнительной, что мы даже не замечаем, как вдруг до отказа забиваем замороженными полуфабрикатами морозильные отделы своих холодильников.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» каждый год мониторит качество пельменей популярных торговых марок и не устает повторять: включать в ежедневный рацион эту продукцию не стоит, поскольку слишком часто изготовители вводят потребителей в заблуждение, используя в рецептуре ингредиенты, не заявленные на этикетке.

Вот и на этот раз из десяти образцов пельменей, приобретенных в торговых сетях города, семь были признаны не соответствующими обязательным требованиям нормативных документов.



ГОСТ ИЛИ ТУ?

В отличие от прошлого года, когда на экспертизу попали восемь образцов, изготовленных по техническим условиям, и только два образца по ГОСТ 33394–2015, в этом году пельменей, сделанных по государственному стандарту, оказалось уже пять. То есть пищевые комбинаты, следуя меняющимся запросам потребителей, все чаще переходят на ГОСТ, желая при этом – не в последнюю очередь – обосновать и более высокую цену на свою продукцию. Но как показали результаты экспертизы «Общественного контроля», далеко не всегда борьба за сердца и желудки покупателей проходит по правилам.

Яркий пример – пельмени «Столовые» торговой марки «Кулинарные решения» (АО «Кировский мясокомбинат», г. Киров). Несмотря на то что на упаковке стоит обозначение ГОСТ 33394–2015, в составе продукта специалисты лаборатории Росстандарта обнаружили ингредиенты, не заявленные на этикетке: крахмалосодержащий компонент, мелкие костные и хрящевые частицы, свидетельствующие о наличии в составе мяса птицы механической обвалки. И это при том, что в информации для потребителя изготовитель указал только свинину и говядину.

Еще два года назад пельмени ТМ «Кулинарные решения» были признаны лучшими по итогам экспертизы. Они также были выработаны по ГОСТу и полностью ему соответствовали. Обращает на себя внимание и стоимость образцов разных лет: в 2018 г. 900-граммовая пачка качественных пельменей стоила 219 руб., тогда как в этом году уже 1000-граммовая упаковка того же продукта стала дешевле... на 20 руб.! То есть цена практически не изменилась, а качество упало значительно. АО «Кировский мясокомбинат», видимо, по-прежнему считает, что спустя два года мож-

но снизить планку качества уже раскрученного продукта, изменив рецептуру и увеличив маржу. Но вряд ли ухищрения кировских пельменодолов долго останутся незамеченными потребителями, и изготовителю придется либо возвращаться к рецептуре ГОСТа, либо снижать цену и переходить на технические условия.

Недостоверный состав пельменей «Иркутские» задекларировало и ООО «Планета Мириталь» (Московская обл.): изготовитель умолчал об использовании растительной добавки углеводной природы (клетчатки).

По скользкой дорожке обмана потребителей продолжает идти и ЗАО «Мясная галерея» (Владимирская обл.): в пельменях «Бульмени с говядиной и свиной» ТМ «Бульмени. Горячая штука» специалисты лаборатории обнаружили не заявленные на этикетке растительные волокна (клетчатку) и влагоудерживающую добавку каррагинан. В прошлом году в пельменях под этой торговой маркой также была обнаружена клетчатка, не указанная в составе на упаковке.



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ



Наименование продукции	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный. Пельмени «Сибирские» категории «В». Торговая марка «Цезарь»	Полуфабрикат мясной в тесте замороженный категории «Б». Пельмени «Телячи», торговая марка «Сибирская коллекция»	Полуфабрикат мясной в тесте замороженный категории «В». Пельмени «Домашние», торговая марка «Мираторг»	Мясные полуфабрикаты в тесте замороженные категории «Б». Пельмени «С телятиной». Торговая марка «Телятино»	Полуфабрикаты мясные в тесте формованные замороженные категории «В». Пельмени «Домашние», торговая марка «О'Кей»	Полуфабрикат в тесте с мясосодержащей начинкой категории «Г» замороженный. Пельмени «Элика» с говядиной, торговая марка «Элика»	Полуфабрикаты в тесте мясные формованные замороженные категории «В». Пельмени «Иркутские». Торговая марка «Мириталь»
Изготовитель	ООО «МОРОЗКО», Ленинградская обл.	ООО «Щелковский МПК», Московская обл.	ЗАО «СК Короча», Белгородская обл.	ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.	ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург	ООО ПЗП «ЭЛИКА», Московская обл.	ООО «Планета Мириталь», Московская обл.
Цена за упаковку, 1 кг	498,75	327,14	237,49	211,25	339,88	234,00	265,55
Количество образцов	3 x 800 г	3 x 700 г	3 x 800 г	3 x 800 г	3 x 800 г	3 x 1000 г	3 x 900 г
Дата изготовления	10.07.2020	16.09.2020	06.09.2020	25.06.2020	08.05.2020	15.09.2020	13.08.2020
Место приобретения	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Нормативный документ	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015	ТУ 10.13.14-008-91005552-2016	ГОСТ 33394-2015	ТУ 10.13.14-008-70458226-2008	ТУ 10.13.14-003-15514472-2018
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	12,3 – информация на этикетке / 11,04±1,66	10,0 – информация на этикетке / 11,64±1,75	8,0 – информация на этикетке / 12,19±1,83	10,0 – информация на этикетке / 10,09±1,51	8,0 – информация на этикетке / 8,95±1,34	9,5 – информация на этикетке / 10,92±1,64	10,0 – информация на этикетке / 9,15±1,37
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	12,8 – информация на этикетке / 14,0±2,1	10,0 – информация на этикетке / 6,1±0,9	16,0 – информация на этикетке / 10,0±1,5	11,0 – информация на этикетке / 9,3±1,4	14 – информация на этикетке / 10,6±1,6	9,0 – информация на этикетке / 8,6±1,3	10,0 – информация на этикетке / 8,4±1,3
Массовая доля начинки, % (Норма/Результат)	не менее 50,0 / 59,5±5,9	не менее 50,0 / 57,9±5,8	не менее 50,0 / 56,9±5,7	52,6±5,3	не менее 50,0 / 50,4±5,0	34,7±3,6	50,7±5,1
Гистологическая идентификация состава фарша	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует растительная добавка углеводной природы (клетчатка)
Соответствие ГОСТ 33394-2015, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ этикетке по м. д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ этикетке по м. д. жира	Отличается от данных этикетки по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ этикетке по м. д. жира	СООТВЕТСТВУЕТ информации на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружена клетчатка, не заявленная на этикетке, отличается по м. д. жира

