

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА



ТЕМА НОМЕРА

Выбираем продукты ДЛЯ ПАСХАЛЬНОГО СТОЛА.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне Светлого праздника Пасхи на базе испытательных лабораторий «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» и ФБУ «Тест-С.-Петербург» провела проверку качества традиционных пасхальных продуктов: творога, молока и сыра. Увы, далеко не все из проверенных образцов можно рекомендовать для праздничного застолья.

Кто и зачем обманывает потребителей?

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**В твороге из Тулы
молочный жир
не обнаружен!**



Вкус и запах половины образцов творога, приобретенного Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах Петербурга, не соответствовали требованиям ГОСТа, а в продукте из Тулы даже не было следов молока – откровенная подделка!

СТР. 10–11



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**После громких
разоблачений изготовители
опасаются везти
в Петербург поддельные сыры**

Лабораторные исследования, проведенные по инициативе СПб ООП «Общественный контроль», впервые не выявили серьезных нарушений в десяти проверенных образцах сыров «Адыгейский» и «Сулугуни».

СТР. 6–7

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

**Конкурс «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»:
фальсификат не пройдет!**

Продолжается прием заявок изготовителей пищевых продуктов на участие в Общественном конкурсе по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Итоги конкурса будут подведены в конце августа на выставке «АГРОРУСЬ».

СТР. 2

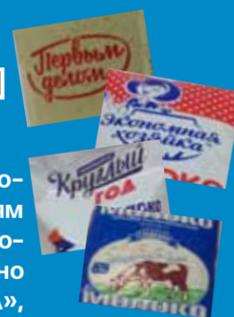


ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**Молочные подделки стали
более изощренными**

СПб ООП «Общественный контроль»: недобросовестные производители предлагают потребителям под видом цельного молока жидкость неизвестного происхождения. Поддельное молоко, согласно данным лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», «течет» в наш город из Тверской, Ивановской и Калужской областей.

СТР. 14–15



РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

**В колбасе «Докторская» нашли
ферментированный рис**

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности изготовителей и продавцов поддельной вареной колбасы и сосисок. Основанием стали результаты проверок СПб ООП «Общественный контроль».



СТР. 2

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
БЕСПЛАТНО!**

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

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» продолжает принимать заявки изготовителей пищевых продуктов на участие в Общественном конкурсе по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который в этом году проходит уже в пятый раз.

В конкурсе принимают участие изготовители продовольственных товаров, чья продукция представлена в розничной торговой сети города на Неве. Однако, как рассказал Всеволод Вишневецкий, председатель Наблюдательного совета конкурса и руководитель «Общественного контроля», далеко не все предприятия сегодня готовы в нем участвовать, поскольку знают: подача заяв-



Конкурс «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»: подделки не пройдут!

ки вовсе не гарантирует в нем победы. Ведь сама конкурсная процедура – строгая и бескомпромиссная – предусматривает два этапа контроля качества: лабораторный контроль на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург» и дегустационную оценку, в которой принимают участие самые авторитетные эксперты по качеству пищевых продуктов Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Поэтому и решение о победителях конкурса выносится не одной структурой, пусть даже очень компетентной, а формируется коллегиально Экспертным советом конкурса.

По условиям конкурса его победители могут наносить на упаковку знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Причем на бесплатной основе. Однако, согласно Положению о конкурсе, право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному контролю» качество товара-лауреата в течение всего календарного года. При этом общественная организация оставляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара, маркированного знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Если в ходе такого инспекционного контроля бу-

дут выявлены нарушения по качеству, продукцию отзовут из торговой сети.

Заявку на участие в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» необходимо направить не позднее 31 мая, а его итоги будут подведены 31 августа в рамках XXV Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» в КВЦ «Экспофорум».

Оргкомитет Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», тел./факс (812) 324-25-88, www.petkach.spb.ru

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

В колбасе «Докторская» нашли ферментированный рис

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности изготовителей и продавцов поддельной вареной колбасы и сосисок.

Надзорный орган отчитался о проведенных административных расследованиях в отношении изготовителей и продавцов вареных колбас, допускающих нарушения ГОСТа при выпуске своей продукции.

Факты введения в заблуждение потребителей были установлены испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»), проверившей в декабре 2015 года по заданию Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» десять образцов вареных колбас (ГОСТ) и десять образцов сосисок (ГОСТ).

Согласно протоколам испытаний, 50% образцов колбас и сосисок не соответствовали ГОСТ Р 52196-2011 по составу, то есть в колбасном фарше были выявлены ингредиенты, не предусмотренные рецептурой государственного стандарта.

Так, например, в составе «Докторской» от ОАО «Великолукский комбинат» и ООО «Фабрика Кухня «Ладога» (приобретены в универсаме «Пловдив» на ул. Маршала Казакова, д. 1), а также в колбасе от ООО «Анком» (универсам «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30) был обнаружен ферментированный рис – пищевая добавка, используемая в качестве влагоудерживающего агента (стабилизатора) и красящего вещества.

Куда более серьезными оказались нарушения ГОСТа по массовой доле белка и жира, допущенные сразу несколькими производителями. Так, количество белка ниже нормы было зафиксирова-

но в колбасах ООО «Анком», ООО «Мит Хаус» (ТМ «Кронштадтский»), ОАО «Царицыно» (образцы приобретены в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30), ООО «Фабрика Кухня «Ладога», ОАО «Великолукский комбинат» (оба – в универсаме «Пловдив» на ул. Маршала Казакова, д. 1). В «Докторской» производства петербургского ООО «Анком» жира оказалось больше, чем требует ГОСТ, почти на 25%!

По итогам испытаний, проведенных лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», низкое содержание белка было выявлено также в сосисках «Молочные» от ООО «ПК «Петербургженка» и ООО «Мит Хаус», ТМ «Кронштадтские» (образцы приобретены в гипермаркете «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1), а сосиски «Сливочные» от ОАО «Великолукский мясокомбинат» (универсам «Семишагофф», ул. Васи Алексеева, д. 10) «отличились» большим количеством жира (на 28%), чем положено по ГОСТ Р 52196-2011. Однако рекордсменом по нарушениям стали сосиски «Детские» от ООО «Анком». Кроме наличия крахмала, что недопустимо для гостовской продукции, сосиски оказались чрезмерно «жирными» (26,3% жира вместо 22%) и бедны белком (10,7% вместо 12%).

Отметим, что ООО «Фабрика Кухня «Ладога» с завидной регулярностью на протяжении целого ряда лет демонстрирует неуважение к своим потребителям, нарушая требования ГОСТа при выпуске продукции. Суды Санкт-Петербурга уже дважды (в 2009 и 2015 годах) по искам СПб ООП «Общественный контроль» признавали действия

в отношении неопределенного круга потребителей, а воз и ныне там! И всё потому, что закон «О защите прав потребителей», в соответствии с которым подавались иски, не предполагает какой-либо значимой ответственности для нарушителя в виде штрафа или приостановления деятельности.

И вот, наконец, наказание для недобросовестных изготовителей последовало. Как сообщает руководитель Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу Роман Фридман, в колбасе «Докторская», изготовленной ООО «Фабрика Кухня «Ладога», в очередной раз был обнаружен ферментированный рис, а сосиски «Детские» от ООО «Анком» содержали меньше белка, чем требует ГОСТ. За выявленные нарушения на юридических и ответственных лиц ООО «Фабрика Кухня «Ладога», ООО «ПК «Петербургженка», ООО «Анком», ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), ООО «ТК «Прогресс» (сеть магазинов «Семишагофф») составлены протоколы об административном нарушении. Это означает, что компаниям, согласно КоАП РФ, грозит штраф от ста до трехсот тысяч рублей – в зависимости от того, какое решение примет суд.

Кирилл ОРЛОВ

МЕРЫ ПРИНЯТЫ

Работа компании, отравившей курсантов, приостановлена

107 курсантов колледжа Государственного университета морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова 30 марта попали на больничные койки с диагнозом «острый гастроэнтероколит». А уже 5 апреля Невский районный суд Санкт-Петербурга по иску Роспотребнадзора приостановил на три месяца деятельность компании «Глория» - организатора питания студентов в столовой при общежитии по адресу: Санкт-Петербург, Большой Смоленский пр., д. 36.

При осмотре 30.03.2016 помещений столовой Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу выявлены грубейшие нарушения санитарных правил: крайне неудовлетворительное санитарное и санитарно-техническое состояние помещений, технологического оборудования, нарушение условий хранения пищевых продуктов и товарного соседства, отсутствие маркировки на продукции и оборотной таре.

Курсанты колледжа рассказали журналистам, что в столовой всегда были антисанитария, грязная посуда, просроченные и некачественные продукты питания. Будущие защитники Родины даже подавали рапорт руководству, однако их голос так и не был услышан.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Поздравляем с юбилеем!



Редакция газеты «Петербургское качество» от всей души поздравляет с юбилеем совладельца ООО «Фабрика домашних солений» Наталью Алимову, который она отмечает 21 апреля.

Вы не просто давний и надежный партнер нашего издания, а настоящий профессионал пищевой отрасли, болеющий душой за качество выпускаемой продукции, отзывчивый и чуткий человек, талантливый руководитель, сплотивший вокруг себя команду единомышленников.

Вам – новых рецептов, солидных акцептов, надежных поставщиков и чтобы сбыт – без цепей и оков! Желаем успехов, удачи и, конечно, везенья в придачу. И чтобы Вам Ваши двадцать пять еще полвека отмечать!

С уважением, редакция газеты «Петербургское качество»

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Сокращен срок рассмотрения претензий потребителей операторами связи

2 апреля 2016 года вступил в силу Федеральный закон от 02.03.2016 № 42-ФЗ «О внесении изменений в ст. 55 Федерального закона «О связи» и ст. 37 Федерального закона «О почтовой связи», с принятием которого сокращаются сроки рассмотрения претензий, связанных с оказанием услуг связи: 30 дней вместо 60 дней.

Теперь письменные ответы на претензии по всем видам почтовых отправок и почтовым переводам денежных средств должны будут даваться в течение 30 дней вместо двух месяцев (исключение составляют претензии по почтовым отправлениям и почтовым переводам денежных средств, пересылаемых (переводимых) в пределах одного населен-

ного пункта, по которым будет действовать прежний срок – 5 дней).

В то же время срок рассмотрения претензий, связанных с оказанием услуг междугородной, международной телефонной связи, а также роуминга, остается прежним – 60 дней.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Сообщение об ошибке в публикации

В статье «Блины: говядину пишем – свинину в уме», опубликованной в газете «Петербургское качество» (№ 2 (296) от 15 февраля 2016 года), в выводах о наличии мяса курицы в образце «Блины с мясом» ТМ «Снежная страна» (изготовитель – ООО «Радиоли», Санкт-Петербург; дата изг. – 05.10.2015)

по вине редакции была допущена ошибка. В тексте публикации, а также в приведенной ниже таблице с результатами испытаний, сказано, что изготовитель не заявил на этикетке в составе фарша мясо курицы, которое было обнаружено в ходе лабораторных исследований. На самом деле информация на этикетке об использовании мяса курицы была заявлена (что, кстати, было указано в таблице на стр. 6 № 2 (296) «ПК»). За допущенную неточность ре-

дакция приносит ООО «Радиоли» свои извинения. Таким образом, согласно протоколу испытаний № 69-ПТ от 20.01.2016 (выдан испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА»), образец «Блины с мясом» ТМ «Снежная страна», дата изг. – 05.10.2015 не соответствовал маркировке из-за отсутствия говядины, заявленной на этикетке, и наличия свинины, не указанной на этикетке.

Главный редактор Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ



Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Ажентьев
Отдел рекламы: Людмила Боярцева, Валентина Орлова, Леонид Пудов
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Адрес редакции и издателя: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО
Тел./факс редакции: (812) 324-25-88
Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

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



Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46

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 подписан к печати 13.04.2016 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4Н.

Номер заказа ТД-7620/4

Тираж номера 50 000 экз.

ОПРОС «ПК»

Христово Воскресенье всем на веселье!

Подготовка к Светлой Пасхе идет полным ходом: в магазинах уже появились пасхальные куличи, яйца в праздничной упаковке, наклейки и краска для яиц и другие атрибуты для оформления пасхального стола. А как будут встречать Пасху петербургские знаменитости? Об этом они рассказали корреспонденту «ПК».



Михаил Боярский, народный артист РФ: «ЭТОТ ПРАЗДНИК ИСТИННО РУССКИЙ ПО ДУХУ»

— И в советское время, и сейчас Пасха для нашей семьи всегда была настоящим большим праздником. Отмечаем ее, как и все сограждане. Правда, в этот день редко удается собраться всей семьей: и взрослые, и дети часто в разъездах. Однако всегда на Пасху дома есть всё, что полагается: куличи, крашеные яйца и разные угощения. Приготовлением занимаются, разумеется, наши женщины. Признаюсь, что я сладкое не употребляю, врачи не рекомендуют, да и яйца не очень-то мне можно. Но символику праздника люблю, она несет радость и свет, и поэтому пребываешь в приподнятом настроении. Кроме того, считаю этот праздник истинно русским по духу, что очень важно.



Эдита Пьеха, народная артистка РФ: «ВНУК И ВНУЧКА ПРАЗДНУЮТ В ПУТИ»

— Я католичка, поэтому в нынешнем году Пасху отпраздновала на месяц раньше, чем православные. С этим днем у меня связаны яркие воспоминания детства. Наша семья жила в небольшом польском городке. На Пасху все жители приходили в костел с корзинками, в которых приносили яйца и куличи для освящения. Всё было торжественно и радостно. А сейчас я не хожу в костел. Попыталась однажды туда зайти, так ко мне сразу подошла какая-то женщина и попросила автограф. И я поняла, что уже не смогу там появляться. Моя дочь и внуки — православные, но они очень занятые люди: внук постоянно на гастролях, а внучка работает у него директором и тоже ездит с ним. И Пасху они отмечают в пути.



Василий Герелло, народный артист РФ, солист Мариинского театра: «У НАС НЕ ПРИНЯТО ПОКУПАТЬ — ВСЁ ГОТОВИМ САМИ»

— Я человек православный и праздную Пасху по канонам веры. Всей семьей ходим в церковь на Всенощную службу, освящаем яйца, куличи, поздравляем друг друга: «Христос Воскресе!» С Пасхой у православных начинается новая прекрасная жизнь — радостная, светлая и полная чудес. Надо только верить в это, а также в то, что Бог всегда с нами.

Придя из церкви, садимся за стол и разговляемся. На столе, как и положено, — крашеные яйца, куличи, пасха и что Бог послал. У нас не принято покупать ни куличи, ни пасху — всё готовим сами. В основном, конечно, этим занимается моя жена, ну и я ей стараюсь помогать — умею, например, красить яйца. Сам я люблю простую еду: фуа-гра и черной икры мне не надо, дайте кусочек селедочки, вареную картошку, квашеную капустку — и я буду рад.

Для пасхального стола хозяйки обычно стараются приготовить побольше разных угощений и повкуснее, так как завершился пост и теперь можно насытиться. Но лучше держать себя в рамках, не объедаться, чтобы не испортить праздник. И наслаждаться душевной радостью, потому что Христос Воскресе!

Подготовила Светлана ЯКОВЛЕВА
Фото: Наталья ЧАЙКА

ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

Накануне Пасхи многие хозяйки решают непростую задачу — приготовить традиционные для этого праздника куличи самостоятельно или купить лакомство в магазине. С одной стороны — приятно удивить домочадцев и гостей куличом, сделанным своими руками. С другой — выпечка требует времени и определенного опыта. Но можно ли быть уверенной в том, что купленный в магазине кулич не разочарует своим вкусом и понравится всем?



Главный технолог петербургской кондитерской компании «КАРАТ ПЛЮС» Анна Иванова убеждена, что куличи, выпущенные ее компанией специально к Пасхе, удовлетворяют требованиям самых взыскательных хозяек. Поэтому лучше выделить больше времени на общение с семьей, чем весь день стоять у плиты.

— Если хозяйка печет куличи редко, есть опасность, что они могут не получиться, — говорит Анна Николаевна. — Ведь выпечка, особенно сдобная, требует опыта. Чтобы она

Пасхальное настроение от «КАРАТ ПЛЮС»



всегда получалась вкусной, хозяйке нужно набить руку, натренироваться. Иначе может получиться так, что вы потратили время, а тесто вышло неудачным или духовка подвела и кулич пригорел.

— У кондитеров «КАРАТ ПЛЮС» такого опыта — хоть отбавляй!

