

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В ПЕТЕРБУРГЕ ОПЯТЬ ОБНАРУЖИЛИ ПОДДЕЛЬНУЮ СМЕТАНУ!

Накануне Масленицы, которая в этом году пройдет с 20 по 26 февраля, спрос на сметану традиционно возрастает. Этим и пользуются недобросовестные изготовители, пытаясь увеличить продажи молочной продукции сомнительного качества.

В ходе очередного рейда специалистами «Общественного контроля» были приобретены 10 образцов сметаны разных торговых марок в продовольственных магазинах «О'КЕЙ», «Магнит», «Верный», «Перекресток» и «Светофор».

Согласно результатам экспертизы, 40% проверенной сметаны не соответствует обязательным требованиям ГОСТ 31452-2012, а один образец из «Светофора» и вовсе оказался фальсификатом – в нем вообще не оказалось молочного жира!

СТР. 6–7



РЕКОМЕНДОВАНО В ПОСТ



Морепродукты, доступные всегда!

Петербургский рыбоперерабатывающий завод «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» по доступным ценам выпускает линейку морепродуктов, которая включает в себя мидии, креветки и кальмары. Креветки в рассоле или мидии в масле послужат прекрасной основой для салатов. Морской коктейль – уже готовая закуска для праздничного стола. Морепродукты от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» легко найти во многих магазинах Санкт-Петербурга.

СТР. 2

ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА

Настоящая сметана: сделано в Приозерске

Многие петербуржцы, предпочитающие здоровое питание, без заменителей и консервантов, уже давно заметили на полках супермаркетов молочные продукты под марками «Зеленый берег» и «Салми», которые выпускает в Приозерском районе Ленинградской области АО Племенной завод «Красноозерное». Чем они отличаются от молочной продукции других марок и где их можно приобрести, читайте на



СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Какие блины Масленицу не испортят?

«Общественный контроль» проверил качество замороженных блинчиков с мясной начинкой разных марок. Оказалось, что некоторые изготовители добавляют в замороженные полуфабрикаты посторонние ингредиенты и скрывают это от потребителей. В частности, в одном из образцов специалисты лаборатории обнаружили целлюлозу – растительную добавку углеводного происхождения. Будьте внимательны при выборе блинчиков в магазине!

СТР. 4–5

ДЕНЬ ЗАЩИТНИКА ОТЕЧЕСТВА

Лучший подарок для настоящих мужчин!

Какой же праздник без мясных деликатесов, ароматных охотничьих колбасок и настоящей ветчины! Опытные покупатели давно знают: лучше приобретать мясные деликатесы непосредственно в фирменных отделах самих изготовителей, ведь они, глядя в глаза своим покупателям, лично отвечают за качество товара. Таких компаний в Петербурге немного. Одна из них – «АНКОМ», имеющая более чем четвертьвековую историю.



СТР. 8

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

«Пискаревская» сметана Масленицу украсит!

Приближающуюся сырную неделю (Масленицу) многие петербуржцы ждут с нетерпением: наконец-то можно будет и весело погулять, и блинов наесться вдоволь. А какие блины без сметаны, которую даже в Европе называют «русскими сливками»? Главное, чтобы сметана была натуральной, без добавок растительных жиров, и свежей.



Те, кто соблюдает Великий пост, знают, что на масленичной неделе уже нельзя есть мясо, а вот молочные продукты – пожалуйста. Главное, чтобы были они натуральными, свежими и качественными. Именно такую сметану по классическим технологиям много десятилетий подряд выпускают на любимом петербуржцами «Пискаревском молочном заводе».

При производстве «Пискаревской» сметаны используются только натуральные сливки, получаемые из молока, поступающего от сельхозпредприятий Ленинградской области, и закваска. Ничего больше в ее составе нет: ни консервантов, ни ста-

билизаторов, ни добавок. В полном соответствии с требованиями ГОСТ 31452-2012, в меру густая, с ярким молочным вкусом и красивой глянцевой поверхностью – такова сметана «Пискаревская».

Высокое качество «Пискаревской» сметаны неоднократно подтверждалось в ходе независимых исследований, регулярно проводимых Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль». Вот и последняя проверка, проведенная на базе лаборатории Росстандарта, подтвердила: сметана «Пискаревская» 15% полностью соответствует требованиям ГОСТа!

«Пискаревская» сметана уникальна и тем, что приобрести ее можно практически во всех магазинах города. Срок ее годности всего 12 суток – обязательно проверяйте дату изготовления!

Удобна и упаковка «Пискаревской» сметаны. Есть стаканчики по 200 г, 300 г и 450 г. Также можно выбрать продукт в мягкой и более экономичной упаковке массой 450 г. И конечно, «Пискаревский молочный завод» предлагает сметану разной жирности – традиционную 20-процентную и менее калорийную 15-процентную. Впрочем, как показывает многолетний потребительский спрос, сметана с узнаваемым

изображением клевера в треугольнике ни на прилавках магазинов, ни в холодильниках петербуржцев долго не задерживается. А уж в масленичную неделю «Пискаревская» сметана вместе с блинами, без сомнения, станет главным атрибутом праздничного застолья!

Алиса САВЕЛЬЕВА

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Весну встречайте с ПРИНЕВСКОЕ!

ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД

Если хочешь понять, насколько молочный продукт натурален, смотри на срок его годности: чем он короче, тем больше пользы. Именно такую натуральную и полезную молочную продукцию выпускает ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» – одно из ведущих сельхозпредприятий Ленинградской области.

Гарантией качества торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» является наличие стада дойных коров и коз, а также собственного молокозавода. Сразу после дойки парное молоко поступает на молокозавод, и уже через несколько часов произведенная молочная продукция попадает на стол покупателя.

Натуральную и свежую продукцию «ПРИНЕВСКОГО» чаще можно встретить на прилавках небольших магазинов «у дома»: например, таких как «Колхоз», «Фермер», «Народный фермер», «Удачный», – или на городских рынках. Кроме традиционных молочных продуктов,



теперь можно приобрести и вкуснейшие сыры: мягкие, рассольные и полутвердые. Совсем недавно кисломолочная продукция «ПРИНЕВСКОГО» появилась и в торговой сети «О'КЕЙ».

