

В ПЕЛЬМЕНЯХ «ГОСТ» НАШЛИ КРАХМАЛ, СУБПРОДУКТЫ, КАМЕДЬ И... ЦЕЛЛЮЛОЗУ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Как показала экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», начинка половины проверенных пельменей с маркировкой «ГОСТ» не соответствует заявленному составу, а некоторые изготовители, выпуская продукцию по техническим условиям, недостоверно указывают на упаковке категорию мясных полуфабрикатов и лукавят, заявляя об их «фермерском» происхождении.

СТР. 4–5

КРАХМАЛ
СУБПРОДУКТЫ



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ФГБУ «ВНИИЗЖ»:
проверяем подсолнечное масло от сырья до готового продукта



От качества подсолнечного масла зависит не только вкус приготовленных блюд, но и наше здоровье. Кто и как сегодня проверяет безопасность и качество популярного продукта? По каким показателям? На что потребителю необходимо обращать внимание в первую очередь? Об этом редакции газеты «Петербургское качество» рассказали в Северо-Западном филиале ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных».

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Подсолнечное масло: выбираем по цвету и маркировке

Подсолнечное масло – настоящее «жидкое золото», заявляют в Роспотребнадзоре. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить, действительно ли все «золото», что «блестит» на торговых полках магазинов Петербурга, и закупила десять образцов подсолнечного масла разных торговых марок с маркировкой ГОСТ 1129-2013. Что показали исследования Северо-Западного филиала ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», читайте на

СТР. 6–7

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

13 ноября – Всемирный день курицы



Каждый второй четверг ноября в России и других странах отмечается такой необычный праздник, как Всемирный день курицы, который поддерживается птицеводами и производителями куриных продуктов. Курица – один из самых доступных и популярных продуктов питания, богатый белком и микроэлементами, необходимыми для поддержания здорового образа жизни. О том, как правильно выбирать и хранить куриное мясо, читайте на

СТР. 8

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 декабря 2025 г., будут опубликованы результаты экспертиз «новогодних» продуктов: образцов рыбных пресервов и салатов оливье. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных».



ВКЛЮЧАЕМ В МЕНЮ

Морепродукты, доступные для вас!

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.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Настоящая кладовая белковых веществ – **кальмары**. В них совсем мало жира, зато есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

Мясо креветок насыщено белком и минеральными элементами – это настоящая белковая пища с малым содерж-



БАЛТИЙСКИЙ
БЕРЕГ

В меню для здорового питания входят и **мидии**. Они вкусны, нежны, содержат большое количество белка (превосходят по его количеству говядину и рыбу), низкокалорийны. 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 со-

держат витамины В₁, В₂, В₆, PP. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантами – они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Теперь дары моря стали еще доступнее для самого широкого потребителя. Петербургский рыбоперерабатывающий завод «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» предлагает целую 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 прозрачную эргономичную упаков-

ку объемом 300 мл, их легко найти во многих магазинах Санкт-Петербурга. Например, вы можете себя побаловать коктейлем из морепродуктов в масле или коктейлем из морепродуктов в рассоле. Мидии представлены также в двух видах: в рассоле и в масле с томатами и пряными травами. А настоящих гурманов ждет новинка – кальмар и «снежный краб» в чесночном соусе!

Высокое качество даров моря, в которых нет ни красителей, ни ГМО, достигается благодаря строгому контролю на всех этапах производства. Бережная технология переработки компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» сохраняет все ценные свойства морепродуктов и дарит покупателям только пользу, изысканный вкус и отличное настроение!

Анна ШЕВЕЛЕВА



ФГБУ «ВНИИЗЖ»:

проверяют подсолнечное масло от сырья до готового продукта



Подсолнечное масло входит в рацион более 90% россиян. Потребители чаще всего выбирают рафинированное и дезодорированное. В отличие от нерафинированного, в нем не образуются вредные вещества при нагревании, оно дольше хранится, не имеет вкуса и запаха, а потому прекрасно подходит для использования в кулинарии.

От качества подсолнечного масла зависит не только вкус приготовленных блюд, но и, что важнее, наше здоровье. Отечественное подсолнечное масло ценится и за рубежом, оно составляет значительную долю российского экспорта АПК. По итогам текущего сельскохозяйственного года Россия впервые стала № 1 в мире по экспорту подсолнечного масла, объемы поставок которого составили 5,2 млн тонн. Крупнейший рынок для российских растительных масел – Китай, на долю которого приходится почти треть отгрузок. Далее идут Индия и Турция. Замыкают пятерку крупнейших импортеров Беларусь и Алжир.

Кто и как сегодня проверяет безопасность и качество популярного продукта? По каким показателям? На что потребителю необходимо обращать внимание в первую очередь? Об этом редакция газеты «Петербургское качество» попросила рассказать Светлану Грайворонскую, заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).



– Светлана Владиславовна, почему исследованию подсолнечного масла уделяется такое пристальное внимание?

– Прежде всего, потому, что это стратегически важный продукт маслового потребления и один из лидеров экспорта в сфере АПК. Россия – один из мировых лидеров по производству подсолнечника и масла из него. Наша задача – обеспечить потребителей не только количеством, но и качеством. Лаборатория Северо-Западного филиала, аккредитованная в национальной системе аккредитации (Росаккредитация), проводит полный комплекс испытаний, который позволяет оценить и безопасность, и подлинность, и потребительские свойства продукта, оснащена современным аналитическим оборудованием и выполняет исследования широкого спектра пищевой продукции, кормов и сырья, обеспечивая продовольственную безопасность страны.



– Подсолнечное масло бывает рафинированным и нерафинированным. В чем разница?

– Рафинация – очистка масла, после которой оно становится пригодным для использования в кулинарных и кондитерских изделиях (например, в майонезе, пирожных), а также для жарки.

Нерафинированные и недезодорированные растительные масла содержат много полезных веществ: витамины, каротин, ароматические вещества и другие соединения, однако при жарке они начинают довольно быстро гореть и превращаться в канцерогены. При длительном нагревании (жарке) в неочищенных растительных маслах протекает множество физических и химических реакций, в результате которых возникают вредные для здоровья соединения – свободные радикалы, трансжиры, канцерогены и так далее.

Рафинация и дезодорация предназначены для того, чтобы удалить



из масла соединения, которые неустойчивы перед нагреванием. При дезодорации также удаляются вещества, придающие характерный вкус и запах подсолнечника, но зато повышается устойчивость масла к нагреванию и увеличивается срок годности.

– Какие именно показатели вы проверяете?

– Нашу работу можно разделить на несколько ключевых блоков.

Первый – показатели безопасности. Это обязательный минимум. Мы определяем содержание токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть), пестицидов, афлатоксинов. Также важно количество вредных примесей, которые могут образовываться при неправильной очистке или дезодорации масла, – например, бенз(а)пирена.

Второй блок – показатели окисленности. Масло – это растительный жир, подверженный порче под действием кислорода, света, температуры. Мы определяем кислотное число, которое показывает, насколько свежим было сырье, и перекисное число, указывающее на начальные стадии окисления. Эти анализы говорят о том, испорчено ли масло, имеет ли оно прогорклый вкус и запах.