— Разумеется. На предприятии работают опытные специалисты, многие — с момента создания компании. Ежегодно к Пасхе мы выпекаем около 400 тысяч куличей, так что потребители уже могли убедиться в высоком качестве и отменном вкусе нашей продукции.

— Часто хозяйка сталкивается с тем, что вроде бы и рецепт проверенный, и всё сделала, как обычно, а выпечка не получается! В чем причина?

— Очень важно не только соблюдать рецепт, но и использовать свежие и качественные продукты. Скажем, попала вам мука не того качества, что требуется, — и кекс получится уже не столь воздушным и тающим во рту, как хотелось бы. Мы на предприятии очень щепетильно относимся к выбору партнеров, поставляющих нам различные ингредиенты, регулярно проверяем их качество. Используем для производства только натуральное сырье. Вся наша продукция создается в специализированных цехах, где мы следим за чистотой и строго соблюдаем технологический процесс.

— Судя по отзывам петербуржцев, они это ценят. Вот, например, одна из посетительниц сайта <http://karatplus.ru/> в прошлом году накануне праздника Пас-

хи написала: «Купила кекс «Пасхальный», произведенный вашей компанией. От одного внешнего вида слюнки потекли, не дождалась Светлого Воскресения и с дочкой сразу начали снимать пробу. Спасибо, очень вкусный кекс, давно мечтала попробовать такой!» В чем же секрет вашего успеха?

— Наши куличи мы готовим не по традиционному рецепту, а по собственному. Четвертый год поставляем их в торговую сеть, и они пользуются большим спросом.

— Куличи принято дарить друзьям и знакомым на праздник. Есть ли у вас куличи в подарочном оформлении?

— Наша продукция сама по себе выглядит празднично, но поставляется в торговлю в традиционно скромной упаковке. Думаю, что тут как раз хозяйки и могут проявить свою фантазию и превратить лакомство в оригинальный подарок.

— Какими бы вкусными ни были ваши куличи и кексы, далеко не все отмечают Пасху. Однако и этим

покупателям тоже хочется побаловать себя сладким. Что бы вы могли предложить?

— Несмотря на то что у нас достаточно богатый ассортимент кондитерской продукции, мы постоянно его обновляем. Этой весной предлагаем нашим потребителям новую линейку эклеров. На сей раз мы отошли от традиционного оформления, поэтому выглядят эти пирожные по-настоящему радостно. Удивят они любителей сладкого не только вкусом, но и внешним видом.

— Не придется ли петербуржцам, что называется, сносить ноги в поисках вашей продукции в магазинах?

— Это исключено. Наши кондитерские изделия представлены как в крупных торговых сетях, так и в небольших магазинах шаговой доступности. Кроме того, «КАРАТ ПЛЮС» имеет собственную сеть фирменной торговли, где представлен весь ассортимент нашей компании.

Беседовала
Мила ДЕМЬЯНОВА

КАК ЭТО БЫЛО

В нынешнем году православная Пасха совпадает с праздником весны и труда 1 Мая, который многие в последние годы воспринимают просто как дополнительный выходной.

Пасха же, наоборот, из религиозно-го праздника давно превратилась во всенародный. Даже в советское время во многих домах к этому дню красили яйца и пекли куличи. А советские хлебозаводы, чтобы выполнить план, перед Светлым Христовым Воскресением выпекали пасхальные куличи в массовом количестве, которые, впрочем, поступали в продажу под наименованием «Кекс майский».

Сегодня Пасха у нас вновь празднуется открыто и с размахом, как когда-то в дореволюционной России, где она считалась главным праздником года. После сорокадневного Великого поста в каждом доме накрывали изобильные столы. Главным пасхальным кушаньем и украшением, кроме крашеных яиц и куличей, была пасха. Ее приготовление считалось особым искусством. «У Воронина на погребнице мнут в широкой кадушке творог. Толстый Воронин и пекаря, засучив руки, тычут красными кулаками в творог, сыплют в него изюм и сахарку и проворно вминают в пасочницы, — описывает подготовку к Пасхе Иван Сергеевич Шмелев в повести «Лето Господне». — Дают попробовать мне на пальце: ну, как? Кисло, но я из вежливости хвалю. У нас в столовой толкут миндаль, по всему дому слышно».

А у Куприна в «Пасхальных колоколах» читаем: «Как невыразимо вкусен душистый чай (лянсин императорский!) с шафранным куличом и с пасхой, в которой каких только нет приправ: и марципан, и коринка, и изюм, и ваниль, и фисташки. Но ешь

В старину на Пасху столы были накрыты днем и ночью

и пьешь наспех. Неотразимо зовет уличца, полная света, движения, грохота, веселых криков и колокольного звона. Скорее, скорее!» На Пасху на улице знакомым и незнакомым было принято христосоваться — трижды целоваться друг с другом и дарить крашеные яйца и иные подарки.

Фрейлина ее императорского величества Анна Вырубова описывает в своих воспоминаниях, как праздновали Пасху в царской семье Николая II: «В светлое Христово Воскресение в продолжение двух часов Их Величества христосовались, Государь с нижними чинами охраны, полиции, конвоя, команды яхты «Штандарт» и т.д. Императрица — с детьми местных школ. Когда заканчивалась служба, начинался всенародный праздник. Пировать начинали после возвращения из храма. Всякий, кто заходил в дом, был желанным гостем, столы были накрыты днем и ночью. Ливадийский дворец превращался в огромный банкетный зал. Наутро приезжали из Ялты похристосоваться школьники, получившие из рук императрицы и великих княжен куличи. Свитским и лейб-гвардейцам августейшие хозяева дарили свои знаменитые пасхальные яйца. Некоторые из них были незамысловаты: изящно раскрашенная скорлупа, откуда сквозь крохотные отверстия извлечено содержимое. Но были и такие, что представляли собой шедевры ювелирного искусства — творения Фаберже».

«Пасхальный стол, в отличие от рождественского и масленичного, имеет ту особенность, что организу-

ется по типу фуршетного, холодного стола, когда все блюда одновременно выставляются заранее, так сказать, демонстрируются, — отмечает выдающийся специалист в области кулинарии прошлого века Вильям Похлебкин в книге «Кухня века». — Ввиду этого пасхальный стол организуется за час-два до начала застолья в отдельной комнате, затем в 12 часов дня туда сразу заходят и хозяева, и гости, обозревая декоративно уставленный стол».

Далее в своей книге Похлебкин дает приблизительное меню пасхального стола, которое по нашим нынешним представлениям выглядит даже чрезмерно изобильным. **Вот какими кушаньями по традиции принято было потчевать гостей в Пасху:**

Холодные блюда (возможны три вида окорока, из которых два должны обязательно присутствовать):

- ветчина свежепросоленная (сырокопченая),
- ветчина варено-копченая,
- буженина,
- овощные закуски, соленые огурцы, квашеная капуста, помидоры,
- соленые и маринованные грибы,
- отварной горячий картофель,
- взвары (луковый, брусничные).

Горячие блюда:

- барашек фаршированный (обычно баранья лопатка),
- телятина запеченная (жареная),
- поросенок с кашей,



К примеру, шафранную бабу — весьма пространное в старину лакомство — кекс с добавлением шафрана — уже попробовать негде.

А что это за четверговая соль, которая упоминается в приведенном меню? Оказывается, четверговую соль можно приготовить только один день в году — в Страстной (Чистый) четверг, то есть в последний четверг перед Пасхой.

Для изготовления этого продукта понадобится пачка самой обычной каменной поваренной соли самого крупного помола, 12 ложек ржаной муки, чугунная сковородка с толстым дном, деревянная ложка и чистый полотняный мешочек. Соль и муку насыпать в сковородку и поставить на огонь. При этом следует три раза сказать вслух: «Чистый четверг, от червей и от всякого гада сохрани и помилуй на долгое время». Затем прокалить соль вместе с мукой, пока мука полностью не почернеет. Мешать муку с солью необходимо деревянной ложкой и обязательно по часовой стрелке. Готовую соль нужно оставить на плите до полуночи, а затем пересыпать в мешочек. Из него в Пасху насыпать в солонки и из них солить пасхальные яйца. Попробуйте: очень вкусно!

Светлана ЯКОВЛЕВА

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»
 пр. Просвещения, 74

Поздравляем с праздником Светлой Пасхи и приглашаем за покупками!

РОСКАР
 СОЗДАВАЯ СОВЕРШЕНСТВО

С праздником Светлой Пасхи!
 Всё лучшее — Вашему дому!

Дата сортировки:

РОСКАР Экстра
 БОГАТА КАРОТИНОИДАМИ
 Категория СО 10 СВЕЖИХ ЯИЦ

РОСКАР Экстра СО

РОССИЙСКОЕ КАЧЕСТВО

ЛУЧШИХ 2015 ГОСНИТОВАРОВ



С ПРАЗДНИКОМ СВЕТЛОЙ ПАСХИ!

Петровский

ПРЯНИК

Приближается светлый праздник ПАСХИ - главное событие года для Православных Христиан. Куличи от пекарей ОАО «КАРАВАЙ» - это красивое и очень вкусное пасхальное угощение. Мы выбрали лучшие рецепты и приготовили куличи с особым настроением - поэтому они несут в себе заряд любви и пожелания счастья! Пасхальные куличи ОАО «КАРАВАЙ» украсят Ваш стол, а Ваш дом наполнят ароматом пасхальной выпечки.

Выбирайте пасхальные куличи ОАО «КАРАВАЙ»:

СТАБИЛЬНОЕ
качество продукции
ОАО «КАРАВАЙ»

ШИРОКИЙ
АССОРТИМЕНТ
куличей
в привлекательной
упаковке

РАЗНООБРАЗИЕ
по массе и цене куличей
для всех категорий
покупателей



ОАО «КАРАВАЙ», Россия, 191167,
г. Санкт-Петербург, ул. Херсонская, д. 22
Телефон: +7(812) 339-83-00
Факс: +7(812) 339-83-01
karavay@karavay.spb.ru www.karavay.spb.ru

Подробную информацию
можно получить по телефонам:
Горячая линия: (812) 406-85-65
Отдел продаж: (812) 406-85-84
Стол заказов: (812) 327-82-22

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», по инициативе которой проходила экспертиза, одержала знаковую победу – впервые проверка, проведенная в лаборатории «Тест-С.-Петербург», не выявила ни одного сырного фальсификата. Два предыдущих года результаты экспертизы давали неизменные 30% подделок. Похоже, производители больше не рискуют продавать в Петербурге некачественные сыры, опасаясь разбирательств, в том числе и судебных, с защитниками прав потребителей.

Поводом для очередной проверки стала жалоба, поступившая в СПб ООП «Общественный контроль» от петербурженки Неолитты Давыдовой. Большая любительница адыгейского сыра, она регулярно покупает его в «Пятерочке» на Удельном проспекте. И вот в один из походов за этим лакомством покупательницу ждал неприятный сюрприз – сыр из г. Майкопа от ИП Хуыз РА. оказался по цвету не белым, а серым. Жалоба направлена в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, а активисты «Общественного контроля» отправились в «сырный рейд» по магазинам Северной столицы. И хотя у специалистов «Тест-С.-Петербург» серьезных нареканий ни один из десяти образцов не вызвал, совсем уж без замечаний не обошлось.

НАПИСАННОМУ НЕ ВЕРИТЬ

У двух образцов сыра специалисты «забраковали» маркировку, которая не соответствовала требованиям Технического регламента Таможенного союза. На этикетке сыра «Мстинский Сулугуни» производства ООО «Мстинское молоко» (Новгородская обл.) не была указана влажность воздуха, при которой должен храниться продукт. Сыр «Адыгейский» торговой марки «Город сыра» (ОАО «Орбита», г. Тамбов) содержал некоррект-

АДЫГЕЙСКИЙ СЫР: ОПАСАЮТСЯ ВЕЗТИ

Лабораторные исследования впервые не выявили серьезных нарушений в десяти проверенных образцах сыров «Адыгейский» и «Сулугуни».



ную информацию об условиях хранения после вскрытия упаковки.

– Производитель предлагает хранить свой продукт после вскрытия упаковки при температуре от нуля градусов до минусовых показателей. То есть потребитель, согласно этой информации, должен заморозить продукт, который не употребил в пищу. Но, согласитесь, замороженный сыр сложно есть. Возможно, здесь речь идет об ошибке, допущенной в тексте этикетки, – вместо знака «плюс» поставлен знак «минус». Серьезным нарушением это назвать нельзя, – объясняет **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.**

Можно согласиться, что подобные «ошибки» – мелочь, но ведь для потребителя любой продукт начинается с этикетки. И отсутствие в ней какой-либо информации – это такой же обман покупателя, как и, например, несоответствие фактического состава продукта тому, что заявлено на упаковке. И за это производитель и продавец по закону должны нести ответственность. Так, в прошлом году «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор результаты экспертизы мягких сыров, приобретенных в гипермаркетах «Ашан» и «Карусель». В итоге должностные и юридические лица обоих гипермаркетов были привлечены к административной ответственности за несоответствие информации на потребительской упаковке.

ПОРАБОТАЛИ НАД ОШИБКАМИ

Одним из фигурантов прошлогодней проверки Роспотребнадзора по обращению

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
СЫРА
МЯГКОГО

Наименование продукта	Сыр «Адыгейский»	Сыр мягкий «Адыгейский» с массовой долей жира 45% «Аланталь»	Сыр мягкий «Дэнмакс» с массовой долей жира 30%	Сыр мягкий «Адыгейский» с массовой долей жира 45%	Сыр мягкий «Моцарелла» Apta Apretina в рассоле с массовой долей жира 45%	Сыр мягкий «Адыгейский», торговая марка «Город сыра»
Изготовитель	ОАО «Молочный завод «Гиагинский», Республика Адыгея, ст. Гиагинская	ОАО «Маслосырзавод» «Порховский», Псковская обл., г. Порхов	ООО «Дэнмакс», г. Санкт-Петербург	ООО ТПК «Вердовский молочный завод», Рязанская обл., пгт Сарай	ООО «Сыроварня «Волжанка», Костромская обл., г. Волгореченск	ОАО «Орбита», г. Тамбов
Изготовлено по нормативному документу	ТУ 9225-013-00421380-08	ГОСТ 32263-2013	ТУ 9225-004-62513141-2015	ГОСТ 32263-2013	ТУ 9225-001-46441131-08	ГОСТ 32263-2013
Дата изготовления	18.02.2016	28.02.2016	18.02.2016	29.02.2016	03.03.2016	24.02.2016
Срок годности	60 сут. при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 80±10%	до 13.04.2016 при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 80-85%	35 сут. при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 80-85%	35 сут. при температуре от 2 до 6°C и относительной влажности воздуха 75-85%	до 19.03.2016 при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 80-85%	50 сут. при температуре от минус 4 до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%, при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 80-85% – 33 суток
Масса образцов	2 x 300 г = 600 г	2 x 392 г = 784 г	2 x 250 г = 500 г	2 x 300 г = 600 г	3 x 130 г = 390 г	2 x 300 г = 600 г
Цена за кг, руб.	451-80	434-99	496-00	309-90	748-70	550-00
Место закупки	АО «Дикси-Юг» Дикси 78032, ул. Шкапина, д. 2/24, лит. А, универсам «Дикси»	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7, лит. А, гипермаркет «Лента»	ООО «О'Кей», Московский пр., д. 137, гипермаркет «О'Кей»	ООО «Приморское», Московский пр., д. 97, лит. А, универсам «Сезон»	ООО «О'Кей», Московский пр., д. 137, гипермаркет «О'Кей»	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7, лит. А, гипермаркет «Лента»
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011 ст. 4, ТР ТС 033/2013 п. XII (условия хранения после вскрытия прописаны некорректно)
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля белка, % Норма / Результат (отклонение по массовой доле белка от нормы составляет 15%)	19,0 – данные маркировки / 19,7±0,4	16,5 – данные маркировки / 17,5±0,4	19,5 – данные маркировки / 22,3±0,4	16,5 – данные маркировки / 18,2±0,4	16,0 – данные маркировки / 16,6±0,4	16,5 – данные маркировки / 19,0±0,4
Массовая доля влаги, % Норма / Результат	более 55,0-80,0 / 54,8±0,2	более 55,0-80,0 – ТР ТС 033/2013, не более 60,0 – ГОСТ 32263-2013 / 55,8±0,2	более 55,0-80,0 / 55,3±0,2	Не более 60,0 – ГОСТ 32263-2013 / 56,2±0,2	более 55,0-80,0 / 59,7±0,2	более 55,0-80,0 – ТР ТС 033/2013, не более 60,0 – ГОСТ 32263-2013 / 55,6±0,2
Массовая доля жира в сухом веществе, % Норма / Результат	40 – данные маркировки / 47,6	43,4-46,6 – ГОСТ 32263-2013; 45,0 – на этикетке / 45,0	30,0 – данные маркировки / 31,3	43,4-46,6 – ГОСТ 32263-2013; 45,0 – на этикетке / 45,4	1,0-60,0 и более – ТР ТС 033/2013; 45 – данные маркировки / 54,1	1,0-60,0 и более – ТР ТС 033/2013; 43,4-46,6 – ГОСТ 32263-2013 / 46,5
Массовая доля жира, % Норма / Результат	16 – данные маркировки / 21,5±0,8	18,0 – данные маркировки / 19,8±0,8	13,9 – данные маркировки / 14,0±0,8	18,0 – данные маркировки / 19,9±0,8	20,0 – данные маркировки / 21,8±0,8	18,0 – данные маркировки / 20,6±0,8
Идентификация по составу жировой фазы	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир
СООТВЕТСТВИЕ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке

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

ИЗГОТОВИТЕЛИ ПОДДЕЛКИ В ПЕТЕРБУРГ!

