

КАКОЙ ТВОРОГ ПАСХУ НЕ ИСПОРТИТ?



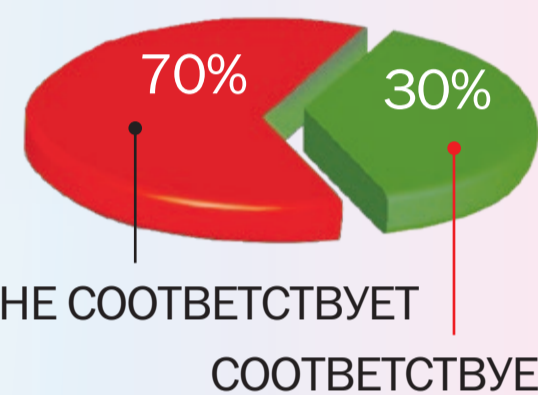
ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Девять образцов творога разных изготовителей из тринадцати, проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательных лабораторий Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» и ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям по безопасности. Кроме того, пять торговых марок вообще подпадают под определение «фальсификат», поскольку массовая доля жира в них в несколько раз была ниже, чем указано на упаковке.

СТР. 6–7



КАЧЕСТВО ТВОРОГА



СУДЕБНАЯ ЗАЩИТА

Поставщик еды выплатит крупную компенсацию за блюдо с сальмонеллой

Петроградский районный суд взыскал с организатора питания ООО «Рутси» около полумиллиона рублей в пользу малыша, госпитализированного в 2024 г. из частного детского сада «Дельфин» в инфекционную больницу с диагнозом «сальмонеллез». Только спустя почти два года родители ребенка смогли добиться возмещения ущерба и компенсации морального вреда.



СТР. 2

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: пасха и куличи под надежным контролем!

Подготовка к Пасхе для многих – очень ответственный период. Творог выбирают, внимательно изучая упаковку, отдают предпочтение молоку только проверенных изготовителей. Но нередко даже бдительный покупатель легко может нарваться на подделку. Как проверяют качество молочных продуктов и какие принимаются меры в случае выявления нарушений, читайте на

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Молочный фальсификат: кто обманывает потребителей, прикрываясь «Честным знаком»?

Половина проверенных марок ультрапастеризованной молочной продукции – молока и сливок – является фальсификатом. В двух образцах не нашли молочного жира, а три упаковки оказались разбавленными молочными напитками. При этом поддельные молочные продукты были маркированы «Честным знаком». О результатах расследования «Общественного контроля» читайте на



СТР. 10–11

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 мая 2026 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов мясных консервов и молока пастеризованного (с короткими сроками хранения). Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» и ФБУ «Тест-С.-Петербург».



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНКУРС КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» – 15 ЛЕТ НА ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРИГЛАШАЕТ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В НЕЗАВИСИМОЙ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ – ОБЩЕСТВЕННОМ КОНКУРСЕ КАЧЕСТВА «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», КОТОРОМУ В 2026 ГОДУ ИСПОЛНЯЕТСЯ 15 ЛЕТ!

КОНКУРС «МОЖНО ПОКУПАТЬ» – ЭТО:

- Закупка товаров в магазине.
- Двойной контроль качества:
 - 1) испытания на базе государственных аккредитованных лабораторий;
 - 2) дегустационный контроль товаров, успешно прошедших лабораторные испытания.
- Ведущие эксперты и специалисты СЗФО.
- Торжественное подведение итогов конкурса на международной агропромышленной выставке «Агрорусь».
- Независимость и компетентность.
- Доверие потребителей.
- Медийная поддержка.

Форма заявки размещена на сайте www.petkach.spb.ru в разделе «МОЖНО ПОКУПАТЬ» 2026 г.

Заявки принимаются до 30 апреля 2026 г. по электронной почте okk@petkach.spb.ru.

Справки по тел.: (812) 709-20-05.

СУДЕБНАЯ ЗАЩИТА

Поставщик еды выплатит крупную компенсацию за блюдо с сальмонеллой

В 2024 г. в частном детском саду «Дельфин», расположенном в Парголово, после употребления кулинарной продукции у 26 детей выявили симптомы инфицирования острой кишечной инфекции, 8 малышей были госпитализированы. Однако только недавно родителям одного из пострадавших детей удалось через суд добиться адекватной компенсации за причинение вреда здоровью организатором питания ООО «Рутси».