Кислотное число демонстрирует степень разложения молекул жира в масле. Перекисное число – показатель первичной стадии окисления, то есть порчи. На этом этапе, в котором участвуют ненасыщенные жирные кислоты, образуются перекисные соединения. А вот дальше они трансформируются в кетоны, альдегиды и другие продукты вторичного окисления жиров. Их концентрацию показывает анизидиновое число. Чем оно выше, тем сильнее масло окислилось. Масло, в котором показатели перекисного и анизидинового чисел превышены, легко определить на вкус и запах – оно прогорклое.

Если перекисное и анизидиновое числа – показатели, которые связаны с безопасностью, то кислотное число больше влияет на технологические свойства. Но и этот показатель нормируется в техническом регламенте. И превышение установленных значений недопустимо с точки зрения законодательства. Масло, в котором превышено кислотное число, кроме того, не подходит для создания, например, майонезов, соусов, так как оно будет хуже смешиваться, не даст нужной текстуры продукту.

– А можно ли по вашим анализам понять, не разбавили ли дорогое масло более дешевым?

– Безусловно. Это третий, не менее важный блок исследова-



ний – идентификационные показатели. Мы проводим хроматографический анализ жирнокислотного и стеринового состава. Проще говоря, каждое растительное масло – подсолнечное, рапсовое, соевое, пальмовое – имеет свою уникальную «жировую ДНК», свойственный только ему профиль жирных кислот и стеринов. Если в дорогом нерафинированном подсолнечном масле мы обнаруживаем следы пальмового или рапсового масла, это является фальсификацией. Наше лабораторное оборудование – в частности, газовые хроматографы – позволяет определять такие примеси с высокой точностью.

– Какие основные проблемы с качеством продукции выявляет лаборатория при испытаниях?

– Наиболее частые несоответствия связаны именно с окисленностью продукта. Это может быть следствием неправильных условий хранения сырья (семечек), нарушения технологического процесса на производстве или несоблюдения условий транспортировки и хранения готового продукта. Иногда встречается и фальсификация, когда, к примеру, масло «высокоолеинового» подсолнечника, которое ценится выше, смешивают с обычным.

Важно отметить, что мы работаем не только по заявкам производителей для декларирования своей продукции, но и в рамках государственного пищевого мониторинга

Россельхознадзора, а также по обращениям торговых сетей, которые хотят быть уверены в качестве своего товара.

– Какие рекомендации можете дать производителям и потребителям подсолнечного масла?

– Производителям хочу напомнить, что качество и честность – это долгосрочные инвестиции в репутацию. Система государственного контроля сегодня выстроена очень основательно, и выявить недобросовестного участника рынка – вопрос времени.

Потребителям же советую обращать внимание на маркировку: дату выпуска, срок годности, условия хранения. Если масло горчит или имеет неприятный запах – это верный признак того, что процессы окисления зашли далеко, и такой продукт лучше не использовать. Доверяйте продукции тех производителей, которые указывают полную информацию на этикетке, в том числе дату изготовления, сорт масла – высший или первый, а также нормативный документ, на основании которого оно изготовлено. При этом шрифт должен быть читаемым, размещенным на контрастном фоне. Рекомендую выбирать масло подсолнечное высшего сорта, на этикетке которого указан ГОСТ 1129–2013.

Беседовал
Владислав МЕЛЬНИК



ФГБУ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

196158, Россия, Санкт-Петербург, Московское шоссе, д. 15

Приемная директора:

Тел.: +7 (812) 630-20-69 (доб. 144, 178, 133),

8-800-600-52-36

E-mail: general@vetlab.spb.ru

www.arriah.ru

Отдел приема проб:

Тел.: +7 (812) 373-65-49, +7 (999) 029-64-35

E-mail: priemprob@vetlab.spb.ru





everyday_brand

ЗДОРОВЫЙ ПЕРЕКУС БЕЗ КОМПРОМИССОВ: БАТОНЧИКИ-МЮСЛИ ОТ «EVERYDAY» В ВАШЕМ РАЦИОНЕ

В современном ритме жизни большого города найти время на полноценный прием пищи бывает непросто. На помощь приходят снеки, но зачастую выбор стоит между вкусом и пользой. Производители торговой марки «Everyday» предлагают удачное решение — линейку батончиков-мюсли «Гранола» и «Gigant», которые совмещают в себе удобство, отменный вкус и сбалансированный состав. Давайте разберемся, что делает эти продукты достойными внимания требовательного к своему питанию потребителя.

«Гранола»: для тех, кто следит за сахаром и гликемическим индексом

Линейка «Гранола» — это акцент на здоровом питании для людей, контролирующих уровень сахара и вес. Анализ состава показывает продуманный подход к рецептуре:

1. Без добавленного сахара. Вместо традиционного сахара в глазури и основе используется изомальтоолигосахарид (ИОС). Это пребиотическое пищевое волокно, которое служит пищей для полезной микрофлоры кишечника, способствуя улучшению пищеварения. При этом ИОС обладает низкой калорийностью и не вызывает резких скачков глюкозы в крови.

2. Низкая гликемическая нагрузка. Гликемический индекс (ГИ) батончиков «Гранола» находится в диапазоне от 48 до 58, а гликемическая нагрузка (ГН) порции — всего от 7 до 10. Это **низкие показатели**, которые говорят о том, что батончик плавно высвобождает энергию, не провоцируя резких выбросов инсулина. Такой перекус идеален для людей на диете, с преддиабетом или просто следящих за своей энергией в течение дня.

3. Высокое содержание клетчатки. Благодаря ИОС и злаковой смеси один батончик «Гранола» покрывает около 50% суточной потребности в пищевых волокнах. Клетчатка нормализует работу ЖКТ и дарит длительное чувство сытости.

4. Насыщенный вкус без ущерба для состава. Линейка предлагает классические и популярные сочетания: «Арахис-Изюм», «Миндаль-Клюква», «Орехи-Семечки». При этом вариант «Орехи-Семечки» отличается более высоким содержанием полезных жиров и самым низким уровнем углеводов (24 г на 100 г), что делает его отличным выбором для сторонников LCHF- и кето-ориентированного питания.

«Gigant»: обогащенный витаминами энергетический заряд

Линейка «Gigant» позиционируется как продукт для повседневного потребления и имеет свои преимущества:

1. **Функциональность и обогащение.** Это ключевое отличие. Батончики обогащены витаминно-минеральным премиксом:

о **Витамин D3** крайне важен для жителей Северо-Запада, испытывающих недостаток солнца. Он укрепляет иммунитет и кости.

о **Витамин C** — известный антиоксидант, поддерживающий иммунную систему и здоровье сосудов.

о **Магний** — «минерал спокойствия», необходимый для работы нервной системы и мышц.

Порция батончика покрывает 20% суточной нормы витаминов С и D3 и 15% магния, что превращает простой перекус в ценный вклад в здоровье.

2. Разнообразие вкусов. Линейка удовлетворяет самые разные предпочтения: от классического «Яблока и клюквы» до более десертных «Молочного шоколада с бананом» и «Молочного шоколада с кокосом». Это делает здоровый выбор нескучным и привлекательным для детей и взрослых.

3. Энергия для активной жизни. Более высокое содержание углеводов в батончиках «Everyday» указывает на их предназначение как источника быстрой энергии. Они отлично подойдут для перекуса перед тренировкой, во время длительной умственной работы или поездки.

Сравнительная таблица: какая линейка Вам подходит?