«Общественного контроля» был адыгейский сыр «Луговая свежесть» (ТНВ «Сыр Стародубский», Брянская обл.). Тогда, согласно результатам экспертизы, образец этого сыра на 95% состоял из жиров немолочного происхождения, то есть был откровенным фальсификатом.

В этом году проверке подвергся адыгейский сыр этого же производителя, но выпущенный под частной маркой «Д» торговой сети «Дикси». Заключение специалистов «Тест-С. -Петербург» не может не радовать: «Жировая фаза продукта содержит только молочный жир». Похоже, производитель сделал выводы и больше не предлагает петербургским потребителям сырные подделки.

Отрадно, что серьезную работу над ошибками провели и в петербургской компании «Дэнмакс». В 2014 году при проверке сыр «Адыгейский» этого производителя на 95% состоял из жиров немолочного происхождения. Аналогичные результаты были получены и в прошлом году при проверке сыра «Сулугуни Дэнмакс»: жировая фаза образца на 95% состояла из растительных жиров. Однако настойчивые проверки «Общественного контроля» наконец дали положительный результат: в этом году ситуация кардинальным образом изменилась – сыр мягкий «Дэнмакс 30% жирности», а также сыр «Дэнмакс Легкий 15% жирности», согласно протоколам испытаний государственной аккредитованной лаборатории, полностью соответствуют обязательным требованиям.

Исправился и «Молочный завод «Пиагинский» (Республика Адыгея), в прошлом и позапрошлом годах прочно занимавший верхние строчки в «черном списке» сырных фальсификатов.

ВИЛКОЙ ПО ВОДЕ

А вот выводы лаборатории о пониженном содержании влаги в четырех образцах сыра вызвали бурную дискуссию среди экспертов и производителей.

По этому показателю проверку не прошли уже упомянутые сыр «Адыгейский» торговой марки «Д» и «Мстинский Сулугуни», а также сулугуни «Лакомо» производства ЗАО «Умалат» (Брянская обл.) и сулугуни производства ООО «Красногвардейский Молочный Завод» (Республика Адыгея). Производители груду встали на защиту своей продукции, заявив, что не нарушают ГОСТа. Специалисты лаборатории настаивали на том, что руководствовались Техническим регламентом Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

Нестыковка в том, что ГОСТ 32263-2013, на который ссылаются сыроделы, не регулирует нижнюю границу массовой доли влаги, ограничиваясь лишь указанием, что ее не должно быть в продукте более 60%. А ТР ТС 033/2013 такой интервал по количеству влаги в мягких сырах предусматривает: от 55 до 80%. Именно в эту «вилку» не уложились производители четырех перечисленных образцов.

– Дело том, что в Техническом регламенте нормы по влаге приведены для идентификации сыра по типу – твердый, полутвердый или мягкий. То есть лаборант, проводя проверку сыра по массовой доле влаги, видит, что она укладывается в диапазон от 55 до 80%, и делает вывод: перед ним именно мягкий сыр, – объясняет профессор кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого Татьяна

Пилипенко. – В определении же качественных показателей продукта лучше ориентироваться на ГОСТ.

Производители сыра с результатами экспертизы и цифрами, указанными в Техническом регламенте, категорически не согласны.

– А вы купите сыр, в котором 80% влаги? – интересуется директор по качеству ЗАО «Умалат» Наталья Замятина. – Фактически вы заплатите 80% стоимости за молоко и только 20% за сыр! Несовершенство Технического регламента вынуждает грамотных сыроделов разрабатывать собственные технологии.

А производители сыра из Адыгеи и вовсе настаивают на том, что сулугуни не может быть отнесен к категории мягких сыров.

– Сулугуни, скорее, следует отнести к сырам полутвердым, а значит, ориентироваться на другой показатель влажности – 36–55%, – отмечает представитель «Красногвардейского Молочного Завода» Руслан Тешев.

– Слегка заниженный по сравнению с нормой регламента показатель массовой доли влаги в сыре «Адыгейский» и сулугуни никак не влияет на качество продукта, – подводит итог дискуссии Татьяна Пилипенко.

СПб ООП «Общественный контроль» надеется, что точку в этом споре поставят территориальные органы Роспотребнадзора, куда уже направлены материалы проверки качества сыров.

СЫРУ – МИР

Понять производителей, отстаивающих свои интересы, не сложно. После того как Россия ввела продовольственное эмбарго, именно сыровары оказались в авангарде импортозамещения. По оценкам специалистов, в 2015 году импорт сыров сократился на 80%, причем прогнозы, что исчезнувшие с прилавков магазинов европейские сыры заместит продукция из Южной Америки, не оправдались. Вместо этого сыроделие начало бурно развиваться внутри страны. Производители торопятся занять освободившееся от импорта пространство, а мягкие сыры, по оценкам экспертов рынка продовольствия, – это бездонная ниша для производителей.

К примеру, в Ленинградской области производство сыра в прошлом году увеличилось

на 40% по сравнению с предыдущими годами. Популярный продукт сегодня выпускают как довольно крупные производители – группа компаний «Лосево», «Племенной завод «Приневское», компания «Микеланджело», так и небольшие фермерские хозяйства. Спрос на их продукцию растет. Только кафе и рестораны кавказской кухни, работающие в Петербурге (а их в городе около 400), ежедневно нуждаются примерно в 10–15 кг сулугуни каждый. Да и торговые сети, контролирующие до 80% рынка продаж в Северной столице, активно сотрудничают с российскими производителями сыра.

По прогнозам экспертов, тенденция к росту производства сыра в России будет сохраняться в ближайшие два года. Так, в 2016-м в целом по стране ожидается увеличение производства сыров на 5,4% по сравнению с 2015-м, а в 2017-м и 2018-м – на 5,6% к предыдущим годам.

При этом проблеме нехватки и дороговизны молочного сырья некоторые сыроделы продолжают решать просто: добавляют растительный жир в свой продукт. По данным «Общественного контроля», доля таких подделок в Санкт-Петербурге в прошлые годы составляла примерно треть. В этом году, в том числе благодаря усилиям общественной организации, ситуация изменилась: состав всех проверенных образцов сыров содержал только молочный жир. Это не означает, что сырных подделок на прилавках больше нет, но дает повод говорить о наметившейся положительной тенденции: изготовители поняли, что в Санкт-Петербурге действует эффективный механизм общественного контроля, и поэтому теперь опасаются поставлять в город фальсифицированную продукцию.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, без замечаний прошли экспертизу сыр «Адыгейский» от ОАО «Молочный завод «Пиагинский» (Республика Адыгея), ООО ТПК «Вердовский молочный завод» (Рязанская обл.) и ОАО «Молочный завод «Порховский» (Псковская обл.), а также сыр мягкий «Дэнмакс» (ООО «Дэнмакс», СПб) и сыр «Моцарелла» от ООО «Сыроварня «Волжанка» (Костромская обл.).

Ирина ГОЛУБЕНКО



Сыр «Адыгейский», торговая марка «Д»	Сыр «Сулугуни» с массовой долей жира 45%, торговая марка «Лакомо»	Сыр «Сулугуни» с массовой долей жира 40%	Сыр «Мстинский Сулугуни» с массовой долей жира 45%
Товарищество на вере «Сыр Стародубский», Брянская обл., г. Стародуб	ЗАО «Умалат», Брянская обл., г. Севск	ООО «Красногвардейский Молочный Завод», Республика Адыгея	ООО «Мстинское молоко», Новгородская обл., г. Малая Вишера
ГОСТ 32263-2013	TU 9225-006-47888105-2012	СТО 88820939-06-2015	СТО-01908210-004-2008
20.02.2016	18.02.2016	27.02.2016	26.02.2016
35 сут. при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 80-85%	23.04.2016 при температуре от 2 до 5°C и относительной влажности воздуха не более 85%	12.04.2016 при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 70-90%	27.03.2016 при температуре 2±2°C
2 x 300 г = 600 г	2 x 280 г = 560 г	2 x 282 г = 564 г	2 x 240 г = 480 г
383-80	441-00	654-37	499-90
АО «Дикси-Юг» Дикси 78032, ул. Шкапина, д. 2/24, лит. А, универсам «Дикси»	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б, супермаркет «Ашан»	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б, супермаркет «Ашан»	ООО «Приморское», Московский пр., д. 97, лит. А, универсам «Сезон»
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Не соответствует ТР ТС 022/2011 ст. 4, ТР ТС 033/2013 гл. XII (в информации об условиях хранения не указана влажность воздуха, при которой хранится сыр)
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
16,5 – данные маркировки / 19,0±0,4	23,5 – данные маркировки / 25,9±0,4	19,5 – данные маркировки / 22,2±0,4	17,0 – данные маркировки / 17,7±0,4
более 55,0-80,0 – ТР ТС 033/2013, не более 60,0 – ГОСТ 32263-2013 / 53,8±0,2	более 55,0-80,0 – ТР ТС 033/2013 / 46,5±0,2	более 55,0-80,0 / 47,2±0,2	более 55,0-80,0 / 48,8±0,2
1,0-60,0 и более – ТР ТС 033/2013; 43,4-46,6 – ГОСТ 32263-2013; на этикетке – 45,0 / 45,5	1,0-60,0 и более – ТР ТС 033/2013; на этикетке – 45,0 / 42,0	1,0-60,0 и более – ТР ТС 033/2013; 40,0 – на этикетке / 43,6	1,0-60,0 и более – ТР ТС 033/2013; 45,0 – на этикетке / 42,6
18,0 – данные маркировки / 21,0±0,8	23,5 – данные маркировки / 22,4±0,8	18,8 – данные маркировки / 23,0±0,8	22,0 – данные маркировки / 21,8±0,8
Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги и требованиям к маркировке

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ



Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Поскольку сыр является продуктом скоропортящимся, ему требуются особые условия хранения, а именно – холодильная камера. И если продукт помещен работниками торговли в холодильные прилавки, где температура выше, чем определено производителем, в нем может начаться активное развитие микрофлоры.

При выборе сыров следует внимательно осмотреть кусок сыра. Если на нем есть подсохшие, обветренные места, плесень (когда она, конечно, не предусмотрена рецептурой) – от такой покупки лучше отказаться. Также надо обращать внимание на срок годности и состав. Хороший мягкий сыр на срезе имеет однородную структуру, его поверхность немного пружинит при нажатии, она мягкая в центре. На корке и на краях сыра не должно быть трещин, края не должны крошиться. Что касается вкусовых качеств, то вкус сыра должен соответствовать сорту, быть без постороннего привкуса и тем более горечи.



Елена Топникова, заместитель директора по научной работе ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия», к.т.н.:

– Массовая доля влаги в готовом сыре регулируется технологическими приемами его изготовления. Производителю выгодно работать на верхних допустимых значениях данного показателя, так как это обеспечивает и достаточный выход продукта, и получение характерных органолептических показателей. Однако технологическая возможность получения оптимальных показателей по массовой доле влаги определяется в первую очередь качеством перерабатываемого молока, показателями его состава и прежде всего содержанием белка. Для молока зимнего периода года характерно изменение состава по многим показателям, которые невозможно улучшить технологическими приемами, что способно привести к изменению состава готового продукта.

Пониженная массовая доля влаги образца сыра «Адыгейский» от ТНВ «Сыр Стародубский» (Брянская обл.) не повлияла на ухудшение характеристики «консистенция», что обычно свойственно сыркам с более низким значением этого показателя. Поэтому в данном случае указанное в выводах несоответствие по показателю «массовая доля влаги» является, скорее, проблемой производителя (перерасход сырья на производство сыра), а не потребителя.

В отношении трех проверенных образцов сыра «Сулугуни» можно отметить несоответствие по показателям «массовая доля жира в сухом веществе» и «массовая доля жира» (идет превышение заявленных на этикетке значений). Это может быть связано с неточностью расчетов изготовителями при составлении нормализованной смеси для производства сыра, обусловленной составом зимнего молока. Следует отметить, что данное превышение также не критично, поскольку оно не повлияло на органолептические показатели сыра. Превышение показателя входит в допустимый Техническим регламентом Таможенного союза 033/2013 диапазон отклонений и вряд ли может нанести существенный вред организму человека.





САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»
 ПРИ ПОДДЕРЖКЕ АДМИНИСТРАЦИИ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



Генеральный информационный партнер
 ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

**XXIV САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
 ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

ЦКК ЦЕНТР
 КОНТРОЛЯ
 КАЧЕСТВА

ВКУСНОГРАД

НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!

28 мая
 (суббота)

**Южно-Приморский
 парк**
 (ст. м. «Ленинский пр.»)

ПРИЕМ ЗАЯВОК
 НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ
 ОТ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
 до 5 мая 2016 г.
 по тел. (812) 324-25-88
 или e-mail: okk@petkach.spb.ru



Фестиваль «ВКУСНОГРАД» в честь Дня рождения любимого города Санкт-Петербурга!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТВОРОГ ПРОДАЮТ



Вкус и запах половины образцов творога, приобретенного Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах Петербурга, не выдерживает критики и экспертизы. В ходе проверки качества обнаружена и откровенная подделка.



Накануне Пасхи творог наряду с яйцами – наиболее ходовой товар. Само слово «пасха» означает не только праздник Воскресения Христова, но и особое угощение, которое в России испокон веку готовили лишь один раз в году. Сегодня это блюдо на столах петербуржцев встречается нечасто. Оно требует качественного творога, а его, как показала проверка, найти на прилавках наших магазинов не так просто. Из десяти образцов, отправленных на экспертизу в испытательную лабораторию ФБУ «Тест-С.-Петербург», лишь пять не вызвали нареканий у экспертов.

ВРЕМЯ ИДЕТ, ЦИФРЫ НЕ МЕНЯЮТСЯ

Врачи и диетологи называют кисломолочные продукты, к которым

относится и творог, одними из самых полезных. Однако экспертизы «Общественного контроля» вот уже несколько лет с завидной регулярностью показывают, что не всякий творог можно покупать. Ежегодно специалисты государственных аккредитованных лабораторий выявляют некачественные и откровенно фальсифицированные образцы, «Общественный контроль» направляет полученные результаты в Роспотребнадзор, обращается с исками в суд, но упрямая статистика немолчалива: некачественный творог не исчезает с прилавков петербургских магазинов. Меняются лишь способы обмана покупателей, к которым прибегают недобросовестные производители и продавцы.

Так, проверка 2010 года показала, что треть закупленных для эксперти-

зы образцов – фальсификат, то есть имеет в своем составе жиры немолочного происхождения. В 2011 году подделок было выявлено 25%, в 2012-м – 40%. В 2015-м эта цифра снизилась до 20%.

В нынешнем году из десяти образцов пять были признаны не соответствующими требованиям нормативных документов, а один и вовсе оказался фальсификатом. Это пятипроцентный творог от ООО «Узловский молочный комбинат» (Тульская обл.). В составе данной подделки, согласно протоколу испытаний «Тест-С.-Петербург», молочного жира вообще не оказалось! Стоил этот «продукт» в магазине «Сезон» (пр. Маршала Жукова, д. 30) подозрительно дешево – 34,50 за пачку 200 г. Качество – вернее, полное его

отсутствие – цене соответствовало полностью.