Высокое качество новых сыров от «ПРИНЕВСКОГО» оценили и ведущие эксперты по качеству Северо-Западного федерального округа: рассольные сыры «Имеретинский», «Брынза», а также полутвердый сыр «Качотта» из коровьего молока стали лауреатами Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который прошел в сентябре 2021 г. в рамках 30-й Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» в Санкт-Петербурге. А отменное качество сметаны 20% жирности как раз накануне приближающейся Масленицы подтвердила независимая экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»: эта сметана полностью соответствует требованиям ГОСТа! Срок ее годности без добавок и консервантов – всего лишь 10 суток.

На предстоящей Масленице гурманы смогут насладиться не только блинами со сметаной, но и сырными новинками от «ПРИНЕВСКОГО» – полутвердыми сырами «Качотта» с прованскими травами и «Фермерским сливочным».

Вкусной вам Масленицы вместе с «ПРИНЕВСКИМ»!

Владислав МЕЛЬНИК



ДАРЫ МОРЯ

Они не только необычайно вкусны, но и полезны для здоровья. Морепродукты богаты быстроусвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, низкокалорийны, а большинство из них даже обладают профилактическими свойствами.

Морепродукты, доступные всегда!

Современная медицина утверждает, что у людей, часто употребляющих морепродукты, редки случаи тромбозов, гораздо ниже процент сердечно-сосудистых и опухолевых заболеваний, низкое содержание вредного холестерина в крови. Иначе говоря, человек, предпочитающий морепродукты, здоровее и физиологически моложе своего сверстника, склонного поедать гамбургеры и бургеры.

Настоящая кладезь белковых веществ – кальмары. В их тканях много экстрактивных веществ, способствующих выделению пищеварительного сока и придающих своеобразный вкус кулинарным изделиям. По химическому составу мясо кальмаров отличается большим количеством воды и малым содержанием жира. В нем есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

Мясо креветок насыщено белком и минеральными элементами – это настоящая белковая пища с малым содержанием жира. Особенно много в нем йода – почти в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем, свинцом и другими микроэлементами. Чуть ли не половина таблицы Менделеева! Немало в мясе креветок и витаминов, в том числе

БАЛТИЙСКИЙ
БЕРЕГ

витамина В12, необходимо для выработки гемоглобина и подпитки нервной системы.

Не менее полезны и мидии. Они вкусны, нежны на вкус, содержат большое количество белка (превосходят по его количеству говядину и рыбу), низкокалорийны – в них мало жира. Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамина Е в 100 г продукта – около 25% суточной нормы, также они содержат витамины В₁, В₂, В₆, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом – они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

Петербургский рыбоперерабатывающий завод «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» по доступным ценам выпускает линейку морепродуктов, которая включает в себя мидии, креветки и кальмары. Креветки в рассоле или мидии в масле послужат прекрасной основой для салатов. Морской коктейль – уже готовая закуска для праздничного стола. Морепродукты от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» имеют привлекательную эргономичную упаковку, их легко найти во многих магазинах Санкт-Петербурга

Анна ШЕВЕЛОВА



С

СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

• БЛИНЧИКИ •
С МЯСОМ



ГОВЯДИНА
LIMOUSINE

ВЫПЕКАЕМ
ВРУЧНУЮ



ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ» пр. Просвещения, 74



Приглашаем за покупками!

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

Настоящая сметана: сделано в Приозерске

Многие петербуржцы, предпочитающие здоровое питание, без заменителей и консервантов, уже давно отметили на полках супермаркетов молочные продукты под марками «Зеленый берег» и «Салми», которые выпускает в Приозерском районе Ленинградской области АО Племенной завод «Красноозерное». Благодаря натуральному сырью, отменному вкусу, коротким срокам хранения и удобной упаковке эти бренды быстро завоевали доверие у самых взыскательных покупателей.



Еще недавно предприятие специализировалось только на разведении крупного и мелкого рогатого скота, а также растениеводстве, которое является основой для собственной кормовой базы. Гордость компании – племенное поголовье, которое насчитывает более 2000 коров и 2000 коз.

Сегодня племенной завод может гордиться не только племенным стадом и высококачественным молочным сыром, но и современным перерабатывающим производством на базе «Приозерского молочного завода», который с 2013 г. вошел в состав АО ПЗ «Красноозерное». Благодаря замкнутому циклу производства компания, кроме традиционного коровьего питьевого молока и кисломолочной продукции, успешно выпускает большой ассортимент полутвердых и плавящихся сыров, йогуртов питьевого, творога и творожных сыров, творожков белковых, изотоников и молочных коктейлей, вырабатывает целую линейку продукции из козьего молока: творог, йогурт с наполнителями и без, молоко питьевое – всего более 60 наименований.

Высокое качество продукции завода по достоинству оценили торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», который реализует продукцию молзавода под торговой маркой «Зеленая линия», «Удачный» и «Колхоз». Компания также успешно развивает собственную сеть фирменной торговли, которая уже насчитывает десятки магазинов. Уточнить адрес ближайшего к вам фирмен-



ного магазина завода можно на сайте www.zeleniybereg.com.

Натуральность сметаны АО Племенной завод «Красноозерное» недавно подтвердила и Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проверив ряд торговых сетей Северной столицы. Так, сметана 20% торговой марки «Зеленая линия» (частная марка сети «Перекресток») была признана полностью соответствующей требованиям ГОСТа. Это значит, что молочные продукты АО Племенной завод «Красноозерное» рекомендованы покупателям всех возрастов, подойдут не только для ежедневного употребления, но и украсят праздничный стол. А на Масленицу сыры и сметана молокозавода подчеркнут не только отменный вкус домашних блинов, но и добавят отличного настроения на всю неделю!

Алиса САВЕЛЬЕВА

Масленица вкуснее - с продукцией «Лактис»!



Уже планируете семейные встречи или посиделки с друзьями на Масленицу? Чтобы праздник удался, надо совсем немного: отличное настроение, желание встретиться с близкими и, конечно, натуральная молочная продукция от компании «Лактис»!

Молочная продукция «Лактис» славится среди взыскательных покупателей. В ее составе – только натуральные компоненты, без заменителей молочного жира и консервантов.

На Масленицу в качестве соусов и начинок к блинам идеально подойдут:

- сметана «Снежок» 20% (награждена Российским знаком качества) – стопроцентная классика, без которой трудно представить Масленицу;
- греческий йогурт Lactica придется по вкусу гурманам;
- воздушные творожные муссы «Восторг» оценят мечтатели и романтики;
- творог «Снежок» – для тех, кто любит блины посытнее;
- сыр творожный сливочный Lactica – для лакомств и любителей изысканных блюд.