Критерий	Линейка «Гранола»	Линейка «Gigant»
Основное преимущество	Низкий ГИ, нет добавленного сахара, много клетчатки	Обогащены витаминами (C, D3) и магнием, разнообразие вкусов
Подсластитель	Изомальтоолигосахарид (пребиотик), мальтит	Патока, сахар, мёд
Ключевая аудитория	Следящие за весом и уровнем сахара, приверженцы ЗОЖ	Активные люди, дети, все, кто нуждается в витаминной поддержке и быстрой энергии
Идеальный случай для применения	Перекус на диете, для долгого чувства сытости	Завтрак на бегу, перекус до/после фитнеса, восполнение витаминов

Включая такие батончики в свой рацион, житель мегаполиса получает не просто удобство, а осознанный и качественный выбор в пользу своего здоровья и благополучия.

www.c-project.ru

Си Проджект

ЛИДЕРЫ

ДОСТИЖЕНИЯ «ПАРНАСА» ОТМЕТИЛИ КУБКОМ

Старейший в Петербурге «Мясоперерабатывающий завод «ПАРНАС» накануне Дня работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности был отмечен очередной наградой.

ЗА ВЫСОКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

На торжественном вечере, состоявшемся в БКЗ «Октябрьский», вице-губернатор Кирилл Поляков от имени губернатора Санкт-Петербурга Александра Беглова поздравил работников отрасли с праздником.

Предприятия, показавшие за прошедший год наиболее значимые результаты в своей работе, были отмечены особо.

От имени Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле и Санкт-Петербургской городской организации профсоюза работников агропромышленного комплекса представителям «Мясоперерабатывающего завода «ПАРНАС» вручили диплом «за высокие показатели роста объема производства и внедрение новых сортов продукции», а также кубок, свидетельствующий о больших достижениях компании.

ЛИДЕР ОТРАСЛИ

«ПАРНАС» — один из самых известных продовольственных брендов Петербурга, имеющий славную 40-летнюю историю.

Производственные мощности знаменитого мясоперерабатывающего завода сегодня позволяют выпускать широкую линейку колбасных изделий. В ассортименте — более 100 наим-

енований в категориях: вареные, варено-копченые и сырокопченые колбасы, сосиски и мясные деликатесы.

Визитная карточка бренда «ПАРНАС» — это сырокопченые колбасы. Их качество в прошлом году было высоко оценено экспертами международной продовольственной выставки «ПродЭкспо-2024»: золотыми медалями были удостоены сырокопченые колбасы «Сальчикон» и «Венеция». Специалисты отметили технологию холодного копчения на боковой щепе, которая придает мясу золотистый цвет, запах дымка и вкус приготовленной на костре еды.

Предприятие имеет сертификат соответствия ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», строго соблюдает требования системы контроля качества и безопасности ХАССП, обязательной для пищевых производств.

В прошлом году мясоперерабатывающий завод запустил масштабный проект ребрендинга торговой марки «ПАРНАС», целью которого было создание нового яркого и современного товарного оформления.

ГДЕ КУПИТЬ?

Уже более 100 закупщиков в российском ритейле отдали предпочтение продукции «ПАРНАС», которая сегодня доступна в торговых се-



менований в категориях: вареные, варено-копченые и сырокопченые колбасы, сосиски и мясные деликатесы.

«ПАРНАС» гарантирует широкий ассортимент и высокое качество колбасных изделий и мясных деликатесов. Выбирая «ПАРНАС», вы голосуете за рецепты, проверенные временем, строгое соблюдение требований к качеству и срокам хранения, доступную цену и отменный вкус!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ях «Магнит», «Верный», «О'КЕЙ», «Лента», «Ашан», «Перекресток», «Семишагоф», «Бриз», «Пловдив», «Сезон» и многих других магазинах Петербурга. Приобрести продукцию ТМ «ПАРНАС» по ценам производителя теперь можно и в фирменном магазине предприятия «Стол заказов МЗ «ПАРНАС», расположенном по адресу: 8-й Верхний пер., д. 4.

«ПАРНАС» гарантирует широкий ассортимент и высокое качество колбасных изделий и мясных деликатесов. Выбирая «ПАРНАС», вы голосуете за рецепты, проверенные временем, строгое соблюдение требований к качеству и срокам хранения, доступную цену и отменный вкус!



ПАРНАС
Горячая линия: (812) 244-64-22;
e-mail: say@parnas.biz

В ПЕЛЬМЕНЯХ «ГОСТ» НАШЛИ КРАХМАЛ, СУБПРОДУКТЫ, КАМЕДЬ И... ЦЕМЛЮЛОЗУ

Начинка половины проверенных пельменей с маркировкой «ГОСТ» не соответствует заявленному составу

«Готовить лень – свари пельмени!», – гласит народная мудрость. При этом считается, что пельмени с маркировкой «ГОСТ» должны не только утолить голод, но и, в отличие от пельменей, сделанных по техническим условиям, доставить еще настоящее удовольствие едоку, поскольку рецептура пельменей с маркировкой «ГОСТ» самая оптимальная, составлена специалистами, одобрена диетологами и утверждена Росстандартом.

Однако, как показала экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») и испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», ряд изготовителей пельменей с маркировкой «ГОСТ 33394-2015» удешевляют состав начинки, используя сырье, не предусмотренное государственным стандартом, кладут начинки меньше, чем положено по ГОСТу, а некоторые, выпуская продукцию по техническим условиям, недостоверно указывают на упаковке категорию мясных полуфабрикатов и лукавят, заявляя об их «фермерском» происхождении.

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

ПОЧИТАЙ БАЗА
Выбирая пельмени, которые по-
дорожали за год в среднем на 20%,
потребитель стремится угадать,
в каких больше мяса и натураль-
ный состав. Если бы изготовители
указывали на упаковках соотноше-
ние начинки и теста, было бы про-
ще, но закон не обязывает мясопе-
реработчиков это делать. Поэтому
экспертиза «Общественного контро-
ля» сегодня единственный источник
информации о подлинном качестве
замороженных полуфабрикатов,
представленных в торговых сетях
Петербурга.

Несколько лет назад изготавители предложили выпускать пельмени по ГОСТ 33394–2015 «Пельмени замороженные. Технические условия», согласно которому массовая доля начинки в пельменях должна быть не менее 50%. Наиболее социально ответственные изготавители поддержали инициативу Росстандарта и стали выпускать продукцию пре-

миального класса по ГОСТу, остальные предпочли остаться в «эконом»-сегменте и от ГОСТа отказались, продолжив работать по техническим условиям.

«Общественный контроль» решил выяснить, насколько изготовители, вы бравшие ГОСТ, соблюдают его требования. Для этого в супермаркетах Петербурга («О'КЕЙ», «Перекресток», «Сезон», «ВкусВилл» и «Мясо Совхоз») были приобретены пельмени девяти торговых марок. Восемь образцов были изготовлены по ГОСТ 33394–2015, один – по техническим условиям.

ЛУКАВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

УЖАСНЫЕ ПЕРМЕНИ

Перед испытательной лабораторией была поставлена задача проверить пельмени по показателям безопасности, по количеству начинки, а также провести гистологическую идентификацию фарша, чтобы понять, соответствует ли он заявленному на этикетке составу.

Согласно результатам лабораторных исследований, все проверенные образцы соответствовали обязательным микробиологическим требованиям: в них не было обнаружено бактерий группы кишечных палочек (БГКП), наличие которых свидетельствует о нарушении санитарных норм в процессе производства продукции, хранения сырья, перефасовки или транспортировки.