Роспотребнадзор в ходе расследования в отношении «Дельфина» выявил несоблюдение групповой изоляции, требований дезинфекции, отсутствие стирки постельных принадлежностей, проведение текущих уборок и неудовлетворительное содержание помещений. При проверке деятельности их поставщика, ООО «Рутси», было обнаружено несоблюдение сроков годности блюд, условий хранения и транспортировки продукции, отсутствие деклараций о соответствии на реализуемую продукцию, неудовлетворительное санитарное содержание производственных помещений и требования к проведению дезинфекции.

По результатам лабораторных исследований проб сырьевой продукции, отобранной в ООО «Рутси», специалисты Роспотребнадзора выявили сальмонеллу. Была забракована и снята с реализации пищевая продукция общим объемом 363,712 кг, а де-

ятельность предприятия была приостановлена на 30 суток. На 35 суток был закрыт и сам частный детский сад «Дельфин».

После завершения Роспотребнадзором административного расследования родители пострадавших детей начали подавать иски к ООО «Рутси» о возмещении убытков и компенсации морального вреда. Размер возмещения оказался разным.

Так, в прошлом году по одному из исков суд взыскал с ответчика свыше 11 000 руб. на компенсацию расходов на лечение, 30 000 руб. в счет возмещения морального вреда и штраф в размере более чем 20 000 руб.

Однако родителям другого пострадавшего ребенка в этом году удалось добиться более серьезного возмещения: суд взыскал с ООО «Рутси» в пользу истца расходы на лечение в сумме 10 680 руб., компенсацию морального вреда в размере

200 000 руб., судебные издержки в виде расходов на оплату услуг представителя в размере 160 000 руб., а также госпошлину в сумме 3000 руб.

— Согласно статье 1095 Гражданского кодекса РФ, вред, причиненный жизни, здоровью гражданина вследствие недостатков товара, подлежит возмещению продавцом или изготовителем товара, независимо от их вины и от того, состоял потерпевший с ними в договорных отношениях или нет, — комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль».** — Судебная практика в очередной раз доказывает, что закон в подобных случаях стоит на стороне потребителя, и, чтобы получить достойное возмещение убытков и компенсацию морального вреда, необходимо обращаться к профессиональным защитникам, привлекая при этом к процессу Роспотребнадзор для дачи заключения по делу.

Кирилл ОРЛОВ

ДИСТАНЦИОННАЯ ТОРГОВЛЯ

Возврат товаров – любимым способом

Конституционный суд Российской Федерации (КС РФ) вынес постановление, согласно которому магазины обязаны принимать возврат товаров любым удобным для покупателя способом, в том числе дистанционно. Об этом свидетельствует приказ, опубликованный 17 февраля на сайте КС РФ.

«Соответственно, нормы, закрепляющие права потребителя, в том числе его право на возврат товара надлежащего качества, проданного дистанционным способом, должны признаваться по общему правилу императивными, если они направлены на обеспечение его защиты как более слабой стороны договора», — указано в документе.

Решение стало результатом рассмотрения жалобы гражданина П. Мужчина, проживающий в селе Кандакшского района Мурманской области, столкнулся с проблемой возврата детского комбинезона, который он заказал через интернет-магазин. После получения товара он решил его вернуть, но обнаружил, что процесс возврата ограничен только физическим присутствием в магазине.

Уточняется, что до внесения поправок потребитель сможет возвращать товары, купленные онлайн, любым удобным способом, включая

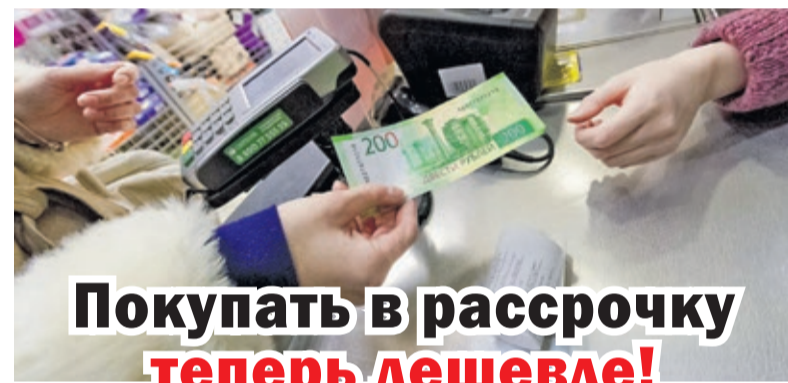
отправку почтой или через перевозчика. При этом расходы на доставку и риски повреждения товара несет сам покупатель.