Творожные блинчики

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Молоко «Снежок», 2,5% – 300 г.
- Творог «Снежок», 9% – 200 г.
- Яйцо – 2 шт.
- Мука – 8 ст. л.
- Сахар – 3 ст. л.
- Соль – по вкусу.
- Растительное масло – 3 ст. л. (в тесто).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В блендере соединить яйца, сахар, соль, творог, молоко и взбить. Муку просеять, соединить с молочно-творожной смесью, добавить масло и перемешать. Выпекать блинчики с двух сторон на хорошо разогретой сковороде.

Приятного аппетита!

Экспериментируйте и радуйте близких новыми кулинарными шедеврами – например, приготовьте творожные блинчики.



Продукцию АО «Лактис» можно приобрести в торговых сетях Санкт-Петербурга: «Метро», «Лента», «Магнит», «Ашан», «Вкустер», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «О'КЕЙ», «Верный».

АО «Лактис», Великий Новгород,
пр. Корсунова, 12Б, ОГРН 1025300796850
филиал в Санкт-Петербурге: (812) 406-79-76, lactis.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАКИЕ БЛИНЫ МАСЛЕНИЦУ НЕ

«Общественный контроль» проверил качество замороженных блинов с мясной начинкой разных марок

Этой зимой коронавирусные ограничения уже не такие жесткие, как в предыдущие годы, а значит, масленичная неделя спустя несколько лет затишья вновь закружит петербуржцев с 20 по 26 февраля веселыми хороводами, позовет на массовые гулянья и ярмарки. Не обойдется и без блинов – традиционного масленичного угощения! Многие хозяйки уже сегодня планируют пышные семейные застолья в кругу семьи, закупают муку, масло и другие продукты для приготовления начинки для своих кулинарных шедевров.

Домашние блины – самые вкусные, но не у всех есть время их готовить. Многие предпочитают замороженные полуфабрикаты, которые в большом ассортименте представлены сегодня в торговых сетях. Если вы все-таки решите приобрести готовые блинчики с мясной начинкой в магазине, внимательно изучите результаты экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»: не все изготовители сегодня поступают честно, многие из них добавляют в замороженные полуфабрикаты посторонние ингредиенты и скрывают это от потребителей.

ГОСТОМ НЕ ПАХНЕТ!

Для проведения экспертизы были приобретены замороженные блинчики с мясной начинкой шести торговых марок: «Сибирская коллекция», «Морозко», «ПРОСТО!», «Быстроном», «Аппетитно круглый год» и «От Ильиной». Перед испытательной лабораторией Росстандарта была поставлена задача: определить состав фарша и массовую долю начинки в каждом изделии.

В отличие от пельменей на замороженные полуфабрикаты с начинками, в том числе блинчики с мясом, государственного стандарта никогда не было и вряд ли будет. Эта продукция выпускается исключительно по техническим условиям самих предприятий, рецептура которых остается «тайной за семью печатями». Также не существует документа, обязывающего изготовителей сообщать в маркировке весьма важный показатель: процентное соотношение теста и начинки. Правда, состав и пищевая ценность должны быть указаны. Но делается это таким мелким шрифтом, что прочесть важную

информацию на цветном фоне удается далеко не всегда.

Пробелами в законодательстве умело пользуются изготовители, завлекая потребителей яркой упаковкой и низкой ценой. При этом количество начинки – самой важной части готового продукта, – как показывали неоднократно экспертизы «Общественного контроля», оставляет желать большего. Чаще всего она не превышает 15–20% от массы нетто продукта, и порой ее с трудом можно отыскать между слоями теста. Максимальное количество начинки, установленное в ходе исследования этого года, оказалось чуть больше 30%. И это – потолок! В пельменях, например, ГОСТ требует содержание начинки не менее 50%.

СОСТАВ: ЧИТАТЬ МЕЖДУ СТРОК

Добросовестные изготовители указывают на упаковке наиболее подробный список ингредиентов, причем отдельно перечень компонентов, входящих в тесто, и отдельно состав начинки. Поскольку у покупателей длинный список исполь-



зованного сырья может уже при его прочтении вызвать аллергическую реакцию, изготовители нередко его сокращают, чтобы продажи не падали.

Яркий пример недобросовестных формулировок – обозначения «куриный фарш» и «пищевое волокно».

Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО, считает, что, возможно, производитель таким способом ух-



одит от обозначения «мясо механи-

ческой обвалки», представляющее собой тот же фарш, однако изготовленный, по сути, из остатков мясного сырья, которые соскребаются с кости после отделения от нее филе вместе с соединительной тканью. Сочетание «куриный фарш» звучит более презентабельно, чем «мясо механической обвалки», и с учетом того, что всё больше покупателей отказываются покупать продукты с сомнительным составом, производителям приходится прибегать к уловкам, которые увеличивают объемы их продаж.

А под красивой фразой «пищевое волокно», как правило, имеется в виду **пшеничная клетчатка** – сложная форма углеводов, которая содержится в оболочках растений. Ее также

нередко называют целлюлозой. Она часто используется при производстве колбасных изделий и различных мясосодержащих полуфабрикатов.

– Клетчатку и крахмал используют для того, чтобы можно было в фарш добавить больше воды, – поясняет **Александр Ишевский**. – Если при традиционной технологии ее вводят от 2% до 4%, то за счет использования растительных волокон можно добавить и все 20%. А крахмал удерживает эту воду в готовом изделии, создавая единую структуру фарша. Почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в фарш усилители вкуса и специи.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ С МЯСОМ