КРАХМАЛЬНЫЙ «МИРАТОРГ»

Первым образом с недостоверным составом оказались пельмени «Домашние» ТМ «Мираторг» категории В (ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.), приобретенные в гипермаркете «О'КЕЙ», в которых был обнаружен крахмал, не заявленный на этикетке.

— Крахмал обладает свойствами загустителя, стабилизатора и структурирующего агента, — поясняет **Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО**. — Это вещество способно снизить содержание жиров, связывать между собой частицы смесей, удерживать ароматические компоненты и регулировать влажность. Все это делает крахмал одним из самых универсальных и доступных ингредиентов. Стоимость крахмала в 3–3,5



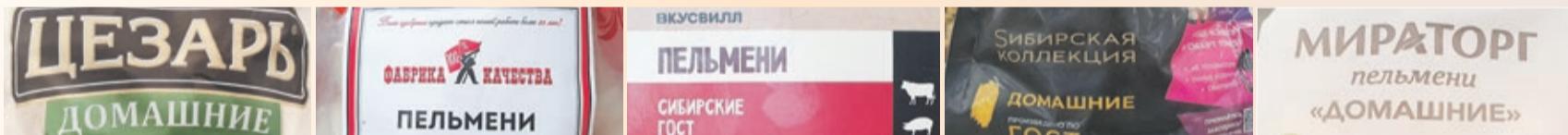
раза ниже, чем говядины второго сорта, и в 2 раза ниже, чем соевого изолированного белка. Крахмал позволяет удерживать влагу в готовом изделии, создавая единую структуру фарша.

– Выгода использования крахмала вместо мяса очевидна: за счет применения этого дешевого сырья можно снизить себестоимость пельменей, тем самым увеличив их спрос среди не очень взыскательной аудитории покупателей, ориентирующихся в первую очередь на низкую цену, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Но обман изготовителя заключается не в использовании крахмала, а в том, что он не указал его наличие в составе на этикетке и не заменил маркировку «ГОСТ» на «Ту». По техническим условиям крахмал применять никто не запрещает, но изготовитель обязан это честно указать на упаковке.

обязан это честно указать на упаковке. Как заявили в Роспотребнадзоре, использование рафинированного крахмала (а именно такой используют мясокомбинаты) в питании повышает риск появления высокого уровня инсулина, что сопровождается в дальнейшем атеросклерозом, некоторым нарушением гормонального равновесия в организме, патологии сетчатки и зрительного нерва. Кроме того, ряд исследований показывают, что в крахмалосодержащих продуктах, подвергаемых термической обработке, могут быть вещества, способствующие образованию раковых клеток.

Чтобы минимизировать вредные последствия использования крахмала любого происхождения, его

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ



Наименование продукции	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный категории В. Пельмени «Домашние» ТМ «Цезарь»	Полуфабрикат замороженный мясной в тесте категории В. Пельмени «Русские» ТМ «Фабрика качества»	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный. Пельмени «Сибирские» категории В. ТМ «Вкусвилл»	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный категории В. Пельмени «Домашние» ТМ «Сибирская коллекция»	Полуфабрикат мясной в тесте категории В замороженный. Пельмени «Домашние» ТМ «Мираторг»
Изготовитель	ООО «МОРОЗКО», г. Санкт-Петербург	ООО «ПК ФАБРИКА КАЧЕСТВА», Самарская обл.	ООО «Деликатесы Сибири», Омская обл.	ООО «Щелковский МПК», Московская обл.	ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.
Цена за 1 кг, руб.	450,00	599,00	718,00	565,00	438,00
Количество образцов	2 шт. x 800 г	1 шт. x 1000 г	2 шт. x 800 г	2 шт. x 700 г	2 шт. x 700 г
Дата изготовления	11.08.2025	14.08.2025	29.08.2025	26.08.2025	28.07.2025
Место приобретения	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	Магазин «Мясо Совхоз», пр. Стажек, д. 1	АО «Вкусвилл» (интернет-магазин «ВкусВилл»), склад в СПб: Промышленная ул., д. 6	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Нормативный документ (НД)	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015
Массовая доля начинки, % (Норма/Результат)	не менее 50% / 58,0	не менее 50% / 55,1	не менее 50% / 53,0	не менее 50% / 51,0	не менее 50% / 61,1
Гистологическая идентификация состава	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: обнаружен крахмал
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 8,0 / 10,31	не менее 11,0 / 11,19	не менее 9,5 / 11,13	не менее 10,0 / 9,88	не менее 8,0 / 11,25
Соответствие ГОСТ 33394-2015, ТР ТС 022/2011*, информации для потребителя, указанной на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен крахмал, не заявленный на этикетке

*Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции.

желательно применять не с белковыми продуктами, а с овощами, которые способствуют лучшему усвоению крахмалосодержащих продуктов и разнообразят вкусовые качества приготовляемых блюд, сообщили в ведомстве.

КРАХМАЛ И ЦЕЛЛЮЛОЗА

Еще больше удивили специалистов пельмени «Домашние» ТМ «А. Н. Герасименко», ТУ 10.13.14-001-76329576-2023 (АО «Эволюция питания», г. Санкт-Петербург), приобретенные в том же гипермаркете «О'КЕЙ». В начинке «Домашних» были обнаружены крахмал и целлюлоза, которая является компонентом клетчатки – пищевых волокон, широко используемых в пищевой промышленности. Ни одна из этих сырьевых добавок не была указана в составе.

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

В пельменях «Домашние» ТМ «А. Н. Герасименко» массовая доля начинки оказалась ниже 50%: 45,6%. Поскольку они изготовлены по техническим условиям, а не по ГОСТу, формально это не является нарушением. В то же время название «Домашние» закреплено ГОСТом, а значит, технические параметры ТУ изготовителя не должны быть ниже требований ГОСТа.

Кроме дефицита начинки, в пельменях «Домашние» ТМ «А. Н. Герасименко» было выявлено низкое содержание белка: 9,94% вместо 15%, указанных на этикетке, что является нарушением требований Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и технических условий, на основании которых изготовлен продукт.

Вопросы возникли также и к фразе «Фермерское хозяйство», размещенной на упаковке пельменей. Судя по информации для потребителя,

пельмени «Домашние» произведены не крестьянско-фермерским хозяйством, а промышленным способом АО «Эволюция питания».

– Изготовитель вводит потребителя в заблуждение, выдавая промышленный продукт за фермерский, – предупреждает Всеволод Вишневецкий. – Такая маркировка не позволяет достоверно охарактеризовать происхождение данной продукции, что является нарушением п. 1 ст. 4.3 Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Кроме надписи «Фермерское хозяйство», на упаковке пельменей ТМ «А. Н. Герасименко» было также указано обозначение «Мясо категории А».

– Во-первых, классификация мяса буквенными обозначениями не предусмотрена законодательством РФ, принятая классификация мяса в зависимости от вида убойных животных по категориям от I до V, – продолжает Всеволод Вишневецкий. – Во-вторых, буквенное обозначение категории действует только для полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, к которым и относятся пельмени. Согласно ГОСТ 32951–2014, в мясосодержащих полуфабрикатах категории А должно быть более 80% мышечной ткани (мяса), в то время как в пельменях ТМ «А. Н. Герасименко» массовая доля начинки недотягивает даже до 50%! В связи с этим обозначение «Мясо категории А» вводит потребителей в заблуждение и является недобросовестным маркетинговым ходом, который, по мнению изготовителя, должен оправдать премиальную цену за «фермерский продукт».