– Возможно, в процессе производства данного продукта вместо молочного жира был использован его заменитель, – говорит **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.**

Творог «Узловского молочного комбината» уже попадал в поле зрения «Общественного контроля» в 2014 году, когда экспертиза выявила в нем несоответствие заявленным показателям по массовой доле жира и белка. И вот новая встреча с теперь уже откровенным фальсификатом. На просьбу «Общественного контроля» прокомментировать результаты экспертизы производитель не отреагировал. Возможно, с контролирующими

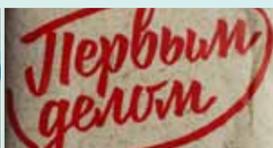
органами, куда направлены соответствующие документы, представители «Узловского молочного комбината» будет разговорчивее.

МОЛОЧНИКИ ЭКОНОМЯТ НА ЖИРЕ

Остальные четыре нестандартных образца хоть и были изготовлены из молока, однако имели отклонения по органолептике и физико-химическим показателям.

Так, сразу три нарушения зафиксированы при исследовании образца творога (5%) торговой марки «Истинское молоко» (Новгородская обл.). Кислый вкус, заниженная жирность (3,89%) и повышенная влажность (76,1% вместо нормы «не более 75%») – таковы «штрихи к портрету» творога из г. Малая Вишера.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА



Наименование продукта	Творог с массовой долей жира 5% ТМ «Пискаревский»	Творог с массовой долей жира 5%	Творог с массовой долей жира 9% ТМ «Семейная ферма»	Творог с массовой долей жира 5% ТМ «Первым делом»	Творог с массовой долей жира 9% ТМ «SrbFERMA»	Творог с массовой долей жира 9% ТМ «Живое молоко»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург	ООО «Медвежьегорский молокозавод», Республика Карелия, г. Медвежьегорск	ООО «Дельта», Санкт-Петербург, г. Пушкин	ООО «Лакто-Новгород», Новгородская обл., г. Старая Русса	ООО «СПб ФЕРМА», г. Санкт-Петербург	Крестьянско-фермерское хозяйство «Тригорская ферма», Ленинградская обл.
Дата изготовления	03.02.2016	03.02.2016	28.01.2016	29.01.2016	03.02.2016	03.02.2016
Изготовлено по НД	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	TU 9222-001-54335464-07, изменение №2	ГОСТ 31453-2013	TU 9222-022-20814058-13	ГОСТ 31453-2013
Срок годности и условия хранения	Годеи 5 суток. Хранить при температуре +2°C +4°C	Срок годности 72 часа. Условия хранения: +2°C +4°C	Хранить при температуре (4±2)°C. Годеи до 06.02.2016	Срок годности и условия хранения: 5 суток при температуре (4±2)°C	Хранить при температуре от +2°C до +4°C. Срок годности: 10 суток	Условия хранения: температура (4±2)°C. Годеи 5 суток
Масса, количество образцов	3 x 250 г = 750 г	3 x 300 г = 900 г	3 x 350 г = 1050 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 250 г = 750 г	3 x 200 г = 600 г
Цена за упаковку, руб.	67-00	107-30	119-90	48-90	155-00	88-90
Место закупки	Магазин «Магнит-Барбон», АО «Тандер», пр. Стачек, д. 103	ООО «Семейный капитал. Продовольственные товары» маг. 121, пр. Стачек, д. 96, к. 3	ООО «ТД «Интерторг» (универсам «Семья»), ул. Маршала Говорова, д. 14	АО «Дикси-Юг», ул. Маршала Говорова, д. 14	ЗАО «ТД «Перекресток», пр. Стачек, д. 99	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует: вкус и запах недостаточно выраженные кисломолочные, вкус – кислый
Кислотность, °Т Норма / Результат	не более 230 / 168,0±3,5	не более 230 / 196,0±3,5	– / 156,0±3,5	не более 230 / 196,0±3,5	– / 196,0±3,5	не более 220 / 220,0±3,5
Массовая доля жира, % Норма / Результат	5 / 5,27±0,30	5 / 5,35±0,30	0,1-35,0 / 9,67±0,30	5 / 5,25±0,30	0,1-35,0 / 9,55±0,30	9 / 9,07±0,30
Массовая доля белка, % Норма / Результат	не менее 16,0 / 20,28±0,35	не менее 16,0 / 18,00±0,35	не менее 12,0 / 14,80±0,35	не менее 16,0 / 17,90±0,35	не менее 12,0 / 20,09±0,35	не менее 16,0 / 15,65±0,35
Массовая доля влаги, % Норма / Результат	не более 75,0 / 71,1 ±0,3	не более 73,0 / 71,4±0,3	– / 70,3±0,3	не более 75,0 / 72,6±0,3	– / 64,3±0,3	не более 73,0 / 71,1 ±0,3
Идентификация жировой основы	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир
Соответствие нормативным документам	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике

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

КИСЛЫЙ И ФАЛЬШИВЫЙ

Кстати, молочная продукция этого изготовителя не первый раз попадает на нарушения ГОСТа и Технического регламента. В январе в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» не прошла проверку сметана 15% данного производителя (см. «ПК» № 2, 2016 г.), а год назад в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» эта 15-процентная сметана была также признана не соответствующей ГОСТу. В обоих случаях оказалась занижена жирность продукта (вместо 15% – по факту около 13%). Как видим, введение потребителя в заблуждение – не случайность, а уже отлаженная «система» в действиях новгородского изготовителя.

На регулярные запросы «Общественного контроля» в адрес ООО «Мстинское молоко» компания отвечала обещаниями исправиться. Зарядывается подозрение, что производитель живет по принципу «Обещать – не значит жениться», то есть всякий раз сообщает, что проведет проверку и примет меры, однако последующие протоколы испытаний подтверждают, что это были только слова.

ИСПРАВИЛИСЬ, НО НЕ СОВСЕМ

Творог «От крестьяночки» 5%, произведенный ООО «Трейд-Лайн» (СПб), в нынешнем году выглядит гораздо лучше, чем по итогам экспертиз прошлых лет.

Так, в 2014 году в образце этого творога были обнаружены растительные жиры, а доля молочного жира в жировой фазе не превышала 10%!

СПб ООП «Общественный контроль» тогда даже обратилась в суд в защиту неопределенного круга потребителей с требованием к изготовителю прекратить противоправные действия. Суд иск удовлетворил, а компания «Трейд-Лайн» встала на путь исправления. Правда, путь оказался долгим и, как продемонстрировали результаты экспертизы, еще далеко не окончен.



В прошлом году в образце творога «От крестьяночки» растительных жиров уже не было, зато продукт не соответствовал по массовой доле жира, влаги и пищевой ценности.

В этом году уже выявлены другие нарушения: «запах – нечистый, вкус – кислый», что тоже, конечно, не украшает продукт, сделанный в Петербурге. Кроме нечистого запаха и кислого вкуса, который обеспечила продукту завышенная кислотность (244 град Т. вместо 230 град Т.), образец творога не соответствовал требованиям к маркировке: на упаковке был указан уже не действующий ГОСТ Р 52096-2003.

Срок действия ГОСТ Р 52096-2003 закончился 31 декабря 2015 года, – объяснила Юлия Грамотина. – Если у изготовителя остались большие запасы старой упаковки, он обязан наносить на каждую единицу упаковки творога стикер с новой информацией для потребителя, включая обозначение действующего нормативного документа.

Наш разговор с представителями ООО «Трейд-Лайн» как-то сразу не заладился. Простая просьба представиться и назвать свою должность у сотрудников компании вызвала слушавший вопрос: «А зачем вам?» Выслушав причину обращения газеты к производителю творога, начальник отдела продаж Надежда, наотрез

отказавшаяся назвать свою фамилию, объяснила:

– У нас заканчивалась старая этикетка, сейчас уже новая пошла. Стикер с новой информацией? Не вопрос – исправимся!

Узнав о превышении в образце творога кислотности, начальник отдела продаж пообещала во всем разобраться и «настучать, кому надо, по голове», а за комментариями посоветовала обратиться к директору. Надо ли говорить, что имя и фамилию руководителя Надежда назвать отказалась? Не получив внятных разъяснений изготовителя, «Общественный контроль» уже направил результаты экспертизы в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и надеется, что там наконец-то раскроют все секреты производства творога в этой организации и примут соответствующие меры.

ЗА ВКУС ОТВЕЧАЕТ МАГАЗИН?

Не прошел экспертизу по органолептическим показателям образец ТМ «Красная цена», приобретенный в магазине «Пятерочка» (ул. Маршала Говорова, д. 16). Творог 5%, изготовленный в ООО «ПК «Обнинские молочные продукты» (Калужская обл.), имел «нечистые вкус и запах, а также посторонний запах».

Объяснить причины кислого вкуса в своем твороге ТМ «Живое молоко» (приобретен в гипермаркете «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1) корреспонденту «ПК» взялся другой изготовитель, чей образец также не прошел экспертизу, – крестьянско-фермерское хозяйство «Тригорская ферма» (Ленинградская обл.).

– Возможно, продукция залежалась на складе у нашего партнера, – говорит управляющий «Тригорской фермы» Павел Гришин. – Кислый вкус продукта свидетельствует о нарушении температуры хранения. Если она выходит за рамки плюс два –

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ



Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Традиционный творог относится к скоропортящимся молочным продуктам, которые являются благоприятной средой для развития микроорганизмов. Поэтому он становится потенциально опасным при любых нарушениях условий хранения и транспортировки. Покупателю следует обращать особое внимание на санитарное состояние магазина, где реализуется молочная продукция.

На упаковке творога при маркировке изготовителем должна быть указана температура хранения, поэтому есть смысл убедиться, соблюдены ли условия хранения в охлаждаемом прилавке.

При выборе творога, безусловно, важно, сколько жира в продукте. В обезжиренном твороге жира менее 1,8%. Самый жирный творог, выпускаемый по ГОСТу, содержит более 23% жира.

Основные компоненты творога: молоко цельное, молоко нормализованное, обезжиренное молоко, восстановленное (из сухого) молоко или их смеси. Творог содержит закваску, часто в его составе присутствует хлорид кальция, который способствует формированию сгустка и повышению содержания кальция в готовом продукте.

При производстве творога часто используют сычужный фермент, добавление которого позволяет быстрее створаживать молоко путем отделения белковых компонентов от молочной сыворотки.



Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

– Представленные в таблице результаты экспертизы, с одной стороны, говорят о присутствии на полках магазинов фальсифицированных молочнокислых продуктов, а с другой стороны, показывают, что качественной продукции становится всё больше.

Так, в 2014 году, по данным проверок Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», из десяти исследуемых образцов только два соответствовали нормативу, в 2015 году успех сопутствовал уже четырем образцам из десяти, а в этом году уже половина из проверенного количества признана настоящим творогом.

И что не может не радовать – в очередной раз продукция нашего петербургского ООО «Пискаревский молочный завод» лидирует по качеству на рынке творога. Также можно отметить и доступную цену продукта – 67 руб. за 250 г. Конечно, транспортные расходы по доставке этого продукта в магазины Санкт-Петербурга существенно ниже расходов для предприятий из других регионов. Например, 250 г творога от ООО «Мстинское молоко» из Новгородской области продается у нас в городе за 73,99 руб., но при этом он не соответствует ГОСТу.

При выборе продукта покупатель в первую очередь ориентируется на проверенную торговую марку, понимая, что, экспериментируя, можно приобрести некачественный или откровенно фальсифицированный продукт.

Творог с массовой долей жира 5% ТМ «От крестьяночки»	Творог с массовой долей жира 5% ТМ «Красная цена»	Творог с массовой долей жира 5% ТМ «Мстинское молоко»	Творог с массовой долей жира 5%
ООО «Трейд-Лайн», г. Санкт-Петербург,	ООО «ПК «Обнинские молочные продукты», Калужская обл., г. Обнинск	ООО «Мстинское молоко», Новгородская обл., г. Малая Вишера	ООО «Узловский молочный комбинат», Тульская обл.
03.02.2016	31.01.2016	02.02.2016	02.02.2016
ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013
Условия хранения: при температуре (4±2)°С. Срок годности: 14 суток	Срок годности: 10 суток. Условия хранения: при температуре (4±2)°С	Срок годности: при температуре 4±2°С – 9 суток	Срок годности: 14 суток. Хранить при температуре 4±2°С
3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 250 г = 750 г	3 x 200 г = 600 г
49-00	39-95	73-99	34-50
ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (универсам «Сезон»)	ООО «Агроторг», ул. Маршала Говорова, д. 16 (универсам «Пятерочка»)	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (универсам «Сезон»)
не соответствует: запах – нечистый, вкус – кислый	не соответствует: вкус и запах нечистые, с наличием постороннего запаха	не соответствует: вкус – кислый	не соответствует: вкус и запах невыраженные, кисло-молочные, несвойственные творогу
– / 244,0±3,5	не более 230 / 182,0±3,5	не более 230 / 194,0±3,5	не более 230 / 90,0±3,5
0,1-35,0 / 5,13±0,30	5 / 5,3±0,30	5 / 3,89±0,30	5 / 27,25±0,30
не менее 12,0 / 18,00±0,35	не менее 16,0 / 16,10±0,35	не менее 16,0 / 16,05±0,35	не менее 16,0 / 3,87±0,35
– / 70,9±0,3	не более 75,0 / 72,4±0,3	не более 75,0 / 76,1 ±0,3	не более 75,0 / 64,9±0,3
Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	ЖИРОВАЯ ФАЗА ПРОДУКТА СОДЕРЖИТ ЖИРЫ НЕМОЛОЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, маркировке: указан отмененный ГОСТ Р 52096-2003, кислотность завышена	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги	ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

плюс шесть градусов, то и кислотность повышается. За качество отгружаемой продукции мы отвечаем, а вот что с ней происходит потом, контролировать не в силах.

По словам Гришина, в крупных торговых сетях после разгрузки товар вполне может два-три часа находиться в теплом помещении перед тем, как его отправят в холодильник. А творог – продукт нежный, и этого времени достаточно, чтобы он испортился и приобрел кислый вкус.

– Я понимаю, что потребитель, купив такой творог, решит, что во всем виноват производитель. Это ляжет пятном на имидж нашего предприятия, но повлиять на продавца, заставить его соблюдать условия хранения я, увы, не могу, – сетует управляющий «Тригорской фермы».

ПОЧЕМУ ТВОРОГ КИСЛЫЙ?

– Производство творога – процесс сложный, на качество конечного продукта влияет множество факторов. Это и недостаточно хорошее сырье с пороками вкуса, и нарушение технологического процесса или условий хранения, – говорит Юлия Грамотина. – Определить в лабораторных условиях, что именно стало причиной нарушения органолептических показателей, невозможно.

По мнению доцента кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолия Брусенцева, к этим трем «виновникам» кислого вкуса и неприятного постороннего запаха можно добавить еще одного.

– Во-первых, причина может быть в том, что производитель использовал плохие закваски, – перечисляет



Анатолий Брусенцев.

– Во-вторых, на приготовление творога могло пойти изначально кислое молоко, в котором была посторонняя микрофлора, не свойственная закваске.

В-третьих, могли быть нарушены условия хранения. Бывает, что творог замораживают на хранение. И если его несколько раз потом размораживали либо не выдержали положенную в таких случаях температуру минус 18 градусов, то в продукте появляются посторонние привкусы и запахи. Наконец, случается, что в свежий творог добавляют так называемую продукцию из резерва – то, что залежалось на складе, не было вовремя реализовано, заморожено и так далее. Тогда старый творог вполне может испортить вкус и запах свежего продукта.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Результаты проверки творога в очередной раз показали, что потребитель не ошибется, если будет выбирать продукцию известных и хорошо зарекомендовавших себя производителей. Согласно протоколам испытаний, полностью соответствовал требованиям нормативных документов творог пяти торговых марок. Это творог 5% «Пискаревский» (СПб), творог 5% (ООО «Медвежьегорский молокозавод», Республика Карелия), творог 9% ТМ «Семейная ферма» (СПб), творог 5% ТМ «Первым делом» (ООО «Лакто-Новгород», г. Старая Русса) и творог 9% ТМ «SpbFERMA» (СПб).

Ирина ГОЛУБЕНКО

ДЕНЬ ЗДОРОВЬЯ

Победим диабет!

По инициативе Всемирной организации здравоохранения ежегодно 7 апреля отмечается Всемирный день здоровья, который в 2016 году прошел под девизом «Победим диабет!».

Сахарный диабет входит в тройку самых распространенных видов заболеваний после онкологии и болезней сердечно-сосудистой системы.

На сегодняшний день в Санкт-Петербурге зарегистрировано более 100 тысяч пациентов с диабетом. И с каждым годом число заболевших растет. Не случайно диабет называют пандемией XXI века.