Наименование продукта	Изделия мучные кулинарные. Блинчики с мясом замороженные. ТМ «Сибирская коллекция». «Handmade»	Блинчики с мясом. Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте категории «Г» замороженные. ТМ «Морозко»	Блинчики с начинкой замороженные: блинчики с мясом. ТМ «ПРОСТО!»	Блинчики фаршированные быстрозамороженные с мясом ТМ «Быстроном»	Блинчики с начинкой замороженные. Блинчики с мясом ТМ «Аппетитно круглый год»	Полуфабрикаты замороженные. Блинчики с мясом. ТМ «От Ильиной»
Производитель	ООО «Щелковский МПК», Московская обл.	ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург	ЗАО Производственная компания «Корона», Новгородская обл.	ООО «ЛИНА», Рязанская обл.	ЗАО Производственная компания «Корона», Новгородская обл.	ООО «Айс-Продукт», г. Брянск
Дата изготовления	22.11.2022	17.12.2022	07.10.2022	01.11.2022	28.10.2022	30.11.2022
Масса, количество образцов	1 x 0,400 кг	2 x 0,210 кг	2 x 0,420 кг	2 x 0,360 кг	1 x 0,420 кг	2 x 0,450 кг
Цена за 1 кг	1122 руб.	238 руб.	265 руб.	247 руб.	157 руб.	421 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
Массовая доля начинки, % (Не нормируется)	33,5	20,0	19,8	18,5	12,2	27,2
Гистологическая идентификация состава	В начинке образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке образца компоненты, не заявленные в составе в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. В начинке образца присутствует растительная добавка углеводного происхождения – целлюлоза
Соответствие информации на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологической идентификации состава

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

ИСПОРТЯТ?

БЛИНЧИКИ... С ЦЕЛЛЮЛОЗОЙ ИЗ «ЛЕНТЫ»

Многие потребители, выбирая мясные полуфабрикаты, ориентируются в первую очередь на цену: считается, чем дороже продукт, тем он лучше по качеству. На самом деле часто высокая цена на раскрученную телевизионной рекламой торговую марку вводит покупателей в заблуждение. Яркий пример – блинчики с мясом ТМ «От Ильиной» (ООО «Айс-Продукт», г. Брянск), приобретенные в гипермаркете «Лента» на наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7.

Этот образец представлен в средней ценовой категории – 421 руб./кг. Однако, несмотря на высокую цену, в составе продукта, как следует из протокола испытаний лаборатории Росстандарта, была обнаружена целлюлоза – растительная добавка углеводного происхождения.

Что делает целлюлоза в мясном фарше, знает **Александр Ишевский**.

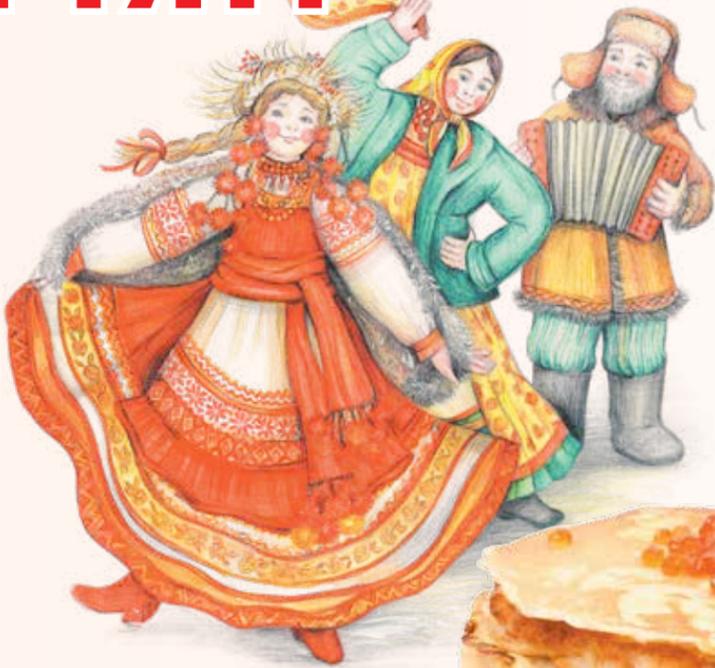
– Целлюлозу или растительные волокна добавляют в фарш, чтобы связать влагу и придать полуфабрикату вес, – говорит эксперт. – Непонятно, почему честно на этикетке не уведомить об этом потребителя, ведь производитель работает по техническим условиям и сам разрабатывает рецептуру своей продукции.

Впрочем, понять логику производителя легко: указав целлюлозу в замороженном полуфабрикате, предприятие рискует отпугнуть покупателей.

Блинчики с мясом ТМ «От Ильиной» не первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе экспертизы 2020 г. образец не соответствовал заявленному на упаковке значению пищевой ценности (по массовой доле жира и белка), а согласно результатам исследования прошлого года, в составе начинки был обнаружен коллагеновый животный белок.

– Коллагеновый животный белок – влагоудерживающая пищевая добавка, сделанная из свиной шкурки, крови, сухожилий, – объясняет **специалист испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Пери Джамалова**. – Помимо способности связывать влагу, это сырье позволяет увеличить выход готовой продукции, то есть производитель получает нужный ему объем колбасного изделия, используя меньше дорогостоящего сырья, каким является мясо. Соответственно, уменьшается себестоимость продукта. Если в продукции присутствует коллагеновый белок, производитель обязан это указать в маркировке.

– Коллагеновый белок получают путем обезвоживания, обезжиривания и измельчения свиной или говяжьей шкурки, – объясняет **Александр Ишевский**. – По свойствам это белок животного происхождения, что выгодно отличает его от крахмала, который



Осторожно, в составе целлюлоза!

легко обнаружить в колбасе с помощью йода буквально в домашних условиях, и от растительного белка, который выявит простейшая лабораторная проверка. Добавляют коллаген, чтобы заменить дорогое мясное сырье, к тому же он обладает свойствами загустителя – связывает влагу и дает нужный производителю объем готового продукта.

В остальных проверенных пяти образцах замороженных блинчиков («Сибирская коллекция», «Морозко», «ПРОСТО!», «Быстроном», «Аппетитно круглый год») компоненты, не заявленные в составе, не были обнаружены. То есть изготовители этих торговых марок добросовестно указали всю информацию о продукте на упаковке.

СКОЛЬКО В БЛИНАХ НАЧИНКИ?

Этот вопрос волнует каждого потребителя, озадаченного непонятным выбором замороженных полуфабрикатов.

Согласно результатам исследования, больше всего начинки – 33,5% – оказалось в блинчиках «Handmade» ТМ «Сибирская коллекция» (изготовитель – ООО «Щелковский МПК, Московская обл.). Правда, эти замороженные полуфабрикаты стали чемпионом и по стоимости: купить их можно по цене 1122 руб./кг.

На втором месте по содержанию начинки 27,2% оказались блинчики с целлюлозой ТМ «От Ильиной», а тройку самых сытных полуфабрикатов замыкают блинчики ТМ «Морозко» (ООО «Морозко», Санкт-Петербург) по цене 238 руб./кг с массовой долей начинки 20%.