СУБПРОДУКТЫ ВМЕСТО МЯСА

Третьим нестандартным образом оказались пельмени «Домашние» категории В (ООО «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия), приобретенные в супермаркете «Перекресток». Согласно результатам исследования, в образце были обнаружены субпродукты (продукты убоя в виде структурных элементов внутренних органов), которые не разрешены при производстве пельменей по ГОСТу.

Как правило, в качестве субпродуктов мясопереработчики чаще всего используют печень, сердце, легкие, диафрагму, трахею с горлом, почки, селезенку, мясную обрезь, вымя, язык, мозги, рубцы, книжки и сычуги круп-



ного рогатого скота, а также свиные желудки. В данном случае изготовитель, используя субпродукты, решил склонить на мясе, введя в заблуждение потребителей.

«ВЛАДИМИРСКИЙ СТАНДАРТ» НАРУШИЛ ГОСТ

«Отличились» и пельмени «Сибирские» ТМ «VLADBEEF» (ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.) из универсала «Сезон»: в их начинке были обнаружены целлюлоза и камедь.

– Камедь, или добавка Е412, применяется в пищевой промышленности как стабилизатор, загуститель и вешество, придающее продуктам вязкость, – говорит Александр Ишевский. – Стабилизаторы помогают сохранить смесь двух или более веществ в продукте однородной. Пищевые стабилизаторы популярны в производстве мясных изделий, особенно колбас, используются для сохранения цвета фарша, который обеспечивается добавлением нитрита натрия.

– Если изготовитель применяет клетчатку, в составе которой есть целлюлоза, и камедь, он обязан на этикетке уведомить об этом потребителя, – предупреждает Всеволод Вишневецкий. – Эти добавки не предусмотрены рецептурой ГОСТа, поэтому их использование в данном случае незаконно.

«ХОЗЯИН АЛТАЯ» СЭКОНОМИЛ НА НАЧИНКЕ

Замыкают пятерку аутсайдеров экспертизы пельмени «Сибирские» ТМ «Хозяин Алтая» (ООО «Мороз», Алтайский край) приобретен-

ные в гипермаркете «О'КЕЙ» по цене 942 руб./кг. Казалось бы, за такую, прямо скажем, «космическую» цену потребитель вправе рассчитывать не только на соответствие продукции ГОСТу, но даже на более высокие потребительские свойства – например, на большее количество начинки, чем предусмотрено государственным стандартом. Каково же было удивление специалистов «Общественного контроля», когда испытательная лаборатория «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» вместо 50% начинки в пельменях ТМ «Хозяин Алтая» вывила всего... 35%.

– Это откровенное надувательство потребителей, – считает Всеволод Вишневецкий, – «О'КЕЙ», как и изготовитель ООО «Мороз», несет ответственность за реализацию нестандартных пельменей населению. Торговая сеть обязана отказаться от сотрудничества с поставщиком, который создает риски для ее репутации.

ГДЕ БОЛЬШЕ НАЧИНКИ?

Как выяснил «Общественный контроль», «мясные» пельмени не могут стоить дешево, а обозначение «ГОСТ 33394–2015» не всегда является гарантией качества. В то же время результаты экспертизы позволяют составить рейтинг пельменей, которые соответствуют требованиям государственного стандарта и которые можно рекомендовать к покупке.

В этом году лидером по количеству начинки стали «крахмальные» пельмени «Домашние» ТМ «Мираторг» категории В: 61,1%, цена 438 руб./кг. На втором месте – пельмени «Домашние» ТМ «Цезарь» (ООО «МОРОЗ-КО», г. Санкт-Петербург) категории В в классической рецептуре (говядина, свинина) по цене 450 руб./кг с содержанием начинки 58%. На третьем месте – пельмени «Сибирские» ТМ «VLADBEEF» категории В (с целлюлозой и камедью) по цене 412 руб./кг, в которых начинка оказалось 57,8%.

Четвертое место заняли пельмени «Русские» категории В ТМ «Фабрика качества» (ООО «ПК ФАБРИКА КАЧЕСТВА», Самарская обл.) по цене 599 руб./кг, в которых начинка оказалась 55,1%.

Пельмени «Сибирские» ТМ «Вкус-Вилл» (ООО «Деликатесы Сибири», Омская обл.) категории В стоимостью 718 руб./кг по количеству начинки заняли пятое место: 53%.

Шестое место с содержанием начинки 51,1% – у пельменей «Домашние» категории В (ООО «МПК «Атяшевский») по цене 536 руб./кг, в которых были обнаружены субпродукты. Следом идут пельмени «Домашние» ТМ «Сибирская коллекция» (ООО «Щелковский МПК», Московская обл.) с классическим составом (говядина, свинина) по цене 565 руб./кг, в которых количество начинки составляет 51%.

На восьмом месте – пельмени «Домашние» ТМ «А. Н. Герасименко» (с крахмалом, целлюлозой, дефицитом белка и недостоверной маркировкой) по цене 805 руб./кг, в которых начинка оказалось всего 45,6%.

Аутсайдеры экспертизы – «Сибирские» ТМ «Хозяин Алтая» (35% начинки), равно как и пельмени «Домашние» ТМ «А. Н. Герасименко», – яркий пример того, когда премиальная цена не соответствует качеству продукции.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Как сообщили в Роспотребнадзоре, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены магазинам «О'КЕЙ», «Перекресток» и «Сезон», а также изготовителям пельмени ООО «Владимирский стандарт», ООО «Мираторг-Курск», ООО «Мороз», АО «Эволюция питания» и ООО «МПК «Атяшевский».

ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени – не самый диетический продукт, его надо дозированно употреблять людям, имеющим избыточную массу тела. В пельмени добавляют специи, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта их стоит ограничить или исключить из рациона, особенно в фазу обострения.

Даже человеку со здоровым желудочно-кишечным трактом и нормальным уровнем холестерина не рекомендуется употреблять пельмени чаще одного раза в неделю, подчеркивают диетологи. А людям с поражениями желудочно-кишечного тракта, желчнокаменной болезнью, слабым желудком, нарушением перистальтики, высоким уровнем холестерина и нехваткой ферментов и желчи вовсе надо избегать этот продукт. Пельмени – тяжелая пища, переваривание которой требует много ферментов и желчи, и если в организме человека их не хватает, то могут возникнуть проблемы со здоровьем. Считается, что самые правильные пельмени – те, которые содержат три вида мяса – говядину, баранину и свинину. Безусловно, такой продукт вкусный, но очень вредный, так как каждый вид мяса переваривается по-разному и требует разных пищеварительных ферментов.

– Выбирайте пельмени с самым коротким составом, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – «О'КЕЙ», как и изготовитель ООО «Мороз», несет ответственность за реализацию нестандартных пельменей населению. Торговая сеть обязана отказаться от сотрудничества с поставщиком, который создает риски для ее репутации.

– Выбирайте пельмени с самым коротким составом, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Перечень ингредиентов указывается в порядке их убывания, поэтому сравнивайте название продукта с реальным составом, который указан мелким шрифтом на обратной стороне пачки. Если на лицевой стороне указано «С говядиной», а в составе говядина стоит далеко не на первом месте, знайте, что дорогое мясо, вынесенное в название, может быть в продукте в следовых количествах. Перед покупкой переведите цену упаковки в цену за один килограмм, чтобы понять, насколько адекватна цена пельменей с таким составом. Проверьте дату изготовления и температуру хранения в морозильном прилавке – она не должна быть выше -18°C. Потрясите пачку – пельмени не должны быть сплющимися из-за нарушений условий хранения, при тряске должны издавать ясный, отчетливый звук.