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

– Обнаружение в пельменях растительных компонентов, костной и хрящевой ткани говорит о том, что производитель пытался сэкономить на сырье, – рассказывает доктор технических наук, профессор Университета ИТМО Александр Ишевский. – Костные и хрящевые частицы могли попасть из-за использования мяса механической обвалки. Это дешевое сырье низкого качества – по сути, остатки мяса, которое соскребается с кости. О его применении производитель обязан сообщить в маркировке. Но в пельменях, изготовленных по ГОСТу, таких ингредиентов не должно быть. Клетчатку используют для того, чтобы можно было в фарш добавить больше воды. Если при традиционной технологии ее вводят от 2% до 4%, то за счет использования растительных волокон можно добавить и все 20%. А каррагинан удерживает эту воду в готовом изделии, создавая единую структуру фарша.



Недобросовестно на рынке ведет себя и ООО «Шельф-2000» (Московская обл.). Так, в пельменях «Из отборной говядины» ТМ «Ложкаревъ» обнаружены не заявленные на этикетке растительные волокна (клетчатка) и мясо птицы механической обвалки. В прошлом году пельмени этой марки в ходе экспертизы также признали не соответствующими обязательным требованиям по массовой доле жира: она оказалась ниже в 1,5 раза значения, вынесенного на упаковку.

Замена мяса на субпродукты или мясо механической обвалки снижает пищевую ценность пельменей, как, впрочем, и себестоимость их производства. В субпродуктах и мясе механической обвалки белка и жира меньше, чем в мышечной ткани мяса, поэтому слишком низкое содержание белка и жира свидетельствует о том, что пель-

менный фарш из-за приготовления из низкокачественного сырья, – отмечает доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова.



Материалы проверки качества пельменей «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для проведения внеплановых проверок в отношении недобросовестных изготовителей и продавцов.

САМЫЕ МЯСНЫЕ

Согласно ГОСТ 33394–2015 «Пельмени замороженные. Технические условия», в пельменях массовая доля начинки должна составлять не менее 50% от общего веса полуфабриката. В пельменях по техническим условиям массовая доля фарша устанавливается изготовителем произвольно.

Больше всего начинки (59,5%) оказалось в пельменях категории «В» «Сибирские», ТМ «Цезарь», изготовленных по ГОСТ 33394–2015 (ООО «МОРОЗКО», Ленинградская обл.). Этот образец был и самым дорогим из всех, приобретенных для проведения экспертизы, – 498,75 руб./кг. Для сравнения: в прошлом году килограмм этих пельменей обошелся закупочной комиссии заметно дешевле – за 361,25 руб. Согласно стандарту, массовая доля белка в пельменях категории «В» должна быть не менее 8,5%, а жира – не более 14%. По факту белок составил 11,04%, а жир – 14,0%. Таким образом, требования ГОСТа производителем были соблюдены полностью, как и в прошлом году.

На второе место по количеству фарша, как и год назад, вышли пельмени категории «Б» «Телячьи», торговая марка «Сибирская коллекция» от ООО «Щелковский МПК» (Московская обл.). Если в прошлом году они еще вы-

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ

- Согласно ГОСТ Р 52675–2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосоудержащие. Общие технические условия», все полуфабрикаты из мясного сырья делятся на следующие основные категории:
- Мясной полуфабрикат категории «А»: мясной рубленый или кусковой полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки 80% и более.
 - Мясной полуфабрикат категории «Б»: мясной рубленый или кусковой полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки от 60% до 80%.
 - Мясной (мясосоудержащий) полуфабрикат категории «В»: мясной (мясосоудержащий) рубленый или кусковой полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки от 40% до 60%.
 - Мясной (мясосоудержащий) полуфабрикат категории «Г»: мясной (мясосоудержащий) рубленый или кусковой полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки от 20% до 40%.
 - Мясной (мясосоудержащий) полуфабрикат категории «Д»: мясной (мясосоудержащий) рубленый или кусковой полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки менее 20%.

пускались по ТУ, то сегодня – уже в соответствии с ГОСТ 33394–2015. Массовая доля начинки в них составила 57,9% при стоимости 327,14 руб./кг (в прошлом году они стоили 255,71 руб./кг.). Белка и жира оказалось 11,64% и 6,1% соответственно, хотя на этикетке значение жира указано 10%. Вполне достойный продукт высокого качества и по цене в полтора раза ниже, чем образец ТМ «Цезарь».

Третью ступень пьедестала с массовой долей фарша 56,9% заняли пельмени категории «В» «Домашние» ТМ «Мираторг» (ЗАО «СК Короча», Белгородская обл.), изготовленные в соответствии с ГОСТ 33394–2015. Показатели пищевой ценности также порадуют гурмана: массовая доля белка 12,19%, а жира – 10,0%, хотя на этикетке содержание жира выше: 16%. Но самое приятное – это стоимость продукта, которая составила всего 237,49 руб./кг.

На четвертом месте по количеству фарша оказались пельмени категории «Б» «С телятиной» ТМ «Телятино» (ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.). Несмотря на то что продукт изготовлен по ТУ, он вполне соответствовал требованиям ГОСТа: массовая доля начинки составила 52,6%, белка – 10%, а жира – 9,3%. При цене 211,25 руб./кг этот образец можно считать лидером экспертизы по соотношению цена/качество.

На пятом месте – фальсифицированные крахмалом, а также мелкими костными и хрящевыми частицами пельмени ТМ «Кулинарные решения» с маркировкой ГОСТ 33394–2015 с показателем 53,4% фарша. Содержание жира оказалось 12,4% вместо 17%, указанных на этикетке.