Сахарный диабет – это нарушение обмена веществ, которое происходит из-за недостаточного образования собственного инсулина в организме больного. Сахарный диабет второго типа развивается постепенно и считается «диабетом пожилых». Он характерен для людей старше 40 лет, страдающих от избыточного веса. При этом лишний вес только утяжеляет протекание болезни.

В то же время значительную долю случаев заболевания диабетом можно предотвратить. Питание для больных диабетом должно быть здоровым, рациональным, с пониженным содержанием «простых» углеводов. Половину рациона должны составлять клетчатка, четверть – белок, а остальное – углеводы.

При кулинарной обработке продуктов необходимо удалять видимый жир с мяса животных и птиц, снимать кожу у птиц, избегать жаренья продуктов в любом жире. Жаренье продуктов лучше заменить на варку, запекание, тушение в собственном соку.

Следует включать в диету продукты с повышенным содержанием омега-9, омега-6 и омега-3 жирных кислот. Рекомендуется употреблять жирную морскую рыбу.

Поскольку углеводы являются единственными из питательных веществ, способными непосредственно повышать уровень глюкозы в крови, то необходимо уменьшать содержание в еде углеводов.

В рационе должны быть ограничены сахар и содержащие его продукты. Сахар лучше упо-



треблять в виде углеводистых продуктов, таких как мед, домашнее варенье, сухофрукты. Источниками углеводов должны быть, главным образом, продукты с невысоким содержанием углеводов и богатыми пищевыми волокнами: большинство овощей, фруктов и ягод, бобовые, орехи, хлеб из муки грубого помола с включением дробленых зерен или молотых отрубей, ряд круп. Сахар и сладости (карамель, шоколад, мармелад, зефир, варенье и др.) следует заменить равным по энергии количеством других содержащих углеводы продуктов. Необходимо ограничить потребление «белых» хлебобулочных изделий из высококачественной муки, сладких и газированных напитков, фастфуда.

Питание должно быть дробным 5–6 раз в день, небольшими порциями в одно и то же время. Энергоценность для мужчин должна составлять 2500, а для женщин 2200 калорий в сутки при отсутствии физической нагрузки. Последний прием пищи – не позднее 1,5–2 часов до сна; промежутки между приемами пищи – 4 часа; время, которое затрачивается на еду, – не менее 20–30 минут.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ

Компания из Новгородской области «Мстинское молоко» еще задолго до взятого страной курса на импортозамещение задумалась о выпуске экзотических сыров и уже семь лет радует потребителей своей моцареллой, ничем не уступающей итальянской.

ТМ



Моцарелла - сделано в Малой Вишере!



Изобретать собственный рецепт не стали, обратились к итальянским сыроделам, которые поделились с новгородцами классической технологией. Закупили итальянскую линию – и дело пошло. В 2010 году освоили производство и другого сыра – «Рикота». Так, к широкому ассортименту творожных масс, в том числе с ягодными вкусами, которые в России одними из первых начали производить на «Мстинском молоке», добавились итальянские нотки.

– Для производства наших сыров используется только лучшее молоко из Новгородской области, – подчеркивает директор по качеству предприятия Татьяна Ефимцова. – Рассольные сыры торговой марки «Мстинское молоко» относятся к категории «премиум» не только за счет использования современных методов производства, но и благодаря контролю качества на

каждом этапе, начиная с подбора сырья. Шесть лет назад на международной выставке «Молочная индустрия» в Москве за сыр «Моцарелла» нас наградили золотой медалью.

Сегодня специалистами «Мстинского молока» запущено производство брынзы, творога «домашнего пластового», сливочных питьевых пастеризованных различной жирности, масла сливочного традиционного. На заводе постоянно совершенствуется система приемки молока и ведется работа с поставщиками по улучшению его качества.

Осваивается и выпуск новых продуктов. Так, создана и внедрена технология производства «сыра по-фински жареного скрипучего». Благодаря особой технологии приготовления финский сыр имеет необычную консистенцию. Шведы, например, режут этот сыр небольшими кусочками и добавляют в кофе. Он размягчается и становится приятно тягучим. Сыр едят просто так либо обжаривают на сливочном масле и подают с вареньем из северной ягоды морошки. Идеальное сочетание вкусов!

– Наш ассортимент широко представлен в магазинах Петербурга, Ленинградской и Новгородской областей, а также других городов Северо-Западного региона, – говорит Татьяна Ефимцова. – Продукция под маркой «Мстинское молоко» натуральная, а значит, полезная!

Миля ДЕМЬЯНОВА

СДЕЛАНО В РОССИИ

Откуда течет сгущенное молоко?



Белгородская область традиционно славилась своими натуральными и качественными продовольственными товарами. Продукты молочные и мясные, сделанные на Белгородчине, пользуются заслуженным уважением у петербуржцев. Сегодня речь пойдет о сгущенном молоке, которое в магазины города на Неве поставляет старейшее предприятие региона – «Волоконовский консервный комбинат».

ВКУС, КАК В ДЕТСТВЕ!

На Белгородчине знают толк в молочных продуктах – область всегда была в первых рядах по объемам их производства в стране. Это относится и к сгущенному молоку – нашему народному десерту, любимому и детьми, и взрослыми.

В Белгородской области работают три мощных предприятия, известных на всю страну. Но именно «Волоконовский консервный комбинат» занимает особое место в этом ряду. Почему?

В 1957 году в поселке Пятницкое Волоконовского района Белгородской области была выпущена первая партия сгущенного молока. Сегодня «Волоконовский консервный комбинат» – знаменитое предприятие, гордящееся производством высококачественного сгущенного молока.

С первых дней работы предприятия сгущенное молоко получалось какое-то особенно вкусное – с ароматом свежего молока, нежное, густое и очень сытное.

Спроси любого белгородца про сгущенное молоко, скажет – лучшее только наше, «Волоконовское»!

Знал завод времена славы и процветания, знал и трудные времена забвения. Сегодня на предприятии работает коллектив единомышленников – профессионалов с опытом работы, накопленными знаниями и, самое главное, огромным желанием своим трудом вывести завод на передовые позиции производства сгущенного молока в России.

Чтобы решать поставленные амбициозные задачи, руководством были приняты решения о модернизации

производственных мощностей предприятия: заменены охлаждающие элементы производственного оборудования, трубопроводы, нагревающие мощности, реконструированы производственные помещения. Установлены современные линии по расфасовке молока в упаковки дой-пак и пэт-бутылки.

Всё это сегодня дает заводу возможность снижать производственные затраты, а значит, быть эффективным и производить продукцию, отвечающую всем современным требованиям.

«Марка «Волоконовское» – гордость нашего предприятия! – говорят на производстве. – Настоящий вкус детства! Это необыкновенно вкусное, сделанное по классической технологии сгущенное молоко, вкус которого напоминает нам прекрасное беззаботное время, когда мы были настоящим счастливым!»

Продукция завода представлена тремя основными линейками и удовлетворяет требованиям самого взыскательного покупателя. Она предлагается в различных видах упаковки, необходимых розничной торговле и B2B направлению. Специалисты завода открыты к обсуждению индивидуальных разработок и проектов СТМ (собственная торговая марка).

ЗНАЮТ ВСЯ СТРАНА И БЛИЖНЕЕ ЗАРУБЕЖЬЕ!

Благодаря активной профессиональной работе департамента продаж сгущенное молоко «Волоконовского консервного комбината» широко представлено не только в нашей стране – от Калининградской области до ее восточных рубежей – Сахалина и Дальнего Востока, но и в Ближнем Зарубежье: Казахстане, Узбекистане, Таджикистане, Кыргызстане, Азербайджане, Грузии, Армении и ряде других государств.

Практически во всех регионах нашей страны работают представители компании, которые быстро реагируют на потребности самых взыскательных партнеров.

На сегодняшний день завод – признанный лидер российского рынка в сегменте производства сгущенного молока в пэт-упаковке. Продукция компании представлена на полках в федеральной и региональной сетевой рознице: «Дикси», «Ашан», «Перекресток», «Карусель», «Магнит», «Метро», «Зельгрос», «Стокманн», «Fix Price», «Семишагофф», «Волна», «Фермер», «Дар плюс», «Оптоклуб «Ряды», а также в других магазинах.

ОАО «Белмолпродукт»,
ОП «Волоконовский консервный комбинат»
+ 7 (495) 788-40-62,
514-00-92, 775-66-67

Алиса САВЕЛЬЕВА

«ПК» РЕКОМЕНДУЕТ



РосЭкспоПром

На Руси сливочное масло считалось одним из символов достатка. До сих пор, говоря о состоятельном человеке, мы произносим: «Как сыр в масле катается». По другой национальной традиции богатством следует обязательно делиться – иначе оно иссякнет. Вот почему во время Пасхальной недели принято угощать знакомых и незнакомых куличами, непременно сдобными и сытными.

И праздник пройдет как по маслу!

ВЫБИРАЙТЕ ПРАВИЛЬНОЕ МАСЛО

У каждой хозяйки есть свой рецепт приготовления главного пасхального блюда. Но все знают: без качественного сливочного масла хорошая выпечка никогда не получится. Старейший в Петербурге поставщик качественного сливочного масла – компания «РОСЭКСПОПРОМ» (торговая марка «РЭП») – уже более двадцати лет предлагает покупателям не только натуральный продукт, но и специально к Пасхе выпускает его в праздничной упаковке.

– Два года назад мы впервые предложили эту новинку – натуральное сливочное масло в упаковке с изображением церковных куполов, – говорит **коммерческий директор компании Сергей Дроздов**. – Партия была ограниченной, сделанной исключительно к празднику, но масло так понравилось потребителям, что мы его выпускаем теперь каждый год специально накануне Пасхи.

ИЩИТЕ ПАСХАЛЬНУЮ ЭТИКЕТКУ!

Узнаваемость бренда «РЭП» в сочетании с высоким качеством, которым он славится, делают масло от «РОСЭКСПОПРОМА» предпочтительным для многих покупателей. Они знают, что останавливают свой выбор на вкусном и полезном продукте, который остается таковым уже почти 23 года. Продукцию торговой марки «РЭП» можно встретить практически во всех



магазинах Петербурга, в том числе крупных торговых сетях.

– В этом году к празднику мы выпустили масло сладкосливочное 82,5% жирности со специальной пасхальной этикеткой. Оно появится в розничной сети в середине апреля. Пусть этот продукт станет нашим поздравлением петербуржцам с Пасхой и пожеланием добра и спокойствия, радости и семейного благополучия. Счастья вам и здоровья, дорогие потребители, а мы гарантируем впредь радовать нашей продукцией и оправдывать ваше доверие, – обещает **Сергей Дроздов** от имени всех сотрудников «РОСЭКСПОПРОМА».

Мила ДЕМЬЯНОВА



Правильное Отношение к Мясу!
НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА
ВКУСНАЯ продукция по ОТЛИЧНОЙ цене!

Творог «Снежок» для праздника Святой Пасхи!

Пасха – день Воскресения Христова – самый главный праздник Православной церкви. Этот праздник всегда был любим народом, с ним было связано множество обычаев: выпекать куличи и красить яйца, особым образом украшать стол и готовить угощение. Специально к празднованию Светлой Пасхи компания «Лактис» делится с вами рецептом традиционного лакомства из творога или творожной массы «Снежок».



Представительство в Санкт-Петербурге:
(812) 406-79-76, www.lactis.ru
Продукцию можно купить в магазинах Санкт-Петербурга:

- Перекресток
- Карусель
- Лайм
- Азбука вкуса
- Метро
- Дикси
- Идея
- SPAR
- Ешь и худей
- Универсам Пловдив
- Сезон
- Риомаг

Пасха заварная

Традиционную творожную пасху делают из лучшего творога, произведенного по классической технологии, без крупинок, гладкого, мягкого по структуре, такого как творог под торговой маркой «Снежок».

Для приготовления пасхи заварной вам понадобятся:

- творог «Снежок» / масса творожная с изюмом «Снежок» – 1 кг,
- масло сливочное «Снежок» 72,5% – 150 г,
- сметана «Снежок» 20% – 1 стакан (200 г),
- яйцо куриное – 2 шт.,
- соль, сахар – по вкусу.

Приготовление:

Творог «Снежок» имеет плотную пастообразную консистенцию, поэтому протирать его не нужно. Это существенно уменьшит время и сложность приготовления, а также улучшит вкус и консистенцию пасхи.

Сметану, масло сливочное и яйца смешать в отдельной емкости и поставить на огонь. Варить при

постоянном помешивании, снять с огня, не доводя до кипения.

Сметанную массу остудить, соединить с творогом, добавить сахар и соль по вкусу. Тщательно перемешать.

Творожной массой заполнить пасочницу, предварительно застеленную слегка влажной марлей. Если пасочницы нет, можно для этой цели использовать дуршлаг.

Накрыть пасху блюдцем и поставить сверху гнет. Дать лишней жидкости стечь.

Пасху поставить в холодное место на несколько часов.

Готовое блюдо опрокинуть на тарелку, снять пасочницу, затем марлю. Украсить пасху по своему желанию (сухофруктами, тертым шоколадом, цукатами и т.д.).

Приятного аппетита!



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В Комитете по развитию предпринимательства и потребительского рынка администрации Санкт-Петербурга состоялось заседание рабочей группы, на котором обсуждались меры защиты потребителей от фальсифицированного молока. В заседании принял участие глава Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий, который познакомил участников совещания с результатами недавней экспертизы пастеризованного молока. А она показала, что на прилавках появился новый вид молочной подделки.



МОЛОЧНЫЕ ПОДДЕЛКИ

Недобросовестные производители предлагают потребителям

ПОД ВИДОМ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА ЖИДКОСТЬ НЕИЗВЕСТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

НА БЕЛКОВОЙ ДИЕТЕ

Из 15 образцов пастеризованного молока разных торговых марок, приобретенных в магазинах Санкт-Петербурга и направленных на испытания в лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», в четырех обнаружены столь низкие показатели массовой доли белка, жира и СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток), что назвать этот напиток молоком язык не поворачивается.

– СОМО – очень важный показатель, – объясняет начальник испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» Людмила Гамова. – Он характеризует основную питательную ценность этого продукта.

Авторы фальсифицированной продукции, обнаруженной в петербургских магазинах, – АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл. (молоко «Первым делом» – частная марка торговой сети «Дикси», молоко «Аппетитно круглый год» – частная марка торговой сети «Карусель»), ООО «Ивмолокопродукт», Ивановская обл. (торговая марка «Экономная хозяйка») и ООО «Кривское», Калужская обл. (молоко «Торговый дом «Сметанин» – частная марка торговой сети «Магнит»).

В первых трех образцах массовая доля белка занижена минимум в два раза, а в молоке ООО «Кривское» – более чем в три раза (0,82% вместо 3%, указанных на упаковке)! Однако производитель из Калужской области с результатами проверки категорически не согласен.

– На предприятие молоко с массовой долей белка ниже 3% не поступает. Подобных отклонений мы не выявляли, – сообщила технолог ООО «Кривское» Елена Рузаева.



– Было бы удивительно, если бы они сказали что-то другое! – не без иронии замечает Людмила Гамова. – Надо понимать, что молоко ценно прежде всего белком. И я не знаю, из какого сырья нужно ухитриться изготовить продукцию, в которой практически не было белка!

Известно, что зимнее молоко имеет меньшую пищевую ценность, чем летнее, поскольку коровы в это время года питаются не столь калорийными кормами. Однако ГОСТ 31450-2013 не делит молоко на летнее и зимнее: физико-химические показатели (жир, белок, СОМО) круглый год должны соответствовать этому нормативному документу.

– Сырье на предприятие может поступать разное, но потом оно смешивается, нормализуется и показатели его пищевой ценности

доводятся до требуемых по ГОСТу. Вероятно, низкие значения белка связаны с нарушением технологического процесса нормализации или использования нетрадиционного сырья, – предполагает Людмила Гамова.

ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ!

В отличие от ООО «Кривское», на АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» отрицать свою вину в выпуске некачественной продукции не стали. Изготовитель молока «Первым делом» и «Аппетитно круглый год» честно признал, что допустил халатность и отправил в торговые сети партию, которая не должна была там оказаться в принципе.

– Это нарушение техпроцесса. Согласно инструкции, сразу после запуска машины, разливающей молоко в упаковки, и перед окончанием ее работы необходимо вытеснить продукт технологической водой. В этой «приладоной партии» возможны заниженные показатели жира, белка и СОМО, и оператор линии розлива обязан отправить на утилизацию первые и последние 50 упаковок. По всей видимости, допущена халатность со стороны сотрудников предприятия, – уверяет заместитель генерального директора по качеству АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» Анастасия Вознесенская. – Мы стараемся контролировать качество, но ведь за каждой упаковкой не углядишь! Принимаем меры, наказываем виновных, но тотального контроля достичь невозможно. Впрочем, это не снимает с нас ответственности.