Специалисты рекомендуют отдавать предпочтение пельмениям в потребительской упаковке: те, что продаются на развес, могут быть обсеменены патогенными микроорганизмами. Сами изделия должны быть с хорошо заделанными краями. Не следует покупать пельмени, если фарш выступает из тестовой оболочки, а поверхность изделия влажная.

При покупке пельменей необходимо внимательно прочитать состав продукта. Все ингредиенты на упаковке указываются в порядке убывания. По содержанию мышечной ткани в рецептуре пельмени делятся на пять категорий. В начинке продукта категории А должно содержаться мышечной ткани более 80%, Б – от 60% до 80%, В – от 40% до 60%, Г – от 20% до 40%, Д – 20% и менее.

В составе должны быть указаны все специи, входящие в продукт: соль, перец, чеснок, лук и прочие. Также следует обратить внимание на цвет теста – оно должно быть белым, а не серым или желтоватым (это может говорить о том, что продукт неправильно хранился или в тесте присутствуют различные искусственные добавки). Лучше выбрать пельмени, в которых в состав теста входят только мука, вода и яйца.

Кирилл ОРЛОВ

Мясные полуфабрикаты в тесте замороженные категории В. Пельмени «Сибирские» ТМ «VLADBEEF»	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный. Пельмени категории В «Домашние»	Полуфабрикаты мясные замороженные в тесте. Пельмени «Домашние». ТМ «А. Н. Герасименко»	Полуфабрикат мясной в тесте, фасованный категории В. Пельмени Сибирские. ТМ «Хозяин Алтая» замороженные
000 «Владимирский стандарт», Владимирская обл.	000 «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия	АО «Эволюция питания», г. Санкт-Петербург	000 «Мороз», Алтайский край
412,00	536,00	805,00	942,00
2 шт. x 800 г	2 шт. x 800 г	1 шт. x 700 г	2 шт. x 800 г
28.07.2025	24.08.2025	22.07.2025	15.06.2025
000 «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток») Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	000 «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	000 «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015	ТУ 10.13.14-001-76329576-2023	ГОСТ 33394-2015
не менее 50% / 57,8	не менее 50% / 51,1	45,6	не менее 50% / 35,0
Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: обнаружены камедь, целлюлоза	Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: обнаружены продукты убоя	Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: обнаружены крахмал и целлюлоза	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе
не менее 10,0 / 10,19	не менее 8,0 / 9,19	не менее 15,0 / 9,94	не менее 8,5 / 8,94
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены камедь, целлюлоза, не заявленные на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены продукты убоя, не заявленные на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, по массовой доле белка, обнаружены крахмал и целлюлоза	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле начинки

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО: ВЫБИРАЕМ



Подсолнечное масло – настоящее «жидкое золото», заявляют в Роспотребнадзоре. Особенно если оно изготовлено из высококолеинового сорта семечек – в них содержание олеиновой кислоты в четыре раза выше, чем в обычных. Такая кислота – известный онкопротектор, то есть предотвращает развитие разных видов рака.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить, действительно ли всё «золото», что «блестит» на торговых полках магазинов Петербурга, и закупила десять образцов подсолнечного масла разных торговых марок с маркировкой ГОСТ 1129-2013.

МАРКЕР КАЧЕСТВА

Было принято решение проверить подсолнечное масло по одному из важнейших показателей качества и безопасности: перекисному числу. Исследования проводила Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

Перекисное число – гигиенический показатель, отражающий процентное содержание неорганических соединений и степень окисления жиров различной степени очистки. Он говорит о степени окисленности продукта. Согласно ГОСТ 1129-2013, для масла 1-го сорта перекисное число не должно превышать 10,0 ммоль активного кислорода/кг, а для высшего сорта – 4,0 ммоль/кг. Для масла подсолнечного категории «премиум» требования еще жестче – не более 2 ммоль/кг. Масло с высоким перекисным числом теряет свежесть и приобретает прогорклый вкус.

Растительные масла и животные жиры могут оказаться испорченными даже при соблюдении сроков реализации. Первый признак того, что масло не годится в пищу – неприятный запах и характерный горьковатый вкус. Чаще всего причиной порчи жироодержащих продуктов является взаимодействие с кислородом, сильнейшим окислителем. Возможно, было использовано некачественное сырье

или нарушены правила хранения. Особенно активно процессы окисления протекают на свету и при прямом контакте с воздухом.

В ЧЕМ ВРЕД ПРОГОРКОЛОГО МАСЛА

Испорченные масложировые продукты нельзя употреблять ни в чистом виде, ни для приготовления горячих блюд. Во-первых, таким маслом можно отравиться. Кроме того, при сильном нагреве любые масла превращаются в транжиры, что само по себе не полезно для здоровья. И наконец, нужно понимать, какие химические реакции происходят внутри упаковки при окислении. Первичные пероксиды и гидроперекиси активизируют цепные реакции гидролиза липидов с образованием и накоплением альдегидов и других промежуточных продуктов распада, в том числе веществ, способных привести к обострению хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта, печени и почек.

ЧТО ПОКАЗАЛА ЭКСПЕРТИЗА?

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», два образца подсолнечного масла не соответствовали требованиям ГОСТа по перекисному числу.

Так, в образце масла подсолнечного рафинированного дезодорированного вымороженного высшего сорта ТМ «Слобода» (АО «ЭФКО», Белгородская обл.), приобретенного



в торговой сети «Верный», перекисное число составило 5,6 ммоль/кг. При этом на упаковке стоит российский знак качества.

– Перекисное число – показатель первичной стадии окисления, то есть порчи, – говорит Владимир Бессонов, доктор биологических наук, заведующий лабораторией химии пищевых продуктов ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии».

На этом этапе образуются перекисные соединения, и в таком процессе участвуют ненасыщенные жирные кислоты. А вот дальше они трансформируются в кетоны, альдегиды и другие продук-

ты вторичного окисления жиров. Их концентрацию показывает анизидиновое число. Чем оно выше, тем сильнее масло окислилось. Масло, в котором показатели перекисного и анизидинового чисел превышены, легко определить на вкус и запах – оно прогорклое.

Превышение перекисного числа было зафиксировано и в образце масла подсолнечного рафинированного дезодорированного вымороженного высшего сорта ТМ «Жемчужина Поволжья» (ООО АГРОХОЛДИНГ «Жемчужина Поволжья», Нижегородская обл.), приобретенного в магазине «Семишагофф»: 4,4 ммоль/кг.

Специалисты «Общественного контроля» обратили также внимание на то, что дата изготовления на прозрачной пластиковой

бутылке подсолнечного масла ТМ «Жемчужина Поволжья» нанесена светлыми чернилами, что затрудняет потребителю доступ к этой информации.

– Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», информация для потребителя должна размещаться на контрастном фоне, быть легко читаемой, – напоминает **Всеволод Вишневецкий**, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – На упаковке масла ТМ «Жемчужина Поволжья» дата изготовления нанесена на прозрачную



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА ПОДСОЛНЕЧНОГО ГОСТ 1129-2013



Наименование продукта	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное 1-го сорта ТМ «Миладора»	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное 1-го сорта ТМ «Злато»	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное 1-го сорта ТМ «365 дней»	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное в/с ТМ «Лента»	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное 1-го сорта ТМ «Дары Кубани»	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное 1-го сорта ТМ «Южный полюс»
Производитель	АО «Казанский жировой комбинат», Республика Татарстан	ООО «МЭЗ Юг Руси», г. Ростов-на Дону	ООО «Товарное хозяйство», Саратовская обл.	ООО ПКП «ПРОСПЕКТ», Нижегородская обл.	ООО «Благо – Армавир», Краснодарский край	ООО «Южный полюс», Краснодарский край
Дата изготовления	17.07.2025	30.09.2024	15.05.2025	08.08.2025	29.05.2025	17.07.2024
Масса, количество образцов	1 шт. x 0,9 л	1 шт. x 1 л	1 шт. x 0,8 л	1 шт. x 1 л.	1 шт. x 1 л.	1 шт. x 1,0 л.
Цена за 1 кг, руб.	94,44	135,00	93,75	120,00	130,00	156,00
Место закупки	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинградская обл., д. Низино, производственная зона «Марьино»	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинградская обл., д. Низино, производственная зона «Марьино»	ООО «Лента», пр. Буденного, д. 31, корп. 1, стр. 1	ООО «Лента», пр. Буденного, д. 31, корп. 1, стр. 1	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д.30
Маркировка	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Перекисное число, ммоль 1/2 0/кг (Норма/Результат)	не более 10,0 / 2,8±0,2	не более 10,0 / 5,6±0,2	не более 10,0 / 2,9±0,2	не более 4,0 / 3,1±0,2	не более 10,0 / 3,4±0,1	не более 10,0 / 4,1±0,2
Соответствие требованиям ГОСТ 1129-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции

ПО ЦВЕТУ И МАРКИРОВКЕ

пластиковую упаковку светлыми чернилами, что лишает покупателя оперативно определить дату изготовления продукта.

Нечитаемые дата изготовления и срок годности были обнаружены и на пластиковой бутылке масла подсолнечного рафинированного дезодорированного 1-го сорта ТМ «Семёновна» (ООО «Масленица», Воронежская обл.), приобретенного в гипермаркете «О'КЕЙ». Данный товар также был признан не соответствующим требованиям Технического регламента по маркировке.

Как сообщили в Роспотребнадзоре, изготовителю ООО АГРОХОЛДИНГ «Жемчужина Поволжья», а также продавцам магазинов «О'КЕЙ», «Верный» и «Семишагофф» объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», перекисное число соответствовало ГОСТ 1129–2013 только у семи образцов подсолнечного масла из десяти проверенных. Это масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное 1-го сорта ТМ «Миладора» (АО «Казанский жировой комбинат», Республика Татарстан), масло подсолнечное рафинированное дезодорирован-

ное вымороженное 1-го сорта ТМ «Золото» (ООО «МЭЗ Юг Руси», г. Ростов-на Дону), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное 1-го сорта ТМ «365 дней» (ООО «Товарное хозяйство», Саратовская обл.), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное высшего сорта ТМ «Лента» (ООО ПКП «ПРОСПЕКТ», Нижегородская обл.), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное 1-го сорта ТМ «Дары Кубани» (ООО «БлагоАрмавир», Краснодарский край), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное 1-го сорта ТМ «Южный полюс» (ООО «Южный полюс», Краснодарский край), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное 1-го сорта ТМ «Третьяковское» (ООО «Маслозавод Третьяковский», Воронежская обл.).

О РАФИНАЦИИ И ДЕЗОДОРАЦИИ

Рафинация – очистка масла, после которой оно становится пригодным для использования в кулинарных и кондитерских изделиях (например, в майонезе, пирожных), а также для жарки.

Нерафинированное и недезодо-

рированные растительные масла содержат много полезных веществ: витамины, каротин, ароматические вещества и другие соединения, однако при жарке они начинают довольно быстро гореть и превращаться в канцерогены. При длительном нагревании (жарке) в неочищенных растительных маслах протекает множество физических и химических реакций, в результате которых возникают вредные для здоровья соединения (свободные радикалы, транжиры, канцерогены и др.).

Рафинация и дезодорация предназначены для того, чтобы удалить из масла соединения, которые неустойчивы перед нагреванием. При дезодорации также удаляются вещества, придающие характерный вкус и запах подсолнечника, но зато повышается устойчивость масла к нагреванию и увеличивается срок годности. Именно на таком масле жарить безопасно для здоровья. А нерафинированные масла лучше оставить для заправки салатов.

КАК ВЫБРАТЬ ПРАВИЛЬНОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО?

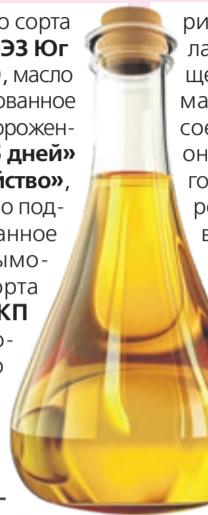
Большинство покупателей, выбирая рафинированное дезодорированное подсолнечное масло, руководствуются простым и понятным ориентиром – его цветом. Цветное число свидетельствует о степени очистки масла от красящих природных веществ. Считается, что чем светлее масло, тем оно лучше очищено. Стоит отметить, что содержание красящих пигментов не делает масло хуже, поэтому данный показатель отвечает больше за товарный вид, нежели за качество и безопасность масла.

– Посмотрите на цвет масла, – говорит эксперт Роспотребнадзора Екатерина Головкова. – Рафинированное должно быть светлым, прозрачным, чистым, осадок не допускается, в нерафинированном он может



Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное 1-го сорта ТМ «Третьяковское»	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное 1-го сорта ТМ «Семёновна»	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное в/с ТМ «Жемчужина Поволжья»	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное в/с ТМ «Слобода»
ООО «Маслозавод Третьяковский», Воронежская обл.	ООО «Масленица», Воронежская обл.	ООО АГРОХОЛДИНГ «Жемчужина Поволжья», Нижегородская обл.	АО «ЭФКО», Белгородская обл.
23.06.2025	22.02.2025	11.07.2025	02.10.2024
1 шт. x 0,9 л.	1 шт. x 0,9 л.	1 шт. x 0,8 л.	1 шт. x 0,8 л.
93,33	124,44	93,75	138,75
АО «Тандер» (магазин «Магнит») пр. Ставропольский, д. 105, корп. 2	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинградская обл., д. Низино, производственная зона «Марьино»
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Плохо читается дата изготовления	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Плохо читается дата изготовления	СООТВЕТСТВУЕТ
не более 10,0 / 3,5±0,2	не более 10,0 / 3,0±0,2	не более 4,0 / 4,4±0,2	не более 4,0 / 5,6±0,2
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке ТР ТС 022/2011	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по перекисному числу и требованиям к маркировке ТР ТС 022/2011	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по перекисному числу

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



СОВЕТЫ ОТ «РОСКАЧЕСТВА»

ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ НЕ СТОИТ:

«Масло без консервантов и красителей». В состав масла практически невозможно добавить искусственный краситель или консервант, так как эти компоненты с маслом не смешиваются. Более того, масло в консервантах абсолютно не нуждается: микробы в нем не заводятся из-за отсутствия в составе воды.

«Первый отжим». Нерафинированный продукт всегда добывается из семечек с помощью первого отжима, ничего особенного в этом нет. А рафинированное масло получают методом экстракции, то есть извлечения растительного масла с использованием химических методов.