В Министерстве экономического развития в этот же день сообщили, что в России на маркетплейсах могут появиться товары, которые не удастся вернуть после получения, — отказаться от них можно будет только при доставке или в пункте выдачи заказов. Планируется ввести ограничения на следующую категорию товаров: электроника, парфюмерия и косметика.

Владислав МЕЛЬНИК



НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ



Покупать в рассрочку теперь дешевле!

С 1 апреля 2026 г. в России вступил в силу № 283-ФЗ от 31 июля 2025 г. «О деятельности по предоставлению сервиса рассрочки».

Если вы любите покупать товары в рассрочку, шопинг начнет вам теперь приносить больше удовольствия, чем раньше.

Принципиальным нововведением является запрет взимания платы с потребителей за саму услугу рассрочки. Это означает, что оператор не вправе включать комиссию в стоимость для покупателя.

Запрещается устанавливать разные цены на один и тот же товар в зависимости от способа оплаты, будь то рассрочка или единовременный платеж. Это устраняет практику скрытого удорожания товаров при использовании рассрочки и делает ценообразование более прозрачным для потребителя.

Также ограничивается размер ответственности потребителя за просрочку, штрафы и пени не смогут превышать 20% годовых от суммы задолженности.

Отдельно регулируется уровень долговой нагрузки: при достижении определенного порога оператор обязан передавать сведения в систему кредитных историй, что усиливает контроль за финансовыми обязательствами потребителей. При этом закон закрепляет право на досрочное погашение рассрочки без каких-либо дополнительных комиссий, что делает условия более гибкими и предсказуемыми.

Новые нормы применяются только к договорам, заключенным после 1 апреля 2026 года. Все ранее оформленные рассрочки продолжают действовать по прежним условиям.

Владислав МЕЛЬНИК

РОСПОТРЕБНАДЗОР РАЗЪЯСНЯЕТ

Свадебное платье примеряем бесплатно

Некоторые свадебные салоны заявили о введении платы за примерку платьев. Роспотребнадзор информирует, что это является нарушением закона от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».

Как подчеркнули в надзорном ведомстве, реализация потребителям подобных услуг может рассматриваться как обман потребителя или ущемление его прав. Примерка платьев является частью основного действия — покупки товара, поэтому не несет никакой самостоятельной потребительской пользы.

Согласно пункту 2 Правил продажи товаров по договору рознич-

ной купли-продажи, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 31 декабря 2020 г. № 2463, примерка по своему существу является ознакомлением с товаром, поэтому за нее запрещено взимать дополнительную плату.

Если речь идет об отдельной самостоятельной услуге (например, индивидуальной записи, брони-

ровании зала или услуги стилиста), то исполнитель обязан сообщить потребителю о ее возмездном или безвозмездном характере, а также предоставить возможность ознакомиться с необходимой информацией о таких услугах в соответствии со статьей 10 закона «О защите прав потребителей».

Алиса САВЕЛЬЕВА



ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор — Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты —

Владислав Мельник, Алиса Савельева

Дизайн и верстка — Ирина Серова

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

Адрес редакции и издателя:

Редакция газеты «Петербургское качество», 198188, г. Санкт-Петербург, ул.Зайцева, 41.

тел./факс: (812) 709-20-05.

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

БЕСПЛАТНО

Схема распространения:

— предприятия торговли,
— органы исполнительной власти,
— местные администрации муниципальных образований.

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.

Переписка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать фактически 03.04.2026 г. в 13.00. Выход в свет 07.04.2026 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»: 190020, Санкт-Петербург, Вн. тер. г. МО Екатеринбургский, наб. Обводного канала, д.138, к.1, литера В, пом. 4-Н-6-часть, ком. 311-часть.