Шестую строчку рейтинга заняли пельмени с клетчаткой и каррагинаном ТМ «Бульмени. Горячая штучка», сделанные по ТУ. Внутри тестовой оболочки было 51,2% фарша. Показатели пищевой ценности не соответствовали значениям, указанным на этикетке: белка оказалось 9,56% вместо 14,5%, а жира – 7,1% вместо 9,5%. При этом цена этих пельменей сомнительного качества весьма высокая: 310 руб./кг.

Вслед за ними идут пельмени с содержанием начинки 50,4% категории «В» «Домашние» ТМ «О'Кей» (ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург), изготовленные в соответствии с ГОСТ 33394–2015. Образец не соответствует этикетке по массовой доле жира (10,6% вместо 14%) и уступает при почти одинаковом объеме фарша образцу ТМ «Телятино» по цене, которая оказалась ниже стоимости пельменей ТМ «О'Кей» на 30%.

Закрывают рейтинг пельмени «Иркутские» ТМ «Мириталь» (50,7% фарша), пельмени категории «Г» ТМ «Элика» (34,7% фарша) и пельмени категории «В» ТМ «Ложкаревъ» (27,8% фарша). Все три аутсайдера рейтинга были изготовлены по техническим условиям,



а цена на пельмени «Ложкаревъ» с клетчаткой и мясом птицы механической обвалки оказалась самой низкой из всех проверенных образцов – всего 154,44 руб./кг. Стоит ли удивляться, что в пельменях «Ложкаревъ» массовая доля жира была почти в два раза ниже, чем заявлено на упаковке: 6,5% вместо 11%.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

По мнению главного специалиста-диетолога Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, доктора медицинских наук, доцента кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И. И. Мечникова Ларисы Мосийчук, пельмени – исконно русский продукт, который вполне можно включать в свой рацион всем потребителям, однако злоупотреблять им не стоит ввиду высокого содержания углеводов.



Александр Ишевский считает, что пельмени из-за своей высокой калорийности не являются продуктом ежедневного потребления и включать их в рацион желательнее как можно реже.

Еще более категорично отношение к пельменям у гастроэнтеролога высшей категории Ольги Моденовой.

– Даже человеку со здоровым желудочно-кишечным трактом и нормальным уровнем холестерина я бы не рекомендовала потреблять пельмени чаще одного раза в неделю, – подчеркивает специалист. – А людям с поражениями желудочно-кишечного тракта, желчекаменной болезнью, слабым желудком, нару-

шением перистальтики, высоким уровнем холестерина и нехваткой ферментов и желчи все же надо избегать этого продукта. Пельмени – тяжелая пища, переваривание которой требует много ферментов и желчи, и если в организме человека их не хватает, то могут возникнуть проблемы со здоровьем.

Если все же очень хочется пельменей, Ольга Моденова рекомендует выбирать продукт из одного вида мяса.

– Считается, что самые правильные пельмени – те, которые содержат три вида мяса – говядину, баранину и свинину, – говорит она. – И безусловно, такой продукт вкусный, но очень вредный, так как каждый вид мяса переваривается по-разному и требует разных пищеварительных ферментов. Более того, если полуфабрикат просто пожарить, то существует риск, что сырой фарш не пройдет достаточную термическую обработку, а это может негативно отразиться на желудке и кишечнике.

Лариса Мосийчук добавляет, что в качестве приправы к пельменям не стоит использовать майонез: соус, состоящий из вредных эмульгированных жиров, гораздо вреднее, чем сами пельмени, поэтому лучше заменить его сметаной.

Александр Ишевский рекомендует отдавать предпочтение пельменям в потребительской упаковке: те, что продаются на развес, могут быть обсеменены патогенными микроорганизмами. Кроме того, важно обращать внимание на то, как выглядят пельмени в упаковке. Если они представляют собой слипшийся комочек, значит продукт был разморожен и заморожен повторно. Такие пельмени после варки останутся тем же слипшимся комочком, поэтому приобретать их не стоит.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Полуфабрикаты в тесте замороженные с мясной начинкой категории «Б». Пельмени «Бульмени с говядиной и свиной». Торговая марка «Бульмени. Горячая штучка»	Пельмени «Из отборной говядины». Полуфабрикат мясосоудержащий в тесте формованный категории «В» замороженный. Торговая марка «Ложкаревъ»	Полуфабрикат мясной в тесте замороженный категории «В». Пельмени «Столовые». Торговая марка «Кулинарные решения»
ЗАО «Мясная галерея», Владимирская обл.	ООО «Шельф-2000», Московская обл.	АО «Кировский мясокомбинат», г. Киров
310,00	154,44	199,33
3 x 900 г	3 x 900 г	2 x 1500 г
13.09.2020	08.08.2020	18.08.2020
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
ТУ 9214-007-14709771-08	ТУ 10.13.14-001-51303191-2017	ГОСТ 33394-2015
14,5 – информация на этикетке / 9,56±1,43	8,0 – информация на этикетке / 8,48±1,27	8 – информация на этикетке / 8,99±1,35
9,5 – информация на этикетке / 7,1±1,1	11,0 – информация на этикетке / 6,5±1,0	17 – информация на этикетке / 12,4±1,9
51,2±5,1	27,8±2,8	не менее 50,0 / 53,4±5,3
Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствуют растительные волокна (клетчатка) и каррагинан	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствуют растительные волокна (клетчатка) и мясо птицы механической обвалки	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствуют крахмалосодержащий компонент, мелкие костные и хрящевые частицы (мясо птицы механической обвалки)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и м.д. белка, обнаружены клетчатка и каррагинан, не заявленные на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, обнаружена клетчатка и мясо птицы механической обвалки, не заявленные на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, обнаружены крахмал, мелкие костные и хрящевые частицы, не заявленные на этикетке

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»

ТОРГОВЫЕ СЕТИ ПРОДАЮТ СКУМБРИЮ ПОД ВИДОМ



АФРИКАНСКАЯ СКУМБРИЯ

АТЛАНТИЧЕСКАЯ СКУМБРИЯ

ЯПОНСКАЯ СКУМБРИЯ

Скумбрия с точки зрения пищевой ценности – признанный лидер среди многих промысловых рыб. По содержанию полиненасыщенных жирных кислот Омега-3 она опережает такие виды, как сельдь, тунец или лосось, а в осенний период жирность атлантической скумбрии достигает 30%.