Что ж, объяснения производителя можно было бы принять, если бы не тот факт, что это предприятие не первый раз попадает в «черные списки» «Общественного контроля». Так, экспертиза молока «Торжокского молочного

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО



Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное «ПИСКАРЕВСКОЕ», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное «Совхозное», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное «Снежок», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%	Молоко пастеризованное питьевое с массовой долей жира 1% «Лосево»	Молоко цельное отборное питьевое пастеризованное «Лакомо» «Наша семья». Массовая доля жира от 3,4% до 6%	Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 2,5% «Свежее завтра»	Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 3,5% «Мстинское молоко»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод «Привенское», Ленинградская обл.	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород	ЗАО «Лужский молочный комбинат», Ленинградская обл., г. Луга	ООО «Молочный завод «Лосево», Ленинградская обл.	АО «ХК «Ополье», Владимирская обл.	ООО «Галактика», Ленинградская обл., г. Гатчина	ООО «Мстинское молоко», Новгородская обл., г. Малая Вишера
Дата изготовления	10.03.2016	10.03.2016	08.03.2016	07.03.2016	10.03.2016	02.03.2016	08.03.2016	09.03.2016
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ Р 52090-2003	ТУ 9222-242-00419785-04	ГОСТ 31450-2013	ТУ 9222-003-01908210-2007
Срок годности	5 суток	5 суток	7 суток	до 13.03.2016	5 суток	до 17.03.2016	до 26.03.2016	9 суток
Масса, кол-во	4 x 0,9 л = 3,6 л	4 x 1 л = 4 л	4 x 0,9 л = 3,6 л	4 x 0,9 л = 3,6 л	4 x 1 л = 4 л	4 x 1 л = 4 л	5 x 0,75 л = 3,75 л	4 x 1 л = 4 л
Цена за упак., руб.	49-90	60-00	65-50	54-00	57-00	44-03	42-50	47-00
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ИП Сперанский, Комендантский пр., д. 33, павильон 21	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ЗАО «ТД «Перекресток», Богатырский пр., д. 7	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Нордик-Нева», магазин «Нетто», пр. Королева, д. 29, корп. 3	ЗАО «ТД «Перекресток», супермаркет «Уточкина», ул. Уточкина, д. 4
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,500 ± 0,065	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	Не менее 1,0 1 – данные маркировки Результат испытаний – 1,10 ± 0,08	3,9 – данные маркировки Результат испытаний – 3,90 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 – данные маркировки Результат испытаний – 2,50 ± 0,08	3,5 – данные маркировки Результат испытаний – 3,50 ± 0,08
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,00 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,10 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,00 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,00 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,02 ± 0,06	– Результат испытаний – 3,20 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний – 3,00 ± 0,06	– Результат испытаний – 2,81 ± 0,06
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,9 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,3 ± 0,4	Норма – не менее 8,2 обезжиренного молочного остатка Результат испытаний – 8,7 ± 0,4	– Результат испытаний – 8,6 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний – 8,2 ± 0,4	– Результат испытаний – 8,3 ± 0,4
Идентификация по составу жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Антибиотики	Левомецитин, мг/кг (< 0,0003)	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002
Тетрациклиновой группы, ед/г (< 0,01)	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01
Пенициллин, ед/г (< 0,004)	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004
Соответствие нормативным документам	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

СТАЛИ БОЛЕЕ ИЗОЩРЕННЫМИ

комбината «Тверца», проводившаяся в 2014 году, также выявила несоответствие молока по белку (в два раза ниже нормы) и жира (в полтора раза ниже нормы). В прошлом году молоко пастеризованное «Первым делом» тоже «провалило» экспертизу из-за низких показателей по массовой доле белка и жира. Похоже, «замещение молока технологической водой» происходит на этом предприятии с завидной регулярностью и, наконец, должно стать предметом расследования надзорных и правоохранительных органов.

Материалы проверки качества молока СПб ООП «Общественный контроль» уже направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

ЛОВКОСТЬ РУК И... НИКАКОГО МОЛОКА

О том, как недобросовестным производителям удается под видом молока выпускать молочный напиток, «Общественному контролю» рассказала Татьяна Ефимцова, директор по качеству ООО «Мстинское молоко».

По словам Ефимцовой, ей регулярно поступают предложения от сомнительных фирм, разработавших технологию выпуска «молочного» напитка, при производстве которого можно обойтись и вовсе без цельного молока.

— Они предлагают такую рецептуру: сухие молоко, деминерализованная подсырная сыворотка, вода, растительный жир и некие стабилизирующие ингредиенты, которые удерживают жир и делают продукт однородным, — рассказывает технолог. — Конечно, подобные напитки имеют право на существование, но они не должны называться молоком. Однако если это будет, например, «молочный коктейль» или «молочный напиток», то такие наименования уже выходят за рамки молочной продукции, а значит, НДС на них будет не 10%, как на цельное молоко, а 18%. Чувствуете разницу? А кому из нерадивых молочников хочется терять прибыль? Вот и гонят фальсификат под видом молока!

Следует отметить, что растительных жиров в молоке нынешняя экспертиза не обнаружила, что, конечно, не может не радовать. Но, как видим, фальсификация социально значимого продукта стала более изощренной. При этом разработчики «оригинальных» рецептур на основе сыворотки, сухого молока и воды тоже не стоят на месте и готовы предлагать жадным производителям новые способы удешевления производства. Однако грамотный потребитель в магазине без особого труда всегда сможет раскрыть коварный умысел недобросовестных молочников: главный признак фальсификата — подозрительно низкая цена.

ПОДДЕЛКА СТОИТ ДЕШЕВЛЕ

В условиях кризиса каждый потребитель стремится сэкономить, но всегда нужно помнить, что слишком низкая цена на тот или иной продукт почти гарантированно свидетельствует о подделке. Так, сегодня закупочная цена на молоко-сырье для перерабатывающих предприятий составляет 25 руб. за литр, а значит, в магазине 900 г натурального продукта не может стоить ни 29,99 руб., как молоко «Аппетитно круглый год» из Торжка, ни 29 руб., как молоко «Торговый дом «Сметанин» производства ООО «Кривское». Справедливая цена за литр натурального пастеризованного питьевого молока на полке магазина по объективным причинам сегодня не может быть меньше 50 руб., считают участники рынка.

— Да, мы в убыток работаем, нам «Магнит» буквально руки выкручивает своим ценообразованием! — пожаловался «Общественному контролю» один из представителей ООО «Кривское». — Мы, конечно, понимаем, что такая цена отпугивает покупателя, вызывает у него подозрения, ведь молоко других марок стоит дороже. Но ничего сделать с торговой сетью не можем!

Хочется просто посочувствовать производителю, но как-то не верится в альтруизм молочников, реализующих свою продукцию ниже себестоимости. Иначе предприятие уже

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ



Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

— В первую очередь при покупке молока надо обращать внимание на то, как выглядит сам магазин — нет ли посторонних запахов, в каких условиях хранятся продукты и т.д.

Также не стоит забывать, что пастеризованное молоко должно храниться при температуре от 0 до +6 градусов, а значит, холодильное оборудование должно быть оснащено термометром, который укажет, соблюдаются ли условия хранения.

Потребителю следует обратить внимание на срок годности и решить, какое молоко для него предпочтительнее, поскольку сроки хранения пастеризованного молока исчисляются сутками, а стерилизованного — месяцами. Причем стерилизованное молоко благодаря специальной упаковке может храниться при температуре от +20 до +25 градусов. При вскрытой упаковке стерилизованное молоко необходимо использовать в течение нескольких дней.



давно бы по миру пошло, а оно работает и уже не первый год снабжает петербуржцев продукцией, не выдерживающей никакой критики. Молоко от ООО «Кривское» не может пройти проверку «Общественного контроля» уже четвертый год подряд: всякий раз экспертиза обнаруживает в ней отклонения от нормативов по массовой доле белка и жира.

РАСПЛЫВЧАТАЯ ЖИРНОСТЬ

По сравнению с фальсификацией, в которой оказались уличены четыре изготовителя, нарушение требований к маркировке, допущенное ООО «Второе дыхание», Санкт-Петербург (входит в холдинг «Семейный капитал»), является не столь значительным.

— На упаковке молока указан диапазон от 3,4% до 4,5% жирности. Изготовитель, выпускающий продукцию разной жирности, может использовать унифицированную упаковку, но обязан любым доступным способом указать конкретное значение жирности для конкретной партии. Потребитель имеет право знать, молоко какой жирности он покупает, — объясняет Людмила Гамова.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» В ДЕЙСТВИИ

Обсуждая методы борьбы с молочным фальсификатом, участники совещания в Комитете по развитию предпринимательства и потребительского рынка администрации Санкт-Петербурга отметили, что существующая ныне система государственного надзора не позволяет оперативно удалять с полок партии поддельной продукции. Общественные организации, обнаружившие фальсификат, обращаются в Роспотребнадзор, там устраивают свою проверку. В результате с момента выявления подделки до вынесения решения надзорного органа проходит больше месяца. За это время будет распродана не только забракованная партия, но и несколько новых, выпущенных с нарушениями. Обман потребителя продолжается, производитель и торговая сеть получают прибыль, которая по своим размерам в сотни раз ниже дохода от реализации фальсификата и вполне может «окупить» будущие штрафы.

— Наша задача — убедить изготовителей и продавцов отказаться от реализации на питерском рынке некачественной продукции. И эта работа дает положительный результат, — говорит глава «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий. — Так, например, проведенная в этом году экспертиза молока показала, что «работу над ошибками» сделали на ООО «Мстинское молоко», чья продукция на этот раз успешно прошла лабораторный тест. Радует, что серьезно пересмотрел подход к выпуску продукции и ООО «Рыбновский молочный завод». Если в прошлом году эта компания поставляла на петербургский рынок поддельное молоко под марками «Народное» и «Торговый дом «Сметанин» (частная марка торговой сети «Магнит»), то сегодня мы видим совершенно другую картину: молоко этого рязанского завода по своим физико-химическим показателям максимально приближено к требованиям ГОСТ 31450-2013. Осталось только усилить контроль по показателю «белок», которого на этот раз оказалось чуть меньше нормы — 2,74% вместо 3%.

Однако очистить полки от фальсификата можно будет только тогда, когда сами торговые сети этого захотят. В своей битве друг с другом за наиболее низкую цену они не заметили, как стали инициаторами и главными организаторами распространения поддельной молочной продукции на просторах страны. В последнее время благодаря совместным усилиям «Общественного контроля», Роспотребнадзора и средств массовой информации магазины на фоне громких разоблачений расстаются с поддельной продукцией. Но пока это, скорее, исключение из правил, а не системный подход социально ответственного бизнеса.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, полностью соответствуют обязательным требованиям образцы пастеризованного молока следующих предприятий: ООО «Пискаревский молочный завод» (г. Санкт-Петербург), ЗАО «Племенной завод «Приневское», ЗАО «Лужский молочный комбинат», ООО «Молочный завод «Лосево», ООО «Галактика» (все из Ленинградской обл.), ЗАО «Лактика» (г. Великий Новгород), ООО «Мстинское молоко» (Новгородская обл.), ООО «Медвежьегорский молокозавод» (Республика Карелия), АО «ХК «Ополье» (Владимирская обл.).

Ирина ГОЛУБЕНКО

Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное «Торговый дом «Сметанин», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое цельное пастеризованное, массовая доля жира 3,4% - 4,5%	Молоко питьевое пастеризованное «Первым делом», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное ТМ «Экономная хозяйка», массовая доля жира 3,2%	Молоко питьевое пастеризованное «Аппетитно круглый год», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное «Торговый дом «Сметанин» с массовой долей жира 2,5%
ООО «Медвежьегорский молокозавод», Республика Карелия, г. Медвежьегорск	ООО «Рыбновский молочный завод», Рязанская обл.	ООО «Второе дыхание», г. Санкт-Петербург	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл., г. Торжок	ООО «Ивмолокопродукт», Ивановская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская область, г. Торжок	ООО «Кривское», Калужская обл.
06.03.2016	05.03.2016	09.03.2016	08.03.2016	09.03.2016	07.03.2016	09.03.2016
ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ Р 52090-2003	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
5 суток	10 суток	5 суток	до 15.03.2016	7 суток	7 суток	7 суток
6 x 0,5 л = 3 л	4 x 1 л = 4 л	6 x 0,5 л = 3 л	4 x 0,9 л = 3,6 л	4 x 0,9 л = 3,6 л	4 x 0,9 л = 3,6 л	4 x 0,9 л = 3,6 л
24-40	37-00	24-40	41-90	33-90	29-99	29-00
ООО «Семейный капитал». Продовольственные товары», ул. Уточкина, д. 6, к. 1, лит. А	АО «Тандер», магазин «Магнит», ул. Уточкина, д. 3	ООО «Семейный капитал». Продовольственные товары», ул. Уточкина, д. 6, к. 1, лит. А	Магазин «Дикси», Комендантский пр., д. 35, к. 1, лит. А	ООО «ТК «Триумф», магазин «Семишагофф», пр. Королева, д. 29	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	АО «Тандер», магазин «Магнит», ул. Уточкина, д. 3
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: отсутствует дополнительная отчетливо видимая маркировка конкретного значения массовой доли жира	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Не менее 2,5 2,5 — данные маркировки Результат испытаний — 2,50 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 — данные маркировки Результат испытаний — 2,50 ± 0,08	3,4 - 4,5 — данные маркировки Результат испытаний — 4,20 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 — данные маркировки Результат испытаний — 2,00 ± 0,08	Не менее 3,2 3,2 — данные маркировки Результат испытаний — 2,80 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 — данные маркировки Результат испытаний — 2,20 ± 0,08	Не менее 2,5 2,5 — данные маркировки Результат испытаний — 2,300 ± 0,065
Не менее 3,0 Результат испытаний — 3,19 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний — 2,74 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний — 3,07 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний — 1,40 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний — 1,96 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний — 1,64 ± 0,06	Не менее 3,0 Результат испытаний — 0,82 ± 0,06
Не менее 8,2 Результат испытаний — 8,5 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний — 8,3 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний — 8,2 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний — 7,1 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний — 7,0 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний — 6,9 ± 0,4	Не менее 8,2 Результат испытаний — 8,0 ± 0,4
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	Менее 0,0002	0,00025 ± 0,00023	Менее 0,0002	Менее 0,0002
Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01
Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004	Менее 0,004
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жира и СОМО ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жира и СОМО ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жира и СОМО ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жира и СОМО ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

Молоко «Народное». Сделано в Рязани

В любой компании знают: чтобы сделать свой бренд известным, завоевать рынок – нужны годы, а утратить симпатии потребителей можно в одночасье. На «Рыбновском молочном заводе», что расположен в г. Рыбное Рязанской области, эту простую истину знают хорошо.



Сегодня предприятие не только обзаводится новыми производственными площадями и оборудованием, но и более щепетильно относится к качеству своей продукции. Рязанские молочники готовятся к получению сертификата на систему менеджмента качества по стандарту ИСО, который станет итогом серьезной работы, проведенной на предприятии за последний год. А поводом для усиления контроля качества выпускаемой продукции, по словам представителей компании, стали в том числе проверки Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

«НАРОДНОЕ» ДЕЛО

«Рыбновский молочный завод» – один из старейших заводов Рязанской области. Основанный в 1963 году, он долгие годы успешно работал, переживая взлеты и падения. И вот именно продукции этой компании весной 2015 года «Общественный контроль» объявил войну, ведь экспертиза показала, что жировая фаза отдельных партий молока на 95% состояла из жиров немолочного происхождения. Исчезнув из одной сети, фальсификат из Рязани всплыл на прилавках другой, и казалось, что сигналы защитников прав



потребителя на «Рыбновском молочном заводе» просто игнорируют.

– Проверки «Общественного контроля» и последовавшие за ними публикации результатов экспертиз больно ударили по имиджу нашего предприятия, – говорит **руководитель службы качества ООО «Рыбновский молочный завод» Анастасия Спиридонова**. – У нас очень амбициозный коллектив, наша продукция продается в местных и федеральных торговых сетях, известна далеко за пределами Рязанской области. И мы понимали, что защитить нашу главную марку «Народное» можно лишь одним способом – ужесточить контроль качества продукции на каждом этапе ее производства. Именно

это и стало одной из главных наших задач в 2015 году.