Номер заказа № ДБ-186/04
Тираж номера 30 000 экз.

12+

ЛАБОРАТОРНЫЕ ИСПЫТАНИЯ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: пасха и куличи под надежным контролем!



В преддверии праздника Светлой Пасхи спрос на творог и молоко традиционно достигает пика. Но как быть уверенным, что продукты для праздничного кулича или пасхи соответствуют стандартам? Как проверяют качество молочных продуктов? Какие меры принимаются в случае выявления нарушений? Об этом корреспондент газеты «Петербургское качество» попросил рассказать Светлану Грайворонскую, заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ».

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

– Светлана Владиславовна, подготовка к Пасхе для многих – очень ответственный период. Творог выбирают, внимательно изучая упаковку, отдают предпочтение молоку только проверенных изготовителей. Но нередко даже бдительный покупатель легко может нарваться на подделку: либо информация на этикетке оказывается недостоверной, либо по вкусу и запаху продукт не отвечает обязательным требованиям. В результате деньги потрачены зря, а настроение испорчено. Ваша лаборатория регулярно проводит исследования качества и безопасности молочной продукции. Расскажите, пожалуйста, подробнее о результатах.

– Северо-Западная испытательная лаборатория «Федерального центра охраны здоровья животных» проводит всесторонние исследования молочных продуктов в рамках своей области аккредитации. Например, только в прошлом году к нам поступило 194 пробы творога разных торговых марок, по которым было проведено 654 исследования. Результаты показывают, что бдительность покупателей терять нельзя: в 66 образцах выявлены несоответствия по 135 показателям.

– Какие именно нарушения встречаются чаще всего?

– К сожалению, в последнее время участились случаи выявления в молочной продукции условно патогенной микрофлоры. Речь идет о бактериях группы кишечных палочек (БГКП), мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмах (МАФАНМ), а также повышенном содержании дрожжей. Такая молочная продукция не отвечает требованиям безопасности и должна немедленно сниматься с реализации.

Кроме того, фиксируем нарушения по качеству. Например, состав некоторых молочных продуктов не соответствует заявленному на этикетке. Об этом свидетельствуют отклонения по жирнокислотному составу, заниженная массовая доля белка и жира, наличие микробной трансглутаминазы. Выявляются растительные стерины (бета-ситостерин, кампестерин), что говорит об использовании растительных жиров, а также консервантов – например, сорбиновой кислоты.

БАКТЕРИИ В НАГРУЗКУ

– Какую опасность могут представлять бактерии группы кишечных палочек в молочных продуктах?

– БГКП являются важным показателем санитарного состояния условий производства пищевой продукции. Их нормирование введено по нескольким причинам.



Во-первых, БГКП могут вызывать порчу продуктов питания, что сокращает срок их годности и ухудшает органолептические свойства. Во-вторых, БГКП могут представлять опасность для здоровья человека, если их содержание в пищевых продуктах превышает установленные нормы. Это может привести к пищевым отравлениям.

БГКП включают в себя более 100 видов бактерий, обитающих в кишечнике позвоночных животных. Они имеют форму палочек, не образуют спор, являются грамотрицательными и могут быть как аэробными, так и факультативно-анаэробными.



Факторов, которые могут привести к загрязнению продукта БГКП, множество. Это и чистота оборудования, качество сырья, гигиена персонала, температурный режим хранения сырья и готовой продукции. В БГКП входят и бактерии E.coli, являющиеся своеобразным маркером вопиющей антисанитарии. Их обнаружение может интерпретироваться как показатель свежего фекального загрязнения.

ОПАСНЫЙ ФЕРМЕНТ

– Пожалуйста, расскажите, что такое микробная трансглутаминаза, и поясните, чем она опасна.

– Это фермент, вырабатываемый некоторыми микроорганизмами, получаемый промышлен-

ным способом с помощью биологического синтеза с применением различных штаммов бактерий.

Фермент, использование которого в России запрещено с 2020 года, обладает влагосвязывающей, водо- и жиродерживающей способностью. Технологи его еще называют «мясным клеем», поскольку он хорошо склеивает животные и растительные белки, придавая продукту упругую и плотную консистенцию. Однако влияние микробной трансглутаминазы на здоровье человека изучено недостаточно, ее использование неприемлемо и рассматривается как грубое нарушение ряда нормативных документов.