Сегодня на прилавках магазинов и торговых сетей присутствуют в основном два вида скумбрии – атлантическая и восточная или, как их еще называют, северная и японская (или южная). Чаще всего мы покупаем ее в качестве консервов или в свежемороженом виде, но иногда не прочь побаловать себя и деликатесом – скумбрией холодного копчения. Атлантическая скумбрия дороже южной, поскольку имеет более высокую пищевую ценность. Восточная скумбрия вылавливается на Дальнем Востоке, в Тихом океане, в том числе у берегов Южной Африки, имеет более низкие потребительские свойства и поэтому дешевле атлантической в среднем на 60–70%. Кстати, недавно ученые выделили африканскую скумбрию, добываемую у атлантических берегов Африки, в отдельный вид.

Но вот проблема, которую вскрыла Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: торговые сети сегодня часто вводят потребителей в заблуждение, выдавая более дешевую восточную и даже африканскую скумбрию за более дорогую атлантическую! Этот факт был установлен в ходе недавней экспертизы, проведенной при участии лаборатории ихтиологии петербургского ФГБУН «Зоологический институт» Российской академии наук. Кроме того, «Общественный контроль» выявил и другие нарушения законодательства при исследовании 12 образцов скумбрии холодного копчения разных торговых марок, приобретенных в розничной сети Санкт-Петербурга.



КОРОЛЕВА ДВУХ ОКЕАНОВ

Скумбрия – пелагическая стайная рыба из отряда скумбриевых, имеет продолговатое тело не больше 64 см в длину, а весит до полутора килограммов. Мышечные волокна у рыбки розовато-белого оттенка, с отсутствием мелких костей. Мясо нежное на вкус, с приятным солоноватым ароматом.

Высокая пищевая ценность и содержание витаминов и микроэлементов, в частности витамина В и ненасыщенной жирной кислоты Омега-3, сделало скумбрию од-

ной из основных промысловых рыб. Жирные кислоты Омега-3 отвечают за профилактику развития онкологических заболеваний, образования тромбов. Благодаря насыщенным жирам и отсутствию углеводов филе скумбрии легко усваивается организмом. Его назначают при диетах, направленных на снижение веса, и для спортивного питания. Аминокислоты и минералы укрепляют сосуды, понижают риск возникновения и развития заболеваний сердечно-сосудистой системы и печени.

Скумбрия встречается во всех океанах, кроме Северного Ледо-

витого, но в основном обитает в двух: Атлантическом и Тихом. Нередко заплывает во внутриматериковые моря: Черное, Мраморное и Балтийское. Скумбрия живет при температуре +8 – +20°C, из-за чего вынуждена совершать сезонные миграции вдоль побережий Америки и Европы, а также между Мраморным и Черным морями. Развита мускулатура скумбрии позволяет ей в момент броска уже через две секунды достигать скорости до 90 км/ч (по течению) и до 50 км/ч (против течения).

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СКУМБРИИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ



Наименование продукта	Скумбрия атлантическая холодного копчения кусочки, торговая марка «Русское море»	Скумбрия атлантическая потрошенная обезглавленная, торговая марка «Лента»	Скумбрия атлантическая потрошенная обезглавленная холодного копчения, торговая марка «Рыбная миля»	Скумбрия атлантическая кусочки холодного копчения, торговая марка «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»	Скумбрия атлантическая потрошенная обезглавленная холодного копчения, торговая марка «Фрегат»	Скумбрия атлантическая потрошенная обезглавленная холодного копчения, торговая марка «VICI»	Скумбрия атлантическая обезглавленная холодного копчения, торговая марка «Каждый день»
Производитель	АО «Русское море», Московская обл.	АО «Рыбокомбинат», г. Санкт-Петербург	ООО «Фосфорель», г. Воронеж	ООО «ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», Ленинградская обл.	ИП Мачехин Виктор Яковлевич, Брянская обл.	ООО «Вичюнай-Русь», Калининградская обл.	ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1», г. Санкт-Петербург
Нормативный документ	ТУ 9263-013-45733071-2016	ТУ 10.20.24-129-00472093-2017	ТУ 10.20.24-001-95880274-2019	СТО 15167786-014-2017	ТУ 10.20.24-129-00472093-2017	ГОСТ 11482-96	ТУ 10.20.24-011-00550736-2018
Дата изготовления	05.09.2020	21.09.2020	10.09.2020	29.09.2020	18.09.2020	09.09.2020	29.08.2020
Масса, количество образцов	0,3 кг x 2 шт.	0,28 кг x 2 шт.	0,3 кг x 2 шт.	0,3 кг x 2 шт.	0,3 кг x 2 шт.	0,3 кг x 2 шт.	0,374 кг + 0,364 кг
Цена за 1 кг	728,63	331,99	526,63	399,97	466,33	730,00	399,98
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 «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), пр. Юрия Гагарина, д. 20, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит «Паромщик»), пр. Славы, д. 12, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Космонавтов, д. 45, лит. А	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	16 – информация на этикетке / 23,4	13 – информация на этикетке / 13,5	19 – информация на этикетке / 21,0	12 – информация на этикетке / 12,6	14 – информация на этикетке / 9,4	26,3 – информация на этикетке / 12,8	16,4 – информация на этикетке / 9,2
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), КОЕ/г (Норма/Результат)	не более 3x10 ⁴ / 1,0x10 ³	не более 3x10 ⁴ / 1,5x10 ³	не более 3x10 ⁴ / 6,0x10 ³	не более 3x10 ⁴ / 2,0x10 ³	не более 3x10 ⁴ / 5,0x10 ³	не более 3x10 ⁴ / 1,0x10 ³	не более 3x10 ⁴ / 1,0x10 ²
Массовая концентрация бензоата натрия (не допускается)	менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг
Массовая концентрация сорбата калия (не допускается)	менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг
Соответствие требованиям ТР ЕАЭС 040/2016*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира

*Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

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

ДЕШЕВУЮ ВОСТОЧНУЮ ДОРОГОЙ АТЛАНТИЧЕСКОЙ

Пищей для рыбы служат рачки, планктон, который скумбрия пропускает через цедильный аппарат. Взрослые рыбы поглощают кальмаров и мелкую рыбешку. Продолжительность жизни рыбы может достигать 20 лет. Зрелость наступает во втором году жизни, в это время рыба впервые идет на нерест. В конце июня самки мечут икру в прибрежных зонах, выпуская до 250 тыс. маленьких икринок, защищенных жировой каплей, которая впоследствии послужит малькам питательной зоной. Нереститься рыба может до самой старости, демонстрируя удивительную плодовитость. Развитие мальков зависит от внешних факторов окружающей среды, в среднем цикл длится до трех недель.

На российских прилавках представлена как атлантическая, так и японская (восточная) скумбрия, которая получила свое название оттого, что впервые была идентифицирована в Японском море. Ее улов производят кошельковыми неводами или при помощи жаберных сетей, тралами, ярусами. Филе рыбы поставляется на рынок в замороженном и свежем виде. На рыболовных плавучих заводах скумбрию сразу же обрабатывают азотом, что позволяет сохранить товарный вид и свойства мяса особей.

В этом году объемы добычи скумбрии на Дальнем Востоке бьют все рекорды и в 7,7 раза превышают показатели прошлого года. Так, по итогам 2019 г. объем вылова скумбрии составил 86,41 тыс. тонн, или 87,46%

к уровню 2018 г. (98,8 тыс. тонн). Однако, по данным Росрыболовства, уже на 30 июня текущего года было выловлено 12,76 тыс. тонн скумбрии, тогда как в 2019 г. на аналогичную дату было добыто только 0,6 тыс. тонн. Ожидается, что по итогам текущего года объемы добычи скумбрии составят более 200 тыс. тонн. Как пояснили в Росрыболовстве, ранние подходы сардины и скумбрии в исключительную экономическую зону России обусловлены повышенными темпами весеннего прогресса воды.

АТЛАНТИЧЕСКАЯ ИЛИ ВОСТОЧНАЯ?

Как же обычному покупателю в магазине отличить атлантическую скумбрию от восточной? В первую очередь надо смотреть на спинку: у атлантической скумбрии от спины к середине тела вниз спускаются четкие темные полосы, нижняя часть тела и брюшко светлые. А у восточной скумбрии эти полосы менее четкие, иногда они совсем не выражены, а если и есть, то ближе к середине тела распадаются на отдельные фрагменты, пятна и жирные точки, доходящие до самого брюшка. Спинка атлантической скумбрии окрашена в темный сине-зеленоватый цвет, тогда как у восточной скумбрии спинка более светлая, серебристо-голубого цвета. У атлантической скумбрии есть и еще одна особенность: в отличие от своих близких родственников она лишена плавательного пузыря. Уче-

ные объясняют это тем, что вид обитает на небольших глубинах. Но плавательный пузырь можно наблюдать только у непотрошенной тушки; если скумбрия продается уже разделанной, по этому признаку ее принадлежность к тому или другому виду уже не установить.

Для того чтобы с достоверной точностью понять, какая именно скумбрия находится в упаковке, все-таки необходимо обратиться за помощью к специалистам. В Санкт-Петербурге профессиональную оценку видовой принадлежности водных позвоночных животных по морфологическим признакам могут сделать только в одном учреждении – Зоологическом институте Российской академии наук. Именно туда за помощью и обратилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», предварительно закупив в супермаркетах города девять образцов скумбрии холодного копчения в вакуумной упаковке разных торговых марок.

Согласно заключению петербургских ученых, в четырех упаковках из девяти проверенных вместо атлантической скумбрии находилась восточная, а в одном образце ученые обнаружили кусочки скумбрии сразу двух видов. Образцы продукции с недоверным наименованием были приобретены в торговых сетях «Лента» (ТМ «Океан»), «Дикси» (ТМ «Мореслав»), «Магнит» (ТМ «А'МОРЕ»), «Перекресток» (ТМ «А'МОРЕ») и «Пятерочка»

(ТМ «Fish House»). В последнем образце ученые как раз и обнаружили «микс» из двух видов скумбрии: атлантической и восточной. Изготовителем ТМ «Океан» является ООО «Океан Трейдинг компани-П» (г. Санкт-Петербург), остальных марок – ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1» (г. Санкт-Петербург). Таким образом, были определены бренды, под которыми в торговые сети города поставляется фальсифицированная скумбрия атлантическая холодного копчения (х/к). В ходе исследования специалисты также подтвердили, что образцы четырех торговых марок скумбрии атлантической х/к соответствуют своему наименованию. Это ТМ «VICI» (ОАО «Вичюнай-Русь», Калининградская обл.), ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (ООО «ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», Ленинградская обл.), ТМ «Каждый день» (частная марка торговой сети «Ашан») и ТМ «То, что надо!» (частная марка торговой сети «О'Кей»), изготовителями которых является ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1».

После получения результатов исследований «Общественный контроль» незамедлительно обратился в торговые сети с предложением принять меры к прекращению реализации скумбрии атлантической холодного копчения, не отвечающей обязательным требованиям. Торговая сеть «Лента», в которой была приобретена скумбрия ТМ «Океан», первой отреагировала на сигнал, сообщив, что «партия несоответствующей продукции... снята с реализации во всех торговых комплексах ООО «Лента», а в 4-м квартале 2020 г. запланирован внеплановый отбор проб продукции поставщика в рамках программы производственного контроля с проведением лабораторных исследований поставляемой продукции на видовую принадлежность». В свою очередь, изготовитель скумбрии ТМ «Океан» предположил возможность возник-

новения видовой пересорта рыбы в партии сырья, заявил, что снимает данную партию товара с реализации, и заверил, что усилит внимание за входным сырьем.