ДОВЕРЯЙ, НО ПРОВЕРЯЙ!

Бороться за возвращение доброго имени своей продукции на предприятии начали энергично. Был усилен контроль входного сырья. Молоко на предприятие поставляют в основном местные производители – хозяйства «Алешинское» из Рыбновского района, «Красный маяк» из Спаского района, ОАО «Имени Куйбышева» из Старожилковского района. Последнее входит в холдинг и поставляет молоко эксклю-



зивно на «Рыбновский молочный завод». Проверку поступающего сырья проводит как собственная аттестованная лаборатория, так и сторонние экспертные организации.

– Мы составили график межлабораторных сверок, включающий в себя проверку продуктов по физико-химическим показателям, а также на идентификацию жировой фазы сырого молока, – говорит **Анастасия Спиридонова**. – Частыми и, можно сказать, желанными гостями на предприятии стали и представители Роспотребнадзора. Они провели несколько экспертиз нашей молочной продукции. Последняя проверка состоялась в конце февраля 2016 года и показала, что все предписания наше предприятие выполнило, а качество готовой продукции соответствует обязательным требованиям.

В марте этого года «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» проверил по показателям качества пятнадцать образцов молока разных торговых марок, в том числе молоко «Рыбновского молочного завода». Результат порадовал общественников: «жировая фаза образца соответствует составу молочного жира коровьего молока» – написано в протоколе испытаний. Единственное, что подвело рязанских молочников, – незначительное несоответствие по белку: 2,74% вместо 3%, как положено



специалисты и эксперты, но и рядовые потребители. Ведь именно для них и работают рязанские молочники. При надлежащем качестве у молока «Народное» есть все шансы вернуть себе место на полках магазинов. Демократичная цена также будет являться конкурентным преимуществом.

Рост культуры производства и приемлемую цену молочной продукции уже успели оценить потребители, причем даже те, кто не доверяет незнакомым брендам. «В магазине шаговой доступности увидела молоко «Народное», которое раньше не покупала. Знаю, что «Рыбновский молочный завод» производит продукцию под маркой «Торговый дом «Сметанин», но к ней я отношусь довольно скептически. И всё же



рискнула купить это молоко и не пожалела, – написала на одном из интернет-форумов покупательница. – На вкус молоко нежное, сладковатое, без каких-либо дополнительных запахов и послевкусий. Очень приятное. Всем советую!»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» надеется, что «Рыбновский молочный завод» оправдает доверие потребителей и будет поставлять в магазины Петербурга только качественные молочные продукты.

Мила ДЕМЬЯНОВА

по ГОСТ 31450-2013. Такое случается с зимним молоком, когда коровы питаются менее калорийными сухими кормами. Тем не менее на заводе уже заявили, что оперативно среагируют и на данный сигнал.

Возможности для этого уже есть: в декабре 2015 года на предприятии внедрена система определения рисков и критических контрольных точек (ХАССП), позволяющая обеспечить безопасность и контроль качества продукции на каждом этапе ее производства.

ГЛАВНЫЙ ЭКСПЕРТ – ПОТРЕБИТЕЛЬ

На предприятии уверены, что результаты предпринятых усилий положительно оценят не только



ШЕСТЬ СОТОК



Торфяные субстраты в помощь аграриям и не только

ООО «Гатчинский торфяной ресурс» – многопрофильное торфяное предприятие, производство и сырьевая база которого размещены на торфяном месторождении «Чистое», расположенном в Гатчинском районе Ленинградской области в 90 км от Санкт-Петербурга. Название месторождения говорит об экологической чистоте торфяной залежи: внутри контура разрабатываемого месторождения находится природный заказник.



ДОБРАЯ ЗЕМЛЯ – ПОЛНАЯ МОШНА

ООО «Гатчинский торфяной ресурс» специализируется на производстве и поставке:

- крупным сельскохозяйственным предприятиям Ленинградской области (крупнейший потребитель – ЗАО «Племенной завод «Приневское») – фрезерный торф для производства компостов, для подстилки и нейтрализованного торфа навалом по ГОСТ Р 51661-2000;

- в торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области и оптовым покупателям других регионов России (поставка осуществляется через ООО «Торговый Дом Жако») – грунты «Земля Садовая «7 грядок» в 20-литровой упаковке по ТУ 0391-001-56928912-2005 и наполнители торфяные для биотуалетов «Торфоэффект» в 20- и 50-литровой упаковке по ТУ 0391-002-56928912-2006;

- предприятиям лесного хозяйства, питомникам и тепличным комплексам – торфяные субстраты на основе торфа низкой степени разложения по ГОСТ Р 51213-98 (крупнейший потребитель – ЛОГКУ «Леноблес»);

- предприятиям нефтегазовой промышленности и Санкт-Петербургскому Водоканалу (в обоих случаях заказ-

- чиками выступают ООО «Технологии XXI века» и его партнеры) – модифицированные комплексные добавки и сорбент-осадитель на основе торфа по ТУ 2164-009-48952916-2003.

ПОКРОВНАЯ ПОЧВА ДЛЯ ШАМПИНЬОНОВ

В августе 2008 года по техническому заданию ЗАО «Племенной завод «Приневское» наше предприятие приступило к выпуску покровной почвы для выращивания шампиньонов. При выращивании шампиньонов в тепличных условиях использование покровной почвы инициирует образование плодовых тел. Покровная почва является своеобразным накопителем влаги, удерживающим и отдающим ее, когда это нужно. Помимо указанных свойств покровная почва должна обладать слабощелочной кислотностью и иметь пористую структуру. Она состоит из так называемого торфа для шампиньонов (80–85%) и органических (мел и дефекакт) или минеральных (известь, доломитовая мука и др.) раскислителей (15–20%). Иногда по рекомендации заказчика для увеличения пористости покровной почвы в нее добавляется фрезерный торф верхового типа, топяного подтипа, моховой группы, комплексного вида с содержанием влаги 60–70%.

ТОРФЯНЫЕ СУБСТРАТЫ ДЛЯ ВЫСОКОГО УРОЖАЯ

Второе направление деятельности ООО «Гатчинский торфяной ресурс» – производство и поставка обогащенного торфа – торфяных субстратов. С 2012 года на предприятии организовано производство торфяного субстрата для выращивания семян хвойных пород с закрытой корневой системой, который представляет собой однородный светлый сфагновый торф фрезерной заготовки, чистый, свободный от сорняков, не содержащий щепок, веток и других посторонних примесей по ГОСТ Р 51213-98, обогащенный комплексными минеральными компонентами с микроэлементами и известкованными материалами, соответствующий следующим требованиям:

- степень разложения торфа 15–20%;
- фракционный состав 10–30 мм;
- кислотность субстрата рНКС₁, 4,3–5,0;
- содержание минеральных компонентов, в отжатой воде из торфяного субстрата (увлажнение торфа до массы 550 г/л), мг/л:
 - суммарный азот (NH₄+NO₃) 120–200,

- фосфор (P₂O₅) 100–125,
- калий (K₂O) 150–200;

- электропроводность водной вытяжки 1,2–1,5 мС/см²;
- объемная масса торфяного субстрата на сухое вещество 100 кг/м³;
- упаковка субстрата в тару 1,0 м³.

Первый продукт из линейки торфяных субстратов органического происхождения – Биогрунт, полученный путем компостирования нейтрализованного торфа по ГОСТ Р 51661.3-2000, куриного помета и органического удобрения КМН (компост многоцелевого назначения), характеризуется слабощелочной средой (рНКС₁, 5,0–6,5) с хорошим соотношением подвижных форм элементов, мг/л:

- суммарный азот (NH₄+NO₃) 200–350;
- фосфор (P₂O₅) 250–400;
- калий (K₂O) 500–700.

Второй продукт из линейки торфяных субстратов органического происхождения – Субстрат для выращивания садовой голубики, представляющий собой смесь кислого (рНКС₁ менее 4,0) фрезерного торфа верхового или переходного типа малой степени разложения со строительным песком и древесными опилками

НАШ ОПЫТ – ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Производство покровной почвы и торфяного субстрата находится далеко от населенных пунктов (более 10 км), непосредственно рядом с месторождением в 100 м от полей добычи торфа, что устраняет возможность заражения торфяной продукции семенами сорных растений и различными карантинными организмами при перевалке, хранении и транспортировке сырья и готовой продукции. Покровная почва для выращивания шампиньонов и субстраты на основе торфа чистые, незасоленные, незафосфаченные, содержание подвижного железа и хлора в них очень низкое.

На сегодняшний день организован отпуск и поставка торфяной продукции навалом, в мешках объемом 40–50 литров и в мягких контейнерах объемом до 1,0 м³. Имеющийся у ООО «Гатчинский торфяной ресурс» потенциал по разработке торфяного месторождения «Чистое» (участок лицензирования 568 га) с промышленными запасами торфа-сырца свыше 11,5 млн м³ позволяет говорить о значительном увеличении выпуска и долгосрочности производства торфяной продукции широкого ассортимента.

Владимир ЗЕЛЕНЬИЙ

Масло коровье – ешь на здоровье!

ЭКМИЛК

82,5% ГОСТ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ВЫСШИЙ СОРТ

www.ecomilk.ru

ПОЗДРАВЛЯЕМ ЧИТАТЕЛЕЙ
 С НАСТУПАЮЩИМИ ПРАЗДНИКАМИ
 И ПРИГЛАШАЕМ ЗА ПОКУПКАМИ
 В МАГАЗИНЫ

Дюет



пр-т Королева, д. 7 бул. Серебристый, д. 17 ул. Садовая, д. 38
ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ ПРОДАВЦОВ
+7 (812) 301-91-79

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Тюлька и хамса – для праздничного стола!

Балтийский
БЕРЕГ

Одно из украшений праздничного стола – канапе с рыбой: быстро, красиво и недорого, если использовать, например, кильку пряного посола. Нет кильки на прилавке – не спешите отчаиваться: заменить ее могут тюлька или хамса. В этом году они появились в рыбных отделах магазинов под брендом «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

НОВИНКА СДЕЛАНА В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ!

Вкусовые качества хамсы высоки, поэтому она весьма популярна в южных регионах, рядом с местами вылова, как в свежем, так и в соленом виде. Для северян и жителей средней полосы России эта рыбка нетрадиционна, почти неизвестна потребителю.

Полезные свойства хамсы обусловлены наличием витамина РР, ряда микроэлементов (цинка, хрома, фтора, никеля и молибдена) и жирных кислот омега-3.

Тюлька – черноморская мелкая промысловая рыба семейства сельдевых. Огромное количество кальция, которое содержится в ней, способствует формированию и укреплению костной ткани, ногтевых пластин и волос человека, регулированию свертываемости крови.

Чтобы полноценно усваивать кальций, организм нуждается в фосфоре. Этот элемент также в достаточных количествах присутствует в тюльке. Основная часть кальция и фосфора содержится в хвосте, костях, шкурке и хребте рыбы, поэтому рекомендуется готовить и употреблять ее целиком.

Жирные кислоты являются естественными антиоксидантами, то есть веществами, которые борются со свободными радикалами, препятствуя таким образом старению организма.

Полиненасыщенные жирные кислоты оказывают противовоспалительное действие, поскольку понижают уровень триглицеридов в крови. Поэтому тюлька будет полезна тем, кто страдает от заболеваний суставов, сердечно-сосудистой системы, а также атеросклерозом. В аминокислотах, содержащихся в рыбе, особенно нуждаются женщины и люди преклонного возраста.

ПОКУПАЙТЕ НАШУ РЫБУ!

Ведущая петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» при выпуске пресервов использует только отборную черноморскую тюльку и хамсу. Технологи осуществляют тщательный контроль сырья, тары и вспомогательных материалов. Рыба размораживается, укладывается в банку, пересыпается пряностями и специями. Затем банка заливается тузлуком (солевым раствором). Данный способ посола идеален для мелкой рыбы.

Приобретая в магазине рыбные пресервы, обязательно обратите внимание на дату производства, температуру холодильного прилавка, проверьте, не течет ли банка. Эти простые рекомендации помогут вам приобрести качественный и полезный продукт от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Анна ШЕВЕЛОВА

САДОВОДУ НА ЗАМЕТКУ

ДАЧЕ – ВРЕМЯ, ТУШЕНКЕ – ЧАС



Продукцию ТМ «Честный продукт» и «Консерватория вкуса» можно приобрести в ТС «Лента», «Призма», «SPAR» и гипермаркетах «Магнит»!

Майские праздники для садоводов – горячая пора. Уже зеленеет на подоконниках рассада, уже томятся в ожидании начала сезона садовые инструменты, а в магазинах озабоченный взгляд заядлого огородника всё чаще останавливается на полках с продукцией торговой марки (ТМ) «Честный продукт», без которой трудно себе представить полноценное питание на даче.

СОБИРАЕМСЯ В ДОРОГУ

Это только тем, кому нечем заняться, кажется, что выходные в начале мая будут длинными. У дачника каждый час на счету. Ведь уборки требует не только участок, но и дачный домик, пришедший за зимние месяцы в некоторое запустение. А чтобы сразу по приезде на дачу не думать о том, чем бы подкрепиться перед долгой работой, можно приготовить простые и сытные закуски заранее. Например, испечь пирожки с картошкой и тушенкой.

Для этого вам потребуется: банка тушенки ТМ «Честный продукт» (свиная или говяжья); кар-

тофель – 6–7 шт.; кефир – 350 мл; мука – 4 стакана; сода – 1 ч. ложка; масло растительное – 3 ст. ложки; яйцо – 1 шт.; сахар и соль.

Для теста: смешать просеянную муку, масло, соду, 1 ч. ложку сахара и щепотку соли, влить кефир. Замесить эластичное тесто, поставить в теплое место на 30–40 минут.

Для начинки: картофель очистить, сварить и затем размять до однородной массы. Смешать с тушенкой.

Для приготовления пирожков сделайте из теста небольшие шарики, раскатайте их в блинчики. В центр каждого положите начин-

ку и слепите края. Пирожки надо смазать взбитым яйцом и выложить на застеленный пергаментом противень (пергамент можно смазать небольшим количеством растительного масла). Выпекать 30 минут при температуре 190–200 градусов. Когда пирожки станут золотисто-коричневыми, вынуть их из духовки, сложить в приготовленную для них емкость (в которой вы будете их перевозить) и накрыть полотенцем.

Отдохнув после дороги, подкрепившись чаем из термоса и пирожками, можно приводить дачу и огород в порядок.

КОПАЕМ ОТ ЗАБОРА И ДО ОБЕДА

Дачный домик приведен в порядок. Самое время заняться уборкой участка. Работы здесь тоже немало. Нужно собрать старую листву, обработать садовые деревья и кустарники: срезать засохшие ветви, освободить стволы от отмершей коры, мха и лишайников. И, конечно, вскопать землю под будущие грядки.

На приготовление еды много времени тратить не хочется. Но и питаться одними бутербродами на даче тоже неправильно. Разнообразить рацион помогут продукты производственной компании «Русь». Мясные консервы ТМ «Честный продукт» и ТМ «Здесь только мясо», а также лечо ТМ «Консерватория вкуса» станут основой для приготовления отличного супа.

В кастрюле вскипятить два литра воды, затем выложить в нее тушенку и лечо. При желании также можно добавить немного макарон. Довести до кипения. Если вы добавили макароны, то варите их до готовности. Если нет – огонь можно выключать через 2–3 минуты после того, как суп закипел. Добавьте укроп и подавайте к столу.

ОТДЫХАЕМ СО ВКУСОМ

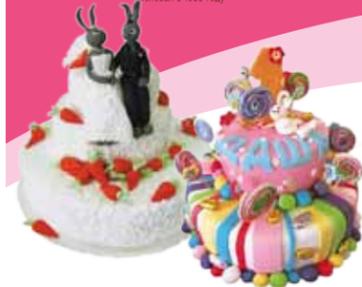
Выходные на даче – это не только нелегкий труд, но и приятный отдых, а еще – ужин на свежем воздухе, считают в компании «Русь». Ведь на костре или мангале можно приготовить душевную ароматную кашу с тушенкой – гречневую или пшеничную.

Варить пшеничную кашу очень просто. Хорошо промойте 2 стакана пшена, доведите до кипения литр воды, положите в него пшено и немного соли (при этом помните, что тушенка тоже с солью). Огонь должен быть не слишком сильным, кашу нужно непрерывно помешивать в течение 10 минут, а затем накрыть казан крышкой. Каша будет готова, когда вся жидкость выкипит. Самое время добавить в нее банку тушенки, тщательно перемешать и дать потомиться еще минут десять. Блюдо готово, и аромат у него не менее аппетитный, чем у шашлыков.