«Содержит витамин Е». Подсолнечное масло всегда содержит этот важный для поддержания красоты витамин, так же как A, D и F и полезные микроэлементы.

ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ СТОИТ:

«Холодный отжим». Надпись говорит о низкой температуре при выделении масла. Считается, что при холодном способе масло сохраняет все полезные вещества, витамины и микроэлементы, при этом имеет слабо выраженный запах, что для многих потребителей является определяющим фактором при выборе.

«Вымороженное». Данная маркировка относится к нерафинированному подсолнечному маслу и указывает на метод приготовления продукта. Суть метода заключается в медленном охлаждении масла при очень слабом перемешивании. На вкусовых качествах это практически не сказывается, лишь незначительно снижается характерный запах масла и «жирный» вкус. При этом все витамины и полезные вещества остаются в сохранности, масло становится более прозрачным, а срок его годности увеличивается.



быть. Этикетка должна содержать всю необходимую информацию: название продукта, степень очистки, состав, соответствие ГОСТу, список добавок, дату изготовления и срок годности. Внимательно посмотрите на дату производства – выбирайте масло, которое было сделано недавно. Ведь чем ближе истечение срока годности, тем выше показатель перекисного числа, который влияет на окисляемость продукта. Масло с высоким перекисным числом теряет свежесть и приобретает прогорклый вкус.

Относительно недавно в магазинах появилось высокое масло – альтернатива оливковому маслу по количеству содержания олеиновой кислоты.

– Олеиновая кислота, которая содержится в подсолнечном масле, полезна для восстановления барьерной функции эпидермиса, поддержания увлажненности кожи и слизистых оболочек, уменьшения проявления синдрома сухого глаза, – пояснила врач-диетолог, старший научный сотрудник ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» Юлия Чехонина.



Высокоолеиновое подсолнечное масло также рекордсмен по содержанию витамина Е, который защищает сосуды от образования тромбов. Это особенно важно в постковидную эпоху. Витамин Е полезен и при ревматоидном артрите – он помогает снизить проявление болевого синдрома.

Подсолнечное масло – высококалорийный продукт, и употреблять его «ложками» не стоит: независимо от вида масла ежедневная доза не должна превышать 25 граммов. Вместе с тем масло – источник полиненасыщенных и мононенасыщенных жирных кислот, а также других полезных веществ, которые не синтезируются нашим организмом самостоятельно. Жирные кислоты омега-3 и омега-6 снижают риск сердечно-сосудистых заболеваний. Недостаток веществ, содержащихся в масле, приводит к самым разным заболеваниям: от атеросклероза до нарушений липидного обмена, поэтому так часто врачи советуют пожилым людям включать растительное масло в ежедневный рацион. При этом важно разделять масла: одни хорошо подходят для жарки, другие лучше добавлять в салат для вкуса, а третьи обладают особыми полезными свойствами.

Кирилл ОРЛОВ

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Каждый второй четверг ноября в России и других странах отмечается такой необычный праздник, как Всемирный день курицы, который поддерживается птицеводами и производителями куриных продуктов.

Главная цель праздника – подчеркнуть важность курицы для народного хозяйства и питания человека. Этих домашних птиц разводят ради мяса и яиц, пуха и пера. Благодаря этому курица стала самой многочисленной и распространенной домашней птицей на Земле.



САМЫЙ ДОСТУПНЫЙ БЕЛОК

В «Санкт-Петербургской куриной компании», одном из ведущих поставщиков куриного мяса на столы петербуржцев, подчеркивают, что курица – один из самых доступных и популярных продуктов питания, богатый белком и микроэлементами, необходимыми для поддержания здорового образа жизни.



С Днём
курицы

Птица хороша не только в полете!



Чтобы выбрать качественный продукт, надо придерживаться следующих рекомендаций.

Изучите тушку: кожа у качественного продукта чистая, бледно-желтого цвета с розовым оттенком, кровоподтеки отсутствуют. Если птица продается без упаковки, подключите обоняние: тухлый и другие посторонние запахи – сигнал для отказа от покупки. Недобросовестные продавцы маскируют признаки недоброкачественности под маринадами, используют специи. Конечно, так делают не все, но лучше не пополниться, купить охлажденную птицу и замариновать ее самостоятельно. Есть еще один способ проверить качество продукта: дома проткните курицу горячим ножом – запах выдаст испорченное мясо.

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

Качественное мясо имеет приятный нежно-розовый цвет. Длительно хранившийся продукт теряет влагу, становится темно-розовым, а при порче – серым, покрывается слизью.

Мясо окорочеков и бедрышек, в отличие от грудки, имеет более насыщенный яркий розовый цвет, а у домашней птицы – даже красный.

Охлажденная птица должна быть упакована в полимерные пакеты или пленку на лотках из полимерных материалов. Важно, чтобы упаковка была целой, имела этикетку, где обязательно должен быть указан срок годности, условия хранения, пищевая и энергетическая ценность продукта. Убедитесь, что в упаковке нет снега и льда, свидетельствующих о неоднократном размораживании и замораживании продукта.

КАК ХРАНИТЬ?

В «Санкт-Петербургской куриной компании» напоминают:

важный фактор безопасности продукта – его правильное хранение в домашних условиях. Замороженную птицу в упаковке можно хранить в морозильной камере (при температуре -18°C) до 12 месяцев. Охлажденная тушка птицы с момента ее выработки хранится до 7 суток (при температуре от -1°C до $+2^{\circ}\text{C}$). Однако температура домашнего холодильника обычно от $+4^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$. Также стоит учесть время, которое было потрачено на доставку товара в магазин и реализацию. Соответственно, время хранения охлажденной курицы в домашних условиях сокращается до нескольких суток. Лучше всего приготовить ее в день приобретения.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Куриные полуфабрикаты от «Санкт-Петербургской куриной компании» высокого качества и по доступным ценам спрашивайте в торговых сетях «О'КЕЙ», «Лента», «Пятерочка», «Перекресток», «Дикси» и «Верный».

НОВИНКИ ОТ

АнКОМ

Мясоперерабатывающее предприятие «АНКОМ» было основано в Санкт-Петербурге в 1996 году и вот уже почти тридцать лет пользуется успехом у покупателей, постоянно укрепляя свои позиции на рынке. Кроме совершенствования классических рецептур технологии «АНКОМ» регулярно создают новые продукты, в которые вкладывают все свое мастерство и опыт. В этом году петербуржцев уже успели приятно удивить три новинки.

Сырокопчёная колбаса «Салами Зернистая» «Колбасные Традиции» приготовлена из свинины, курицы и нежного шпика. Уникальный вкус и аромат подчеркивает гармоничный букет пряностей и их экстрактов. Плотная текстура и яркий вкус делают эту салами отличным выбором для ценителей насыщенных мясных вкусов.

«Сардельки со сливочным маслом» «Колбасные Традиции» содержат свинину, куриное мясо, яйца и сливочное масло 82,5%. Нежная текстура и сочность достигаются благодаря фирменному рецепту, а тщательно подобранные специи придают легкую пикантность.

Варёно-копчёный сервелат «Ореховый» «Колбасные Традиции» создан по уникальному рецепту из отборной конинки, нежной свинины, ароматного шпика и курицы. Благодаря особой технологии приготовления и идеальному сочетанию мясных компонентов сервелат обладает насыщенным вкусом и тонким ароматом копчения.

АДРЕСА
ОТДЕЛОВ
АНКОМ