Есть также предположение о том, что микробная трансглутаминаза может провоцировать развитие непереносимости глютена и болезнь Альцгеймера.

МОЛОКО – В ЗОНЕ РИСКА

– Сегодня многие покупатели выбирают ультрапастеризованное молоко, которое может храниться в закрытой упаковке без охлаждения в течение девяти месяцев. Ультрапастеризация – более надежный способ защиты молока от нежелательной микрофлоры?

– Действительно, ультрапастеризация позволяет нейтрализовать все бактерии, которые могут быть в сыром молоке. Именно поэтому такое молоко хранится столь долго. Но при высокотемпературном режиме теплообработки – до 130 градусов – разрушаются некоторые витамины. Пастеризация молока проходит при более щадящем режиме – от 60 до 80 градусов. Таким образом, молоко обеззараживается и в то же время в нем сохраняется большинство витаминов и микроэлементов. Такое молоко



которые по факту оказались обычным молоком, поскольку массовая доля жира была в них занижена в четыре раза и составила... 2,5%. Настоящий обман потребителей!

Нередко встречается и молоко с заниженным содержанием жира: на упаковке указано 3,2%, а по факту может быть 2,5% или того меньше.

К сожалению, выявляем и грубую фальсификацию молочной продукции, когда в жировой фазе вместо молочного жира присутствуют жиры немолочного происхождения, в том числе растительные. Это подтверждается обнаружением бета-ситостерина, брассикастерина, кампестерина и стигмастерина.

Также есть претензии и к молочному сырью, в котором выявляем заниженные массовые доли белка и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО). Это показатель натуральности молока. СОМО – то, что останется от молока, если убрать из него всю воду и удалить весь жир. Если он составляет менее 8,2%, значит молоко разбавлено посторонним сырьем. Молоко – источник легкоусвояемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пищевую ценность.

Ряд образцов пастеризованного молока не прошли тест на безопасность. В некоторых пробах были обнаружены БГКП, а также превышение общего количества микроорганизмов (КМАФАМ). По всем выявленным нарушениям Россельхознадзором были приняты меры по предотвращению попадания потребителю недоброкачественной продукции.

ДОВЕРЯЙ, НО ПРОВЕРЯЙ!

– Какие советы по выбору молочных продуктов вы можете дать потребителям накануне Светлого Христова Воскресения?

– Выбирайте продукцию проверенных производителей и обращайте внимание на маркировку. Доверяйте лишь надежным брен-

дам, внимательно изучайте маркировку на упаковке или этикетке, а также регулярно отслеживайте на специализированных порталах в сети Интернет информацию о результатах проверок и исследований, которые проводят государственные и общественные организации.

При выборе молока потребителю следует решить, какое для него предпочтительнее, поскольку сроки хранения пастеризованного молока исчисляются сутками, а стерилизованного – месяцами.

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

При покупке творога обращайте внимание на внешний вид упаковки, она не должна быть повреждена или вздута, так как это признаки вероятной порчи продукта.

Творог должен иметь мягкую, мажущую или рассыпчатую консистенцию,

допускается наличие осевших частиц молочного белка. Для нежирного творога также возможно незначительное выделение сыворотки. Вкус творога зависит прежде всего от жирности. Цвет творога белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Так как данный продукт относится к скоропортящимся, он должен храниться в торговом предприятии исключительно в холодильном оборудовании при соблюдении температурного режима.

Кислый, горький вкус, гнилостный, аммиачный и дрожжевой привкус творога свидетельствуют о нарушениях при изготовлении творога либо о нарушениях температурных условий хранения и реализации продукта.

Беседовал
Владислав МЕЛЬНИК

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

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

Приемная директора:

Тел.: +7 (812) 630–20–69 (доб. 144, 178, 133),
8–800–600–52–36

E-mail: general@vetlab.spb.ru
www.arriah.ru

Отдел приема проб:

Тел.: +7 (812) 373–65–49, +7 (999) 029–64–35
E-mail: priemprob@vetlab.spb.ru



СОХРАНЯЯ ТРАДИЦИИ

Творожный кекс для пасхального стола

Сегодня трудно найти в молочном отделе супермаркета более узнаваемую и любимую многими молочную продукцию, чем изготовленную «Пискаревским молзаводом». Изображение клевера на упаковке стало символом высшего качества и отменного вкуса для многих поколений ленинградцев и петербуржцев. Накануне Светлой Пасхи «Пискаревский молзавод» предлагает своим любимым покупателям простой рецепт творожного кекса – традиционного пасхального блюда, в составе которого только натуральные и полезные ингредиенты.