Не намного отстали от «бронзового призера» по количеству фарша блинчики ТМ «ПРОСТО!» (ЗАО «Производственная компания «Корона», Новгородская обл.) по цене 265 руб./кг: 19,8% начинки. За ними идут блинчики ТМ «Быстроном» (ООО «ЛИНА», Рязанская обл.) по цене 247 руб./кг, в составе которых оказалось 18,5% начинки.

Аутсайдером экспертизы по содержанию фарша, как и в прошлом году, стали блинчики ТМ «Аппетитно круглый год» (ЗАО «Про-

изводственная компания «Корона», Новгородская обл.) – частная марка торговой сети «Карусель». Если год назад эти блинчики содержали 11,4% начинки, то в этом году уже 12,2%. Справедливости ради отметим, что эти полуфабрикаты оказались и самыми доступными по цене: 157 руб./кг.

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – говорит **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции.

Материалы экспертизы для принятия мер в отношении ООО «Айс-Продукт» и гипермаркета ООО «Лента» «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

– Замороженные полуфабрикаты в тесте – классический пример фастфуда, – говорит **Андрей Бобровский**. – Это рафинированный продукт, пустой в плане витаминов, микроэлементов и клетчатки, с большим содержанием соли, растительных и животных жиров. Соответственно, он никак не подходит для ежедневного употребления. Это, скорее, десерт или праздничное блюдо, а значит, покупать его стоит не чаще одного раза в неделю.

СОБЛЮДАЕМ ТРАДИЦИЮ БЕЗ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ

Любители замороженных полуфабрикатов должны быть готовы, что в них, кроме мясосодержащего сырья, будут входить различные добавки – например, соевый белок, крахмал, клетчатка, усилители вкуса и аромата, ароматизаторы, разрыхлители, регуляторы кислотности.

– Ароматизаторы могут использоваться при низком процентном содержании мяса и высокой доле

соевого белка, чтобы улучшить вкус продукта. Я бы не рекомендовала приобретать блинчики с ароматизаторами, если можно за ту же цену купить полуфабрикат с более традиционным составом, – отмечает **доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова**.

Диетолог, врач-психотерапевт Андрей Бобровский вообще советует по возможности отказаться от употребления в пищу продуктов с ароматизаторами, несмотря на то что они разрешены к использованию в пищевой промышленности.

– Замороженные полуфабрикаты в тесте – классический пример фастфуда, – говорит **Андрей Бобровский**. – Это рафинированный продукт, пустой в плане витаминов, микроэлементов и клетчатки, с большим содержанием соли, растительных и животных жиров. Соответственно, он никак не подходит для ежедневного употребления. Это, скорее, десерт или праздничное блюдо, а значит, покупать его стоит не чаще одного раза в неделю.

Гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова предупреждает, что при приготовлении фар-



ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Владислав Мельник, 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 10.02.2023 г. в 18.00, Выход в свет 16.02.2023 г.

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

Номер заказа № ДБ-585

Тираж номера 30 000 экз.

12+

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ «СМЕТАНЫ» БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА!

Сметана – традиционный российский кисломолочный продукт, обладающий большим количеством витаминов и элементов. Ее употребляют не только в пищу, но и используют даже в медицинских целях – например, при ожогах. Однако на полках супермаркетов, как выяснила в очередной раз Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», далеко не вся сметана является натуральной и качественной. Согласно результатам экспертизы, проведенной в государственной аккредитованной лаборатории ФБУ «Тест-С. – Петербург», 40% проверенной сметаны не соответствует обязательным требованиям ГОСТ 31452–2012, а один образец и вовсе оказался фальсификатом – в нем вообще не было молочного жира.

ОСТОРОЖНО, СУРРОГАТ!

Вопрос качества сметаны, реализуемой в Петербурге, особенно остро встал в прошлом году, когда в ходе проверки «Общественного контроля» каждый второй стакан сметаны, проверенный в испытательной лаборатории, не соответствовал требованиям ГОСТ 31452–2012 и информации о составе, указанной на упаковке, а в трех образцах из десяти вообще не оказалось молочного жира!

В отношении нарушителей – изготовителей и продавцов – органами Роспотребнадзора и Россельхознадзора были приняты меры, которые позволили очистить полки магазинов от таких откровенных подделок, как, например, сметана 20% ТМ «Пятигорская» (изготовитель – ООО «Русмолоко», Ставропольский край), обнаруженная в сети «Светофор», и сметана 20% ТМ «О'КЕЙ daily» (изготовитель – ООО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.), выявленная в сети «О'КЕЙ». Во вре-

мя проверки, проведенной в конце 2022 г., эти суррогаты без молочного жира уже не были замечены в торговых сетях. Однако, как показала очередная экспертиза, полностью очистить прилавки от фальсификата органам госнадзора так и не удалось.

НЕЧИСТЫЙ ЗАПАХ И ПОСТОРОННИЙ ПРИВКУС

Накануне Масленицы, которая в этом году пройдет с 20 по 26 февраля, спрос на сметану традиционно возрастает. Этим и пользуются недобросовестные изготовители, пытаются увеличить продажи молочной продукции сомнительного качества.

В ходе очередного рейда специалистами «Общественного контроля» были приобретены десять образцов сметаны разных торговых марок в продовольственных магазинах «О'КЕЙ», «Магнит», «Верный», «Перекресток» и «Светофор».

К первым двум торговым сетям – «О'КЕЙ» и «Магнит», – как пока-



зали результаты экспертизы, на этот раз вопросов по сметане не оказалось, зато к трем остальным из списка они возникли.

Так, в магазине «Верный» на Ленинском пр., д. 82, корп. 1, были приобретены сразу два образца сметаны, не отвечающие требованиям ГОСТ 31452–2012. Первой маркой оказался «Молочный терем» (изготовитель – ООО «Милково», Саратовская обл.). Сметана, заявленная как 20%, содержала жира всего 15%, а вкус и запах были признаны «нечистыми, с наличием постороннего привкуса». Кроме того, информация для потребителя, размещенная на фольгированной крышке стакана, была напечатана таким мелким шрифтом, что прочесть ее можно было, только воспользовавшись увеличительным стеклом, да и то с большим трудом.

– Согласно Техническому регламенту Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».



Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

В данном случае изготовитель сметаны ТМ «Молочный терем» нарушил эти требования.