«Общественный контроль» в ближайшее время проверит, насколько добросовестно изготовители и продавцы будут соблюдать требования законодательства при обороте рыбной продукции на потребительском рынке.

ЖИРНАЯ ИЛИ ТОЩАЯ?

То, что восточную скумбрию нередко маскируют под атлантическую, косвенно подтвердило и исследование по массовой доле жира, проведенное по заказу СПб ООП «Общественный контроль» другой экспертной организацией – испытательной лабораторией пищевых продуктов Росстандарта, куда для микробиологического и физико-химического анализа были доставлены уже двенадцать образцов скумбрии холодного копчения разных торговых марок.

Так, массовая доля жира образца ТМ «Каждый день» (ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1», продавец – ООО «Ашан») составила 9,2%, в то время как на упаковке было заявлено 16,4% – значение, характерное для скумбрии атлантической. В образце скумбрии ТМ «А'МОРЕ» (ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1», продавец – ООО «Ашан») массовая доля жира оказалась еще меньше – 8,1% (заявлено 16,4%), а в образце под ТМ «Fish House» (ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1», продавец – ООО «Агроторг») («Пятерочка») массовая доля жира составила 8,5% вместо указанных на упаковке 16,4%.

– Атлантическая скумбрия – более жирная, чем восточная, обитающая в основном в Тихом океане, – рассказывает главный научный сотрудник лаборатории иктиологии ФГБУН «Зоологический институт» Ольга Воскобойникова. – Скумбрия, которую добывают в умеренных водах Северной Атлантики, наиболее жирной – до 30% – бывает в августе-декабре. А содержание жира в мясе скумбрии, выловленной, например, в районе Марокко, Мавритании, колеблется от 3% (февраль-март) до 10% (август).

Продолжение см. на стр. 8



Скумбрия атлантическая холодного копчения, нарезка, торговая марка «А'МОРЕ»	Скумбрия атлантическая холодного копчения, торговая марка «Fish House»	Скумбрия атлантическая потрошенная без головы холодного копчения, торговая марка «FISH FABRIC»	Скумбрия холодного копчения кусочками, торговая марка «KING FISH»	Скумбрия атлантическая кусочками, торговая марка «Томиллинская»
ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1», г. Санкт-Петербург	ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1», г. Санкт-Петербург	ООО «Рыбная фабрика», г. Санкт-Петербург	ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 3», г. Санкт-Петербург	ООО «СОЮЗ-БИЛЛИОН», Московская обл.
ТУ 10.20.24-011-00550736-2018	ТУ 10.20.24-011-00550736-2018	СТО 16072421-002-2017	ТУ 10.20.24-020-01490064-2018	ТУ 10.20.24-129-00472093-2017
13.09.2020	27.09.2020	15.08.2020	24.09.2020	18.09.2020
0,280 кг x 2 шт.	0,3 кг x 2 шт.	0,362 кг + 0,418 кг	0,25 кг x 2 шт.	0,3 кг x 2 шт.
525,46	433,30	569,00	479,96	603,70
ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), пр. Юрия Гагарина, д. 20, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Космонавтов, д. 45, лит. А	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), Альпийский пер., д. 30, лит. А	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14
16,4 – информация на этикетке / 8,1	16,4 – информация на этикетке / 8,5	15 – информация на этикетке / 22,8	21 – информация на этикетке / 18,5	28 – информация на этикетке / 17,6
не более 3x10 ⁴ / 7,0x10 ²	не более 3x10 ⁴ / 1,5x10 ³	не более 3x10 ⁴ / 3,5x10 ³	не более 3x10 ⁴ / 8,0x10 ⁴	не более 3x10 ⁴ / 8,5x10 ⁴
менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг	(807±65) мг/кг	(167±13) мг/кг	(32±3) мг/кг
менее 10 мг/кг	менее 10 мг/кг	(646±52) мг/кг	(107±9) мг/кг	(16±1) мг/кг
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, обнаружены консерванты сорбат калия и бензоат натрия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, превышено в 2,6 раза КМАФАМ, обнаружены консерванты сорбат калия и бензоат натрия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, превышено в 2,8 раза КМАФАМ, обнаружены консерванты сорбат калия и бензоат натрия

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.

ТОРГОВЫЕ СЕТИ ПРОДАЮТ ДЕШЕВУЮ ВОСТОЧНУЮ СКУМБРИЮ ПОД ВИДОМ ДОРОГОЙ АТЛАНТИЧЕСКОЙ

Окончание.

Начало см. на стр. 6–7

Несоответствия по массовой доле жира были выявлены еще у нескольких образцов. Так, в скумбрии ТМ «Фрегат» (ИП Мачехин Виктор Яковлевич, Брянская обл., продавец «Магнит») массовая доля жира составила 9,4% вместо 14%, указанных на упаковке, а в образце скумбрии ТМ «VICS» (ООО «Вичюнай-Русь», Калининградская обл., продавец ООО «О'Кей») – 12,8% вместо 26,3%, заявленных изготовителем на этикетке. При этом скумбрия ТМ «VICS» из всех образцов, представленных на экспертизу, имела самую высокую цену за килограмм: 730 руб. И это было бы справедливо, если бы продукт имел заявленную массовую долю жира. Однако она оказалась в два раза ниже указанной на этикетке, и красная цена такой скумбрии – до 400 руб. за кг, как у других, более добросовестных конкурентов по рынку. Таким образом, продавая тощую скумбрию под видом супержирной, ООО «Вичюнай-Русь» не только вводит в заблуждение потребителей, но и получает сверхдоход за счет так называемой информационной фальсификации.

Этим же путем, по всей видимости, действует и ООО «СОЮЗ-БИЛЛИОН» из Московской обл.: заявленная массовая доля жира скумбрии ТМ «Томилинская» составила 28%, в то время как по факту она оказалась почти в два раза ниже – всего 17,6%. При этом стоила такая скумбрия свыше 600 руб. за кг.