Производственная компания «Русь» желает всем садоводам и огородникам хорошей погоды, урожайного лета и укрепляющей силы сытной трапезы в перерывах между делами дачными праведными.

Ирина ГОЛУБЕНКО

ЛИДЕРЫ



СЛАДКИЙ СИМВОЛ ТОРЖЕСТВА

Совсем скоро заканчивается православный пост и наступит пора свадеб и венчаний, торжественных выпускных в школах и университетах, летних корпоративов и team-билдингов с выездом за город, продолжится вереница дней рождений, юбилеев родных, близких и друзей. И без торта, безусловного символа радости, четко передающего ощущение праздника и торжественного настроения, ни в одном из этих случаев не обойтись!

Однако нельзя забывать, что между массовым тортом и заказным есть существенное отличие. Заказной торт дарит не только эмоции, ощущения, позитивную энергию, но и выражает индивидуальность, уникальность даже в самых незначительных деталях. Компания «Невские берега» замечательно справляется с такой ответственной задачей и предлагает заказные изделия в зависимости от назначения – безупречно красивые многоярусные свадебные, необычные и яркие детские, веселые праздничные, имиджевые корпоративные и элегантные юбилейные.

Весовой диапазон заказного изделия варьируется от 1,5 до 10 и более килограммов, а количество ярусов формируется исходя из индивидуаль-

Заказные и эксклюзивные торты от компании «Невские берега»

Кондитерская продукция компании «Невские берега» хорошо известна сладкоежкам нашего города. Однако помимо массового ассортимента, представленного в розничных сетях и фирменных кондитерских, «Невские берега» также производят на заказ эксклюзивные торты, которые изготавливаются из отборных продуктов высококвалифицированными мастерами-кондитерами. При этом используются современные технологии и учитываются последние тенденции в кондитерской моде.



ных пожеланий и фантазии заказчика. Более того, клиент может заказать торт даже самой нестандартной формы с любым наполнителем и оформлением. Бисквитное, слоеное, песочное тесто может быть со сливочным, шоколадным, муссовым кремом, с йогуртовой начинкой, с добавлением ягод, желе. Торты могут быть мастичные, классические кремовые или ультрасовременные легкие муссовые.

Комбинации теста и наполнителя бывают различными, но существуют определенные, уже проверенные вкусовые сочетания, поэтому заказать торт можно как по имеющимся рецептурам, так и по оригинальным. Даже обычный «Наполеон» станет уникальным и ярким благодаря оформлению и нестандартной форме. Более сложные по дизайну торты, предполагающие ручную лепку декоративных элементов из марципана, сахарной пасты или шоколада, потребуют больше времени, но компания «Невские берега» готова к самым смелым запросам.

ТОРТЫ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ И ЮБИЛЕЙ

Торт с фотографией на заказ может стать оригинальным и незабываемым подарком. Можно выбрать самое

лучшее фото юбиляра или картинку из мультфильма для самых маленьких либо преподнести съедобную фотоисторию на девичник в качестве сюрприза. «Невские берега» для таких изделий применяют технику наложения фото на съедобную рисовую бумагу. Мастичные и фруктовые торты со сливками, такие как «С юбилеем» и «Рог изобилия», также непременно порадуют именинника.

СВАДЕБНЫЕ ТОРТЫ

При заказе свадебного торта молодоженам будет очень легко претворить в жизнь самые сладкие мечты. На примере тортов «Свадебный с зайками» и «Свадебный лимузин» можно увидеть, что используются различные заливки тортов, декор цветами – модный сегодня тренд, мастичные фигуры от мала до велика (по запросу клиента), необычные формы и цветовые решения, которые, несомненно, позволят создать торт-шедевр, венец вашего торжества.

ДЕТСКИЕ ТОРТЫ

Для самых маленьких в «Невских берегах» могут изготовить сладкий сюрприз в виде именного торта, а также торта в виде игрушки – например, торт «Праздник» или «Сказочный замок». На рождение первенца можно

заказать оригинальное кондитерское изделие с яркими мастичными фигурками в виде детских пинеток, коляски или колыбельки.

ТОРТЫ НА НАЦИОНАЛЬНЫЕ И ТРАДИЦИОННЫЕ ПРАЗДНИКИ

В компании «Невские берега» с большим уважением относятся к разным культурам, традициям и обычаям, поэтому вы сможете заказать эксклюзивный торт на крещение, венчание, окончание православного или мусульманского поста, а также на любой другой праздник в зависимости от национальности и вероисповедания.

КОРПОРАТИВНЫЕ ТОРТЫ

Нередко в отдел заказов обращаются компании и организации. Корпоративные торты – это не просто угощение, а воплощение стиля компании, составляющая имиджа и презентация успешности. Они непременно станут украшением всевозможных деловых вечеров, выездных кампаний, приемов, благотворительных мероприятий и концертов.

Корпоративные торты на заказ в форме логотипа предприятия, как, например, торт «Телеком», – один из самых частых запросов. Стоит отме-

тить, что компания «Невские берега» стабильно поддерживает различные благотворительные и социально значимые мероприятия в Санкт-Петербурге, предоставляя заказную продукцию.

КАК ОФОРМИТЬ ЗАКАЗ

Заказать торт можно через стол заказов, обсудив все детали напрямую с менеджером или в интернет-магазине, где в режиме онлайн можно сконструировать торт «своими руками». Бескомпромиссная политика в вопросах сроков и качества, адекватные цены, индивидуальный подход к каждому клиенту делают весь процесс заказа приятным и легким. Компания «Невские берега» также предоставляет услугу доставки продукции по указанному адресу. Это гарантия того, что торт доедет до праздника в полной комплектации и вовремя.

Алиса САВЕЛЬЕВА



НА ДЕСЕРТ

Приближается лето, а значит, опять растет спрос на освежающий ледяной десерт, обожаемый взрослыми и детьми. Петербургская компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» предлагает горожанам попробовать новинку – большой сливочный рожок «KingCone» весом 150 граммов!

DESSERT
FANTASY
Sweet Collection

Мороженое в хрустящем вафельном рожке от «KingCone» изготавливается в Греции, на родине Олимпийского огня. И форму олимпийского факела современные греки постарались передать в виде мороженого, которое теперь можно купить и в нашей северной стране.

На севере Греции, где огромные заливные луга упираются в горные вершины, находится одно из старейших предприятий Греции – завод «KRI-KRI». Местные фермеры поставляют туда

Мороженый гигант из Греции специально для вас!



молоко отличного качества. На заводе «KRI-KRI», местного лидера рынка, также делают знаменитый на весь мир греческий йогурт. Этот йогурт известен повышенным содержанием молочного белка (в два раза!). Поэтому продукт особо ценится среди спортсменов и приверженцев здорового питания. И, конечно же, этот завод, перерабатывающий молоко, выпускает мороженое – очень популярный продукт в такой

жаркой и солнечной стране, как Греция. Новый большой сливочный рожок «KingCone» был разработан с учетом всех требований строгого российского законодательства. А специально в честь знаменитой Олимпиады в России в феврале 2014 года этот рожок поступил на российский рынок под именем «Champion». Сегодня он опять вернулся к своему обычному названию «KingCone» и радует нас своим размером и вкусом. Большой хрустящий

вафельный рожок изнутри покрыт шоколадной глазурью. Аппетитный хрустящий конус наполнен сливочным ванильным мороженым. В самой сердцевине сладкоежки найдут толстый стержень из клубничного джема. На шапочке мороженого также положены слои из шоколадной глазури.

Жарким летом мороженого кажется всегда мало. Поэтому производители и стали выпускать рожок весом 150 граммов. Благодаря своему объему, высокому качеству и прекрасному вкусу мороженое «KingCone» способно утолить аппетит даже самого привередливого и ненасытного сладкоежки!

Чтобы мороженое не мялось в прилавке, шапочка рожка защищена пластиковой крышечкой, так что вы его спокойно принесете из магазина домой.

Доставьте себе и своим близким истинное наслаждение удивительным мороженым «KingCone»! Летом такой десерт будет особенно желанен – он подарит приятную прохладу, поднимет настроение и зарядит энергией на весь день!

Елена СТЕПАНОВА

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ

Два вида мягкого сыра (15% и 30% жирности) производства компании «Дэнмакс» прошли проверку в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» на отлично. Эти результаты стали итогом серьезной работы по улучшению качества продукции, которую специалисты петербургского предприятия провели в конце прошлого года.



Твердая пятерка мягкому сыру

СЛАГАЕМЫЕ УСПЕХА

Когда в 2002 году «Дэнмакс» открыл свое производство, об импортозамещении еще никто не думал. Молодому предприятию предстояло выйти на бурно развивающийся рынок сыров и отвоевать свою нишу, подвинув в том числе и солидные иностранные бренды. В компании выбрали свой путь – первыми в Петербурге наладили выпуск рассольных сыров.

– Слагаемые нашего успеха – дружная команда профессионалов, накопленный опыт работы на рынке молочной продукции, широкая клиентская база, инновационная упаковка и конкурентоспособная цена, – говорит **Ирина Шароватова, вице-президент ООО «Дэнмакс».**

Но быть первым еще не означает гарантию постоянного успеха. И хотя «Болгарская брынза», с которой молодое предприятие завоевало рынок, до сих пор остается самым популярным продуктом у потребителей, ассортимент выпускаемых сыров за 14 лет значительно расширился.

– Мы постоянно проводим мониторинг рынка, изучаем меняющиеся вкусы потребителей и на основании этих данных обновляем портфель марки «Дэнмакс», – подчеркивают в компании.

Именно так родился «хит продаж» мягкий сыр «Дэнмакс» – достойный ответ западным санкциям в рамках программы импортозамещения.

ВКУСНО, ПОЛЕЗНО, КАЧЕСТВЕННО

Сегодня потребителям предлагается два вида этого сыра – «Дэнмакс Легкий» 15% жирности и мягкий «Дэнмакс» с массовой долей жира 30%. Оба продукта в этом году в очередной раз попали под проверку Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая провела плановую экспертизу популярного продукта на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург».

Специалисты государственной аккредитованной лаборатории отметили не только полное соответствие двух видов сыра требованиям ГОСТа и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», но и его приятный кисломолочный вкус и нежную консистенцию. А в самой компании подчеркивают, что их продукция еще и полезная.

– Наши сыры – источник легкоусвояемых минеральных солей – кальция, калия, натрия, фосфора, магния, серы, железа, цинка, меди. В них содержится большое количество витаминов, аминокислот и ферментов. Употребление сыров благотворно влияет на пищеварение, отлично сказывается на работе нервной системы, – уточняет **Ирина Шароватова.**

Немаловажен и тот факт, что побаловать себя сыром могут и те, кто стремится контролировать свой вес, соблюдает диету или по каким-то другим причинам воздерживается от употребления жирных продуктов. «Дэнмакс Легкий» как раз для таких любителей сыра, ведь он не испортит фигуру и заодно добавит хорошего настроения.

КАЧЕСТВО ВСЕМУ ГОЛОВА

С самого начала в компании понимали, что на одном желании получать прибыль успешный и долгосрочный бизнес построить невозможно. А потому шаг за шагом шли по пути улучшения качества своей продукции.

Сегодня на заводе внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические контрольные точки). Эта система обеспечивает контроль на всех этапах произ-

водства пищевых продуктов, любой точке процесса, хранения и реализации продукции. Более того, внедрение ХАССП предусматривает, что производитель использует ее принципы не только на собственном предприятии, но применяет их к поставщикам сырья и предприятиям розничной торговли.

– Мы используем только натуральное сырье, которое проходит ежемесячный контроль в лабораториях Петербурга и соответствует всем показателям безопасности, – не без гордости отмечают в компании.

Также производство сыров «Дэнмакс» прошло сертификацию по международному стандарту ИСО. Наличие такого сертификата – гарантия эффективной системы контроля качества выпускаемой продукции. Получить этот документ непросто. Более того, предприятие обязано регулярно подтверждать, что ни на шаг не отклоняется от взятых на себя обязательств по соблюдению жестких стандартов качества.

КРЫЛЬЯ ДЛЯ ПОЛЕТА КУЛИНАРНОЙ ФАНТАЗИИ

Усилия компании по улучшению качества продукции и расширению ассортимента уже оценили потребители. Судя по их отзывам, сыры «Дэнмакс» стали всегда доступными повседневных трапез. Особенно завтраков, ведь каждая хозяйка знает, что бутерброд с сыром – самый простой способ накормить домочадцев. Мягкие сыры «Дэнмакс» подходят для завтрака лучше всего: они и утренний голод утолят, и энергией на долгий рабочий день зарядят, и настроение улучшат.

– Наши сыры являются натуральными антидепрессантами, поскольку высокое содержание триптофана помогает нормализовать настроение, уменьшить беспокойство, – уверяют специалисты компании.

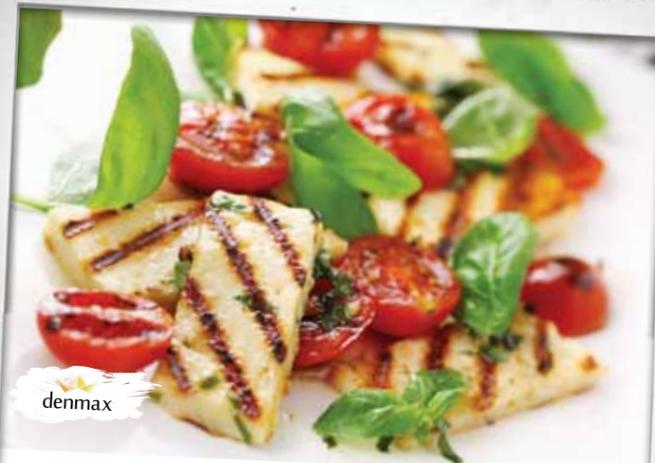


Закуска с легким сыром «DENMAX»

Ингредиенты: сыр Легкий «Дэнмакс» 15% – 250 г; багет – 1 шт.; листовой салат – 1 уп.; редиска – 5 шт.; лук зеленый – 1 пучок.

Приготовление: Багет нарезать. Сверху выложить листья салата и Легкий сыр. Редиску нарезать на тонкие кружочки, лук мелко нашинковать. На каждый кусочек сыра выложить редиску и украсить всё сверху зеленым луком. Идеально подходит для вегетарианцев и ценителей низкокалорийной пищи.

Приятного аппетита



Сыр Мягкий «DENMAX» на гриле

Ингредиенты: сыр Мягкий «Дэнмакс» 30% – 250 г; томаты «Черри» – 12 шт.; базилик свежий; оливковое масло; соль, перец по вкусу.

Приготовление: Нарезать сыр ломтиками толщиной 1 см. Сыр и томаты выложить на гриль, смазанный маслом. Как только сыр подрумянится, смазать маслом верхнюю сторону сыра при помощи кисточки и перевернуть. Готовый сыр и томаты выложить на тарелку, приправить по вкусу и украсить базиликом.

Приятного аппетита



Киш со шпинатом из сыра Мягкого «DENMAX»

Ингредиенты: сыр Мягкий «Дэнмакс» 30% – 250 г; масло сливочное – 150 г; мука – 2 стакана; яйца – 3 шт.; холодная вода – 3 ст. л.; соль – ½ ч. л.; сливки – 250 мл; шпинат – 400 г; чеснок – 2 зуб.; соль, перец по вкусу.

Приготовление: Холодное масло смешать с мукой, посолить, добавить 1 яйцо и воду. Замесить мягкое тесто. В форму для выпечки выложить тесто и поставить в холодильник. Для начинки обжарить на сковороде шпинат и измельченный чеснок 1–2 минуты, охладить. Добавить сливки и 2 яйца. Залить соус в форму с тестом и выложить сверху кубики Мягкого сыра «Дэнмакс». Запекать киш в духовке 40 минут при 180 градусах.

Приятного аппетита

Но только ли для бутербродов можно использовать мягкий сыр? Оказывается, этот продукт способен стать для хозяек уникальным помощником для создания разнообразных блюд. А чтобы подтолкнуть полет вашей кулинарной фантазии, специалисты ООО «Дэнмакс» приготовили для читателей «ПК» несколько собственных идей.

– В честь Пасхи мы хотим предложить вам рецепты блюд с использованием наших сыров, которые сделают ваш праздничный стол разнообразным и приятно удивят гостей, – обещают в компании «Дэнмакс».

Мила ДЕМЬЯНОВА