Плохо читаемой на крышке стакана сметаны ТМ «Молочный терем» оказалась и цифра, идентифицирующая изготовителя: то ли 2, то ли 3.

В Управлении Россельхознадзора по Саратовской обл., куда поступили материалы проверки «Общественного контроля», также заинтересовались, кто же на самом деле изготовил эту сметану – ООО «Мол-РегионСнаб», которому соответствует цифра 2, или ООО «Милково» под цифрой 3. Сотрудники ведомства с помощью автоматизированной системы «Меркурий», предназначенной для электронной сертификации грузов, за которыми установлен государственный ветеринарный контроль на территории РФ, выяснили, что 29.11.2022 (эта дата стоит

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ ГОСТ 31452- 2012



Наименование продукта	Сметана, массовая доля жира 15%. ТМ «Пискаревская»	Сметана, массовая доля жира 15%. ТМ «Снежок»	Сметана, массовая доля жира 20%. ТМ «ПРИНЕВСКОЕ»	Сметана, массовая доля жира 20%. ТМ «Зеленая линия»	Сметана, массовая доля жира 15%. ТМ «Выборгское»	Сметана, массовая доля жира 10%. ТМ «Славянские кружева»	Сметана, массовая доля жира 15%. ТМ «9%»
Производитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	ООО «Выборгское», Ленинградская обл.	ООО «Молодел», Московская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.
Дата изготовления	20.12.2022	14.12.2022	17.12.2022	19.12.2022	20.12.2022	18.12.2022	16.12.2022
Масса, количество образцов	3 x 450 г	3 x 300 г	3 x 250 г	3 x 180 г	3 x 350 г	3 x 300 г	3 x 300 г
Цена за 1 кг, руб.	187 руб.	300 руб.	360 руб.	339 руб.	340 руб.	167 руб.	200 руб.
Место закупки	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	АО «ТД «Перекресток», (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Архем»), пр. Маршала Жукова, д. 35, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нечистые, с наличием постороннего привкуса
Массовая доля белка, % (Норма/результат)	не менее 2,6 / 2,78±0,14	не менее 2,6 / 2,86±0,14	не менее 2,5 / 2,70±0,14	не менее 2,5 / 2,67±0,14	не менее 2,6 / 2,79±0,14	не менее 2,6 / 2,86±0,14	не менее 2,6 / 3,58±0,14
Массовая доля жира, % (Норма/результат)	не менее 15,0 / 15,00±0,30	не менее 15,0 / 15,00±0,30	не менее 20,0 / 20,00±0,30	не менее 20,0 / 20,00±0,30	не менее 15,0 / 15,00±0,30	не менее 10,0 / 10,00±0,30	не менее 15,0 / 12,00±0,30
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013*, этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и органолептике

* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям,

на упаковке сметаны ТМ «Молочный терем») ООО «МолРегионСнаб» не изготавливало сметану в стакане массой 200 г – только в ведрах по 800 г, а ООО «Милково» вообще не производило молочную продукцию. Получается, в торговую сеть «Верный» была отгружена «левая» партия сметаны в упаковках по 200 г, выработанная непонятно каким заводом 29.11.2022 и не учтенная в системе «Меркурий». Настоящий детектив, который, вероятно, еще предстоит разгадать сотрудникам Россельхознадзора.

Торговая марка «Молочный терем» хорошо известна «Общественному контролю»: много лет подряд в магазинах города под этой маркой реализуется поддельное ультрапастеризованное молоко без молочного жира. Сметана ТМ «Молочный терем» появилась на прилавках питейских магазинов сравнительно недавно. Пока в ее составе, как показал лабораторный анализ, только молочный жир, хотя его и меньше, чем положено. Что будет дальше с качеством сметаны этой марки, трудно сказать – «Общественный контроль» возьмет ее под пристальное наблюдение.

Вторым образцом сметаны из магазина «Верный», провалившим экспертизу, стал продукт под частной маркой этой торговой сети «%» (изготовитель – ООО «Кривское», Калужская обл.). В составе сметаны оказался только молочный жир, однако его количество не соответствовало данным упаковки: 12% вместо 15%. Кроме того, специалисты лаборатории отметили, что вкус и запах образца были «нечистыми, с наличием постороннего привкуса».

Чем больше в продукте жира, тем дороже его себестоимость, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко. – Перед тем как молоко перерабатывают на сметану, его нормализуют до нужной жирности с помощью специального оборудования – сепаратора-нормализатора. И чем ниже жирность сме-

таны, тем меньше для его приготовления требуется молока. Занижение жирности продукта является информационной фальсификацией и нарушает права потребителя.



ГОСТУ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ!

Результаты экспертиз «Общественного контроля» говорят о том, что продукты под частными марками торговых сетей чаще всего не соответствуют обязательным требованиям.

Яркий пример – сметана 15% ТМ «ПРОСТО!» частной марки торговой сети «Перекресток». Изготовленная ООО «Озерецкий молочный комбинат» (Московская обл.) на основе молочного жира, она имела «нечистые кисломолочный вкус и запах, с наличием постороннего привкуса».

Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – объясняет Всеволод Вишневецкий. – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену жадной сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции. В данном случае мы видим яркий пример такого взаимодействия между торговой сетью и изготовителем.

ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ «СВЕТОФОР»

Год назад «Общественный контроль» уже посещал магазин «Светофор» по адресу: пр. Александровской Фермы, д. 17, корп. 3. Тогда в этом универсаме, напоминающем склад, была приобретена сметана 20% ТМ «Пятигорская», изготовленная ООО «Русмолоко» (Ставропольский край), по цене 71 руб.



Осторожно, фальсификат!

20 коп. за ведро массой 800 г. Исследования показали, что это вовсе не сметана, а суррогат, изготовленный с использованием растительных жиров. «Молочный жир не обнаружен», – гласил протокол лабораторных испытаний, выданный ФБУ «Тест-С.-Петербург». Материалы проверки «Общественного контроля» были направлены в Роспотребнадзор и Россельхознадзор. Оба ведомства отчитались, что приняли меры как к изготовителю, так и к торговой сети: штрафы, отзывы декларации о соответствии и даже аннулирование пользователя ООО «Русмолоко» из системы «Меркурий».

Со своей стороны, используя полномочия, предоставленные Законом РФ «О защите прав потребителей», «Общественный контроль» по факту продажи населению поддельной сметаны обратился с иском в суд в защиту неопределенного круга потребителей.