На приготовление праздничного угощения требуются около 40 минут и простые ингредиенты: сливочное масло, сахар, яйца, мука, изюм и творог «Пискаревский». Творог в этом рецепте играет важную роль: он не должен быть очень влажным или слишком сухим, содержать в составе растительные жиры и другие пищевые добавки. А еще творог нужно тщательно протереть и взбить, чтобы кекс был нежным и воздушным. Именно такой творог, изготовленный по классической, проверенной временем технологии, производит «Пискаревский молзавод».

Однако тем, для кого 40 минут слишком долго, «Пискаревский молзавод» предлагает сделать творожный кекс на основе массы творожной с изюмом. В составе массы только творог, сахар, изюм и ванилин. На вкус творожная масса «легкая, нежирная, достаточно сладкая, но не приторная, с естественной творожной кислинкой», как пишут в своих отзывах потребители.

Единственная проблема, с которой может столкнуться хозяйка, – творожная масса будет съедена домочадцами еще до того, как отправится в духовку. Совет тут только один: кроме



творожной массы с изюмом, возьмите в магазине еще пару сырков творожных с изюмом, а заодно и знаменитый «Пискаревский» сливочный крем – любимое с детства лакомство петербуржцев всех возрастов. И пока ваше семейство наслаждается вкусом «Пискаревских» творожных сырков, быстро взбейте два яйца со стаканом сахара в густую пену, добавьте пачку массы творожной с изюмом от «Пискаревского», 200 граммов размягченного масла сливочного, муку и половину чайной ложки соды (или пару ложек специального разрыхлителя). Всё хорошенько перемешайте, разложите по формам и выпекайте 20–25 минут в духовке при температуре 180°C.

Остывшие кексы следует украшать сахарной пудрой или помадкой. Но удастся ли вам убедить своих домочадцев дожидаться этого торжественного момента, сказать сложно. Ведь у продуктов «Пискаревского молзавода» срок хранения недолгий – не только из-за натурального состава, но еще и потому, что их хочется попробовать прямо здесь и сейчас!

Светлой и вкусной Пасхи!

Кирилл ОРЛОВ

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИНЕВСКОЕ – высший стандарт качества!

Современное многопрофильное сельскохозяйственное предприятие ведет свою историю с 1931 г. Особая гордость ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» – развитое животноводство: 915 дойных коров дают около 30 тонн молока, а 800 дойных коз – до 2,5 тонны молока ежедневно. Увеличение надоев стало возможным благодаря хорошему уходу за животными и качественным кормам собственного производства.



Вся молочная продукция изготавливается из сырого молока, полученного от собственных коров, и включает в себя не только пастеризованное молоко, кефир, ряженку, сметану, творог и творожную массу, но и традиционное сливочное масло, твердые, полутвердые, рас-

солные сыры, а также йогурты и айран. Торговая марка «ПРИНЕВСКОЕ» – признанный специалистами и потребителями высший стандарт качества молочной продукции, в основе которого – только свежее натуральное сырье, традиционные способы его переработки и отсутствие консервантов. Поэтому продукция «ПРИНЕВСКОГО» полезная, вкусная и имеет короткие сроки годности.

Высокую оценку новым сыркам от «ПРИНЕВСКОГО» поставили и ведущие эксперты по качеству Северо-Западного федерального округа: полутвердый сыр «Гауда Нежный» из коровьего молока и сыр твердый «Гауда» из цельного козьего молока стали лауреатами Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который прошел осенью 2025 г. в рамках Междуна-

родной агропромышленной выставки-ярмарки «Агрорусь» в Санкт-Петербурге. А отменное качество творога 9% жирности как раз накануне Пасхи подтвердила независимая экспертиза ФГБУ «ВНИИЗЖ»: полезный кисломолочный продукт полностью соответствует требованиям ГОСТа. Срок годности творога без добавок и консервантов – всего лишь семь суток.