ГОСТ КАК ПРИКРЫТИЕ

Для того чтобы привлечь покупателя к своей продукции и оправдать ее высокую цену, ООО «Вичюнай-Русь» в отличие от своих коллег по «рыбному цеху», вырабатывающих скумбрию по техническим условиям, утверждает на этикетке, что выпускает скумбрию х/к по ГОСТ 11482–96. Это «смелое заявление» не выдерживает никакой критики при внимательном изучении температурных режимов и сроков хранения скумбрии, предусмотренных ГОСТом и указанных изготовителем на упаковке.

Так, согласно требованиям ГОСТа, срок хранения рыбы холодного копчения (кусочки, ломтики, кусок), фасованной в пленочные пакеты под вакуумом, при температуре от 0 до –4°C составляет 20 суток, а при температуре от –4 до –8°C – 30 суток. При этом ООО «Вичюнай-Русь» на этикетке заявляет, что скумбрия х/к ТМ «VICS» при температуре от +1°C до +6°C хранится... 60 суток! К ГОСТу такие температурные режимы и сроки хранения не имеют точно никакого отношения. Они могут быть предусмотрены только техническими условиями, где обяза-

тельно должны быть указаны причины, продлевающие сроки годности рыбы, в частности консерванты или чудо-упаковка с бактерицидными функциями.

Кроме того, в нарушение требований ГОСТа на этикетке скумбрии ТМ «VICS» не указана сортность рыбы: первый или второй. Судя по заниженной массовой доле жира в два раза, к первому сорту эта скумбрия явно не относится.

РЫБУ СГУБИЛИ МИКРООРГАНИЗМЫ

Два образца скумбрии холодного копчения, согласно протоколам испытаний, не соответствовали требованиям безопасности. Так, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) было превышено в 2,6 раза в образце скумбрии ТМ «KING FISH» (ООО «Рыбообработывающий комбинат № 3», г. Санкт-Петербург, продавец – магазин «Семишагофф») и в 2,8 раза в образце скумбрии «Томилинская» (ООО «СОЮЗ-БИЛЛИОН», Московская обл., продавец – гипермаркет «Ашан»).

– Данный показатель характеризует общее содержание микроорганизмов в продукте, применяется для оценки их качества, – рассказывает доктор технических наук, профессор Университета ИТМО Александр Ишевский. – Его контроль на всех технологических этапах позволяет проследить, насколько «чистое» сырье поступает на производство, как меняется степень его «чистоты» после тепловой обработки и не претерпевает ли продукт повторного загрязнения после термообработки, во время фасовки и хранения.

Величина показателя КМАФАнМ зависит от многих факторов. Наиболее важные – режим термической обработки продукта, температурный режим в период его транспортировки, хранения и реализации, влажность продукта и относительная влажность воздуха, наличие кислорода, кислотность продукта и т.д. Увеличение КМАФАнМ свидетельствует о размножении микроорганизмов, в числе которых могут оказаться патогены и микроорганизмы, вызывающие порчу продукта (например, плесени); большое количество КМАФАнМ чаще всего свидетельствует о нарушениях санитарных правил и технологического режима изготовления, а также сроков и температурных режимов хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов.

Высокое содержание КМАФАнМ в продуктах питания может вызвать пищевое отравление с признаками диа-



СПОСОБЫ КОПЧЕНИЯ СКУМБРИИ

– Холодное копчение производится при температуре ниже +30°C, а горячее – в диапазоне +100 – +120°C. При горячем копчении продукт полностью проваривается, поэтому он готов к употреблению без предварительной обработки.

– Полу горячее копчение протекает при температуре +70 – +90°C. В этом случае продукт не проваривается полностью и микробиологическая чистота хуже, чем при горячем копчении. Этот фактор в значительной степени сокращает сроки хранения готовой продукции.

– Бездымное (мокрое) копчение основано на использовании коптильной жидкости, получаемой из дыма. Продукт погружают в коптильную жидкость, в результате чего он приобретает цвет, вкус и аромат, свойственные копченому продукту. Применение коптильных жидкостей ускоряет процесс, продукт более однороден по качеству. Бездымное копчение лучше вписывается в современное поточное производство, однако готовый продукт уступает по качеству (вкус и цвет) продуктам традиционной переработки. Очень часто применяют комбинированный способ: рыбу сначала окунают в коптильную жидкость, а затем коптят первыми тремя способами. Этот способ сокращает время копчения на 15–20%.

реи, гастроэнтерита. В наибольшей степени восприимчивы к данному заболеванию дети раннего возраста, люди с ослабленным иммунитетом и пожилые.

РЫБА С КОНСЕРВАНТАМИ

Скумбрия холодного копчения должна быть абсолютно натуральным рыбным продуктом, свободным от консервантов, таких как сорбат калия и бензоат натрия. На это указывает Технический регламент Таможенного союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Согласно этому документу, использование консервантов нормируется в крайне ограниченном списке рыбной продукции. Например, в соленой или вяленой рыбе допустимое количество сорбиновой кислоты в комбинации с бензоатом натрия должно быть не более 200 мг/кг. В пресервах из рыбы, включая икру, доза консервантов не может превышать 2 г/кг. Такие же требования к вареным ракообразным и моллюскам. Больше в этом списке нет рыбной продукции, в которой нормируется и допускается наличие этих консервантов, – следовательно, в скумбрии холодного копчения их быть не должно. Однако, согласно выводам лаборатории Росстандарта, три образца скумбрии холодного копчения содержали в себе сорбиновую кислоту и бензоат натрия в разных количествах.

Так, в образце скумбрии «Томилинская» содержание бензоата натрия составило 32 мг/кг, сорбата калия – 16 мг/кг, а в образце скумбрии ТМ «KING FISH» содержание бензоата натрия было обнаружено в количестве 167 мг/кг, сорбата калия – 107 мг/кг. Но «чемпионом» по применению консервантов стало ООО «Рыбная фабрика» (г. Санкт-Петербург), в скумбрии которой, приобретенной в гипермаркете «О'Кей», был обнаружен бензоат натрия в количестве 807 мг/кг, а сорбат калия – в количестве 646 мг/кг. Изготовители указанной продукции скрыли от потребителей информацию о наличии консервантов на упаковках.