17 ноября 2022 г. Ленинский районный суд Санкт-Петербурга признал действия магазина «Светофор» по реализации поддельной сметаны «Пятигорская» противоправными, обязал довести решение суда до покупателей через средства массовой информации. Это все, что может требовать в суде общественная организация в рамках Закона РФ «О защите прав потребителей». Но даже такое решение – сигнал всем гражданам обратить внимание на сеть «Светофор», которая без тени смущения торгует фальсификатом и демонстрирует неуважение к Закону.

Прошел год, и «Общественный контроль» снова в поисках сметаны решил заглянуть в магазин «Светофор», но уже по другому адресу: Ново-Рыбинская ул., д. 19–21.

Сметаны «Пятигорская» по понятным причинам там уже не оказалось. Но вместо нее на прилавке стояли точно такие же 800-граммовые ведра, изготовленные тем же ООО «Русмолоко», но уже под другой маркой «Степь родная». Цена тоже от-

личалась от прошлогодней: 96 руб. 30 коп. за ведро.

В пересчете за килограмм сметаны «Степь родная» стоила 120 руб., и уже даже без лабораторного анализа было понятно, что натуральная сметана так дешево стоить не может, тем более привезенная в Санкт-Петербург из Ставропольского края, до которого почти 2000 километров. Предположения «Общественного контроля» полностью подтвердила испытательная лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург»: в сметане «Степь родная», как и год назад в сметане «Пятигорская», молочный жир не был обнаружен. Кроме того, фальсификат не соответствовал требованиям ГОСТ 31452–2012 и по другим физико-химическим показателям. Так, массовая доля белка оказалась 1,58% вместо 2,5%, указанных на этикетке, а массовая доля жира составила 13% вместо 20%. К тому же вкус и запах суррогата были «нечистыми, с наличием постороннего привкуса и запаха».

Таким образом, сеть «Светофор», несмотря на все проверки органов госнадзора и судебное решение о запрете реализации суррогата под видом сметаны, продолжает нарушать права неопределенного круга потребителей и торговать фальсификатом, произведенным ООО «Русмолоко». Кстати, летом прошлого года в том же «Светофоре» по Ново-Рыбинской ул., д. 19–21 «Общественный контроль» выявил поддельное масло сливочное 82,5% ТМ «Крестьянская коровка» без молочного жира. Изготовитель – то же ООО «Русмолоко».

Теперь очевидно, что, несмотря на действия, предпринимаемые органами госнадзора, ООО «Русмолоко» по-прежнему работает и продолжает выпускать молочный фальсификат разного ассортимента: молоко, кефир, сметану, масло сливочное, – рассказывает Всеволод Вишневецкий. – Поэтому половинчатых мер явно недостаточно. Необходимо по фактам фальсификации возбуждать уголовные дела, в рамках которых изымать производственное оборудование и транспорт, занятые в обороте фальсифицированной молочной продукции. Только так можно заставить предпринимателей отказаться от своей преступной деятельности и по-настоящему защитить потребителей.

Борьба с фальсификатом на полках магазинов сегодня мешает и мораторий на контрольно-надзорные мероприятия, продленный Правительством РФ до конца текущего года. Это означает, что надзорные органы теперь не могут проверять магазины, на которые жалуются граждане и общественные организации. Теперь вместо штрафов Роспотребнадзор и Россельхознадзор могут направлять нарушителям закона предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований. И это практически весь арсенал в борьбе за права потребителей. К чему привела такая политика государства, мы видим: кривая фальсификации ползет вверх, что признают

сами надзорные органы, но повлиять на ситуацию никак не могут. Проблему не решает даже обязательная цифровая маркировка молочной продукции в системе «Честный знак», введенная больше года назад, – цифровой код, гарантирующий легальность ее происхождения, стоит на всей сметане, признанной не соответствующей государственному стандарту, что также вводит потребителей в заблуждение.

Несмотря на приостановку государством проверок, «Общественный контроль» в очередной раз направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор материалы экспертизы качества сметаны, а также готовит очередное обращение в суд – на этот раз по факту противоправных действий магазина «Светофор», реализующего сметану «Степь родная», фальсифицированную растительными жирами.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Как показали результаты экспертизы, обязательным требованиям ГОСТ 31452–2012 полностью соответствовала сметана шести изготовителей. Это сметана «Пискаревская» 15% (ООО «Пискаревский молзавод») из Санкт-Петербурга, сметана «Снежок» 15% (АО «Лактис», г. Великий Новгород), сметана «Славянские кружева» 10% (ООО «Молодел», Московская обл.) и три образца сметаны из Ленинградского обл.: «Зеленая линия» 20% (АО «Племенной завод «Красноозерное»), «ПРИНЕВ-СКОЕ» 20% (ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ») и «Выборгское» 15% (ООО «Выборгское»). Сметана этих торговых марок сделана из молока с полным соблюдением необходимых технологических режимов и может быть рекомендована «Общественным контролем» не только для праздничного стола на Масленицу, но и на каждый день.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Диетологи и эксперты в один голос утверждают, что сметану есть не только можно, но и нужно. Ведь она богата фосфолипидами, снижающими уровень холестерина в крови. Таким образом, ее употребление в пищу полезно для сердечно-сосудистой системы. Кроме того, фосфолипиды необходимы для работы головного мозга и памяти. Здоровому человеку, в зависимости от интенсивности труда, рекомендуется в сутки съедать 30–45 г сметаны.

Для заправки салатов лучше выбирать менее жирную сметану, чем для приготовления выпечки. Сметана с высокой жирностью не рекомендуется людям с заболеваниями поджелудочной железы или печени: чем меньше жира в продукте, тем он легче усваивается. А вот здоровому человеку не стоит отказываться от сметаны с высоким содержанием жира.