Продукция «ПРИНЕВСКОГО» особенно порадует вас на Пасху, ведь для приготовления традиционных пасхальных угощений используется только натуральная цельномолочная продукция. Творог 9% отлично подойдет для творожной пасхи, а молоко – для домашнего теста, из которого получаются самые вкусные куличи.

Продукцию «ПРИНЕВСКОГО» можно найти в специализированных магазинах по реализации фермерских товаров, в том числе «Колхоз», «Удачный», а также в торговых сетях «О'КЕЙ», «Лента», «Магнит». Спешите за продукцией «ПРИНЕВСКОГО» прямо от открытию магазинов, пока свежую «молочку» еще не раскупили!

Алиса САВЕЛЬЕВА

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

«Экомилк»: знаем, что вы любите

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



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

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

ские и органолептические показатели и отвечают всем остальным стандартам российской системы качества для молока и творога.

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

Чтобы увеличить срок годности молока и снизить содержание микроорганизмов, его подвергают

различным термическим обработкам. Самой современной среди них считается пастеризация: она позволяет сохранить всю пользу натурального продукта. Именно поэтому в пастеризованном молоке «Экомилк» присутствуют все важные элементы – кальций, фосфор, аминокислоты и витамины группы В. Так молоко «Экомилк» получается не только вкусным, но и очень полезным. А чтобы его хватило всем членам семьи, мы создали удобный семейный формат упаковки объемом 1,5 литра. Хорошее моло-

ко для хороших людей должно быть много!

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

В производстве творога «Экомилк» используются натуральное молоко и закваски молочнокис-

лых культур. Такой творог можно употреблять в чистом виде, также он отлично сочетается с вареньем, мёдом, свежими фруктами и ягодами. Он – незаменимый ингредиент для приготовления сырников, блинов и запеканок. Помимо кальция и аминокислот, в твороге «Экомилк» содержится большинство витаминов (в том числе А, Е, Р, группы В), а также железо, цинк, фтор, фосфор, некоторое количество меди, натрия и магния. Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен.

Владислав МЕЛЬНИК

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

Весна в этом году выдалась ранней, и горожане, не дожидаясь майских праздников, уже повсюду облагораживают приусадебные участки, выезжают на природу и пикники. Ведь все мы так соскучились по солнцу, свежему воздуху, запаху костров и мангалов, а о вкусе весеннего шашлыка мечтали всю зиму! Но, отправляясь за город с друзьями, помните, что на гриле можно сделать не только мясо, но и рыбу. Приготовленная на мангале, она намного полезнее, чем мясо или тем более колбаски, в составе которых так много добавок.



Стейк из форели для майского пикника

Диетологи подсчитали, что в рыбе, приготовленной на гриле, гораздо меньше канцерогенов по сравнению с мясным шашлыком. Например, в лососе или семге на гриле обнаруживается сравнительно мало полициклических ароматических углеводородов, что делает блюдо не только вкусным, но и полезным. Кроме того, рыба – источник омега-3 жирных кислот, которые способствуют снижению уровня плохого холестерина, улучшают работу сердца и сосудов, а также белков, которые усваиваются легче, чем белки из мяса. Рыба также богата витаминами группы В (В₁₂, В₆) и витамином D, который важен для здоровья костей.

Все это замечательно – но где найти свежую рыбу, разделанную и почищенную, так чтобы без труда взять с собой в дорогу и на мангале приготовить без всяких хлопот? Решение этого вопроса появилось совсем



недавно – и все благодаря петербургской компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», одному из ведущих отечественных рыбоперерабатывающих предприятий. Теперь совершенно не обязательно точить острые ножи для разделки рыбы и тратить свое время на уборку кухни: достаточно по дороге на дачу заглянуть в ближайший супермаркет и выбрать продукты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» в новой категории «Форель охлажденная».

Если предпочитаете сочные стейки – пожалуйста! В одной упаковке массой 300 г для вас два свежих стейка из форели толщиной 2–3 см. Сковород-

ка, духовка или мангал – выбор за вами!