Обычный срок хранения изготовленной по техническим условиям скумбрии холодного копчения, которую мы видим на прилавках супермаркетов, составляет 40–60 суток при температуре от –2°C до +6°C. Но есть изготовители, которые за счет противомикробных добавок увеличивают этот срок до 90 суток, как, например, сделало АО «Русское море» из Московской обл. Его скумбрия торговой марки «Русское море» из всех проверенных образцов оказалась единственной, на упаковке которой были

указаны добавки, препятствующие развитию микрофлоры: изоаскорбат натрия (E316) – антиокислитель, лимонная кислота (E330) – регулятор кислотности и ацетат натрия (E262). Потребитель, прежде чем покупать копченую рыбу, должен обратить внимание на состав и сроки годности, указанные на упаковке, и только потом делать осознанный выбор, отдавая предпочтение продукции с максимально короткими сроками годности и без консервантов.

– Если изготовители используют различные пищевые добавки или консерванты в количествах, превышающих 2% от массы нетто продукта, согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», они обязаны указать их на этикетке, – рассказывает Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Однако мы не можем утверждать, что в проверенных образцах скумбрии, где подтверждено отсутствие сорбата калия и бензоата натрия, нет других консервантов. Сегодня в интернете рекламируются десятки комплексных пищевых добавок, блокирующих развитие микроорганизмов, на которые отсутствуют официально утвержденные методики определения лабораторным путем. Их продавцы специально делают акцент на преимуществе своих разработок: «не определяются стандартными способами микробиологического анализа, позволяя сохранить “чистоту” этикетки продукта». Таким образом, если на этикетке не указаны консерванты, это еще не значит, что их нет.

Материалы лабораторных исследований скумбрии холодного копчения



«Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор с целью принятия мер по недопущению поставок в розничные сети поддельной, небезопасной и некачественной рыбной продукции.

КОПЧЕНИЕ: ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД?

Употребление копченостей в неограниченном количестве отрицательно сказывается на здоровье. Безвредной считается порция 0,5 кг копченого мяса или рыбы в неделю, но вот горячего или холодного копчения – предстоит решить самостоятельно.

При холодной обработке продукты готовятся дольше. Под влиянием прохладного дыма теряется часть влаги, продукт становится суше и при этом сохраняет все свои полезные свойства. При обработке дымом продукт приобретает специфический вкус и запах копчености. Срок хранения блюд холодного копчения больше обработанных горячим дымом. При обработке горячим дымом продукты подвергаются термической обработке, поэтому полезных веществ в их составе сохраняется меньше. И чем тоньше кожа у рыбы, тем вреднее использовать горячее копчение. Диетологи предупреждают от избыточного потребления копченых продуктов, в частности, из-за высокого содержания соли, которая оказывает нагрузку на почки. Ее избыток откладывается на стенках сосудов, что приводит к образованию камней в почках, повышению холестерина.

Вреда от горячего копчения намного больше, чем от холодного способа. Чем выше температурный режим при готовке, тем больше канцерогенных веществ содержит продукт. Дым содержит летучие канцерогены, провоцирующие развитие онкологии.

Продукты домашнего копчения несут в себе больше рисков, чем продукция промышленного производства. На пищевых предприятиях соблюдается технология производства, сырье и готовый товар проходят несколько стадий контроля. В то же время некачественная древесина, используемая при домашнем копчении, может сделать продукт опасным: деревьям свойственно накапливать токсины, вредные вещества, радиацию и тяжелые металлы, которые при сгорании попадают в мясо или рыбу. Вредны копчености и для детей. Их организм слабее и может не справиться с вредными веществами, попавшими в органы пищеварения. Помните, что копчение в домашних условиях не поможет избавиться от гельминтов (общее название паразитических червей, обитающих в организме человека, других животных и растений). И если в промышленных условиях рыба проходит строгий санитарный контроль, то в домашних это сделать довольно сложно, а речная рыба часто бывает поражена гельминтозами. Но стоит сказать и о полезных свойствах копченых продуктов. Технология копчения предпочтительнее других способов термической обработки, поскольку при готовке не добавляются животные масла. За счет этого в организм не поступает холестерин и лишний жир. При холодном копчении в рыбе сохраняются все полезные вещества в неизменном виде.

Кирилл ОРЛОВ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СКУМБРИИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Замороженная рыба подвергается дефростации в автоматических паровоздушных камерах дефростации. После дефростации рыба подвергается процессу разделки (потрошение и обезглавливание) с последующей мойкой. Разделанную и промытую рыбу закладывают в бочки и заливают раствором соли требуемой концентрации. Для натурального посола используется только раствор пищевой соли. Рыба в герметичных бочках направляется на склад для посола и созревания. Посол и созревание скумбрии проходит в течение 5 суток до достижения в мышечной ткани рыбы массовой доли соли 4–4,5%. Посоленная и созревшая скумбрия направляется на «наколку». Процесс накалывания представляет собой прокол хвостовой части хребта рыбы и навешивание металлических прутков с рыбой на раму коптильной печи. Металлическая рама с навешанной скумбрией помещается в коптильную печь. Холодное копчение происходит с применением дыма от тления ольховой щепы при температуре до +30°C в течение 6–8 часов, включает в себя стадии копчения и сушки. После окончания цикла копчения рыба охлаждается, затем направляется на упаковку и маркировку.

СКОЛЬКО РЫБЫ НЕОБХОДИМО СЪЕДАТЬ ЕЖЕДНЕВНО

Вид рыбы, морепродуктов	Омега-3, ПНЖК*, % от веса	Рекомендуемая суточная норма, г
Скумбрия	1,8–5,3	25–30
Сельдь	1,2–3,1	30–35
Лосось	1,0–1,4	45–55
Тунец	0,54,6	60–70
Форель	0,54,6	60–70
Палтус	0,4–0,9	70–80
Креветки	0,2–0,5	170–200
Треска	0,2–0,3	230–250

* ПНЖК – полиненасыщенные жирные кислоты