Кирилл ОРЛОВ



Сметана, массовая доля жира 15%. ТМ «ПРОСТО!»	Сметана, массовая доля жира 20%, ТМ «Молочный терем»	Сметана «Степь родная», массовая доля жира 20%. ТМ «Русмолоко»
АО «Озерецкий молочный комбинат», Московская обл.	ООО «Милково», Саратовская обл.	ООО «Русмолоко», Ставропольский край, г. Пятигорск
11.12.2022	29.11.2022	02.12.2022
3 x 350 г	3 x 200 г	2 x 800 г
180 руб.	265 руб.	120 руб.
АО «ТД «Перекресток», (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ново-Рыбинская ул., д. 19–21, пом. 8-Н
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нечистые, с наличием постороннего привкуса	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нечистые, с наличием постороннего привкуса	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нечистые, с наличием постороннего привкуса и запаха
не менее 2,6 / 3,05±0,14	не менее 2,5 / 2,75±0,14	не менее 2,5 / 1,58±0,14
не менее 15,0 / 15,00±0,30	не менее 20,0 / 15,00±0,30	не менее 20,0 / 13,00±0,30
соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ

Доброкачественная сметана имеет чистый кисломолочный вкус и запах (допускается привкус топленого масла), однородную консистенцию с глянцевой поверхностью. Цвет продукта – белый с кремовым оттенком, равномерный.

Сметана имеет высокую пищевую ценность за счет содержания значительного количества молочного жира, белка, лактозы, органических кислот и других компонентов.

При покупке сметаны необходимо обратить внимание на упаковку. Она должна быть сухой и чистой, без видимых механических повреждений. Также нужно внимательно изучить информацию на упаковке, обращая внимание на состав, дату изготовления и срок годности.

Предпочтение лучше отдавать сметане в заводской промышленной упаковке, поскольку она надежно защищает скоропортящийся кисломолочный продукт от внешней среды и сохраняет его потребительские свойства в пределах указанного изготовителем срока годности. Весовая продукция, реализуемая из белых пластиковых ведер, как правило, обсеменена условно патогенной микрофлорой, что не раз подтверждалось в ходе проверок, проводимых «Общественным контролем».

Сметана должна храниться в торговом предприятии в холодильной витрине при температуре от +2 до +6°С. При транспортировке сметаны нельзя допускать заморозания, сильного встряхивания, так как это может привести к выделению сыворотки, появлению крупитчатой консистенции.



а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



«АНКОМ» - лучший подарок для настоящих мужчин!



Какой же праздник без мясных деликатесов, ароматных охотничьих колбасок и настоящей ветчины, тем более если это 23 февраля – День защитника Отечества! В этот день принято поздравлять тех, кто служил в Вооруженных силах России, стоит сегодня на защите наших рубежей, порой рискуя жизнью.

И конечно, такой день не может обойтись без традиционного застолья, за которым соберутся близкие и друзья, вспоминая самые яркие моменты службы и настоящей мужской дружбы. А сделать такую встречу особенно теплой и по-настоящему домашней поможет продукция известного петербургского мясоперерабатывающего предприятия «АНКОМ».



БОГАТЫЙ ВЫБОР ДОСТУПЕН КАЖДОМУ

Имеющее более чем четвертьвековую историю мясоперерабатывающее предприятие «АНКОМ» за короткий срок из небольшого цеха, хорошо зарекомендовав себя среди розничных и оптовых покупателей, превратилось в крупную современную компанию, выпускающую более 150 наименований продукции, ориентированной на все социальные слои населения.

Сегодня «АНКОМ» ежедневно обеспечивает своих любимых покупателей неизменно свежей продукцией, изготовленной из лучшего мясного сырья и ингредиентов. Благодаря широкому ассортименту всегда можно выбрать продукцию для любого события, будь то пикник с друзьями на природе, завтрак с семьей, перекус на работе или праздничный ужин.

Ассортимент изделий представлен вареными, полукопченными, варенокопченными и сырокопченными колбасами, а также ветчинами и деликатесной продукцией из говядины, свинины и мяса птиц. Особой любовью у постоянных покупателей пользуются фирменная полукопченая колбаса «Кольцо на буке», которую коптят на натуральной буковой щепе, ребрышки «Традиционные» и колбаса «Печеная на дровах», вкус которых уже давно ассоциируется с торговой маркой «АНКОМ».

СЕКРЕТЫ УСПЕХА

Высочайшие стандарты качества на всех этапах производства, оснащенного современным высокотехнологичным оборудованием, – главный стратегический вектор развития мясоперерабатывающего предприятия. Производство оснащено новым обо-

рудованием известных фирм России, Белоруссии, Германии, Австрии и Чехии, являющихся мировыми лидерами в этой отрасли, что позволяет обеспечивать высокое качество выпускаемой продукции. Благодаря соединению традиционных и новейших технологий изготовления колбасных изделий и деликатесов, профессионализму технологов, высококачественному сырью и натуральным специям лучших зарубежных производителей создается неповторимый вкус продуктов «АНКОМ».

Подтверждением высокого качества выпускаемой продукции является не только множество наград международных выставок «World Food», «ПРОДЭКСПО», постоянно увеличивающаяся сеть отделов и фирменных магазинов, но и миллионы покупателей, которые уже более четверти века доверяют торговой марке «АНКОМ».

БОГАТЫЙ АССОРТИМЕНТ

«АНКОМ» тщательно готовится ко всем праздникам, будь то День защитника Отечества, Международный женский день или Международный день числа пи (раз такой существует, почему бы его вкусно не отметить?), и гарантирует, что выпускаемые компанией деликатесы и колбасы закроют все потребности вашего стола, независимо от его масштабов и сложности. Вареная колбаса, холодец и карбонад, буженина и балык, готовые нарезки, различные сырокопченые колбасы, а также куриные грудки и окорок – это далеко не полный список того, что вы найдете в любом из более чем 150 магазинов и гастрономических отделов супермаркетов, расположенных в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

И конечно, чтобы сделать ваши покупки более приятными, в фирменных отделах «АНКОМ» действуют специальные акции и ощутимые скидки на большое количество товаров!

ГДЕ КУПИТЬ?

«АНКОМ» представлен как в розничных магазинах, находящихся практически в каждом районе города и Ленинградской области, так и в торговых сетях, супермаркетах и универсамах. Одно из главных достижений в родном регионе – работа с «Магазином купцов Елисеевых», наиболее известным гастрономом города, который был открыт еще в 1902 г.

Полный список розничных отделов вы можете найти на сайте компании www.ankom.spb.ru в разделе «Розничная торговля» (<http://ankom.spb.ru/category/trades>). Также можно камерой своего смартфона просто считать qr-код, расположенный выше. Будем рады видеть вас среди наших покупателей!

Алиса САВЕЛЬЕВА



ГЛАВПРОДУКТ
Качество
Качество

МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО



СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!