А для детей можно взять упаковку поменьше – 250 г: два кусочка филе форели охлажденной на коже шириной 4–8 см. Как красиво их можно сервировать на белоснежной скатерти!

Хотите приготовить пасту или ароматный и сытный рыбный суп? Выбирайте форель охлажденную филе-кусочки. В упаковке 300 г вы найдете кусочки нежнейшей форели шириной 1,5–3 см.

Все новинки из форели «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» упакованы в газовой среде и могут храниться 10 суток с даты изготовления при температуре от –2 °С до +4 °С.

Наслаждайтесь солнечной весной и отдыхом в приятной компании, а о вашем правильном питании уже позаботился «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»!

Анна ШЕВЕЛОВА

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО!



- знак качества настоящего творога

Великий пост подходит к концу и совсем скоро наступит долгожданное Светлое Христово Воскресение – самый значимый православный праздник. К его встрече готовятся заранее: наводят порядок и чистоту в доме, запасаются красителями и подставками для яиц, составляют пасхальное меню, в которое обязательно входят натуральные молочные и кисломолочные продукты.

Приверженцы здорового питания, любители молочных продуктов без посторонних добавок и консервантов, уже давно сделали свой выбор в пользу марок «Зеленый берег» и «Салми», которые выпускает «Приозерский молочный завод» в Ленинградской области. Благодаря натуральному сырью, отменному вкусу, коротким срокам хранения и удобной упаковке эти бренды сегодня пользуются неизменным спросом среди взыскательных покупателей.



МОЛОКО С СОБСТВЕННЫХ ФЕРМ

В состав АО Племенной завод «Красноозерное», кроме животноводческих ферм, входит также свое перерабатывающее производство – «Приозерский молочный завод», который выпускает более 60 наименований натуральной молочной продукции: питьевое молоко, кисломолочные продукты (творог, творожки, творожные массы, сметана, йогурт, ряженка, ацидофильная простокваша), полутвердый и плавленый сыры, масло сливочное.

В 2023 г. по результатам технического аудита предприятия, включая определение уровня

локализации, сметане 20% «Зеленый берег» был присвоен российский Знак качества.

Натуральность творога АО Племенной завод «Красноозерное» недавно в очередной раз была подтверждена независимой экспертизой ФГБУ «ВНИИЗЖ». Так, творог 5% «Зеленый берег» был признан полностью соответствующим требованиям ГОСТ 31453–2013. Это значит, что творог ТМ «Зеленый берег» не только натурален и полезен, но также незаменим при приготовлении традиционных пасхальных блюд.

ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО!

Высокое качество продукции «Приозерского молочного завода» по достоинству оценили торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», который реализует продукцию предприятия под торговой маркой «Зеленая линия», «Удачный», «Колхоз» и «ВкусВилл».

Компания также успешно развивает собственную сеть фирменной торговли, уже насчитывающую десятки мини-маркетов «Зеленый берег». Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина завода можно на сайте www.zeleniybereg.com.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Встречайте Пасху с «Лактис»!

Коллектив компании «Лактис» поздравляет петербуржцев с праздником Пасхи, желает здоровья, счастья и благополучия!

Главные блюда на пасхальном столе – творожная пасха, сдобные куличи и крашеные яйца.

Традиционную творожную пасху делают из качественного творога, произведенного по классической технологии, без крупинки, гладкого и однородного по структуре. Именно такой творог выпускает компания «Лактис» под торговой маркой «Снежок».

ПОПРОБУЙТЕ РЕЦЕПТ ШОКОЛАДНОЙ ПАСХИ С ОРЕХАМИ!



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Разомните размягченное сливочное масло вилкой. Натрите шоколад на терке, смешайте с пудрой. Нарежьте орехи (немного оставьте для декора).
- В миске смешайте творог с маслом и сметаной. Всыпьте шоколадно-пудровую смесь, орехи и цедру. Перемешайте. Выложите в пасочницу с двойной марлей (края должны свисать), накройте, придавите грузом. Поставьте над миской в холодильник на 12 часов.
- Снимите гнет, переверните на тарелку, уберите форму и марлю. Вареное сгущенное молоко слегка подогрейте в микроволновке, полейте ею пасху сверху и посыпьте оставшимися орехами.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Творог 9% «Снежок» – 800 г (2 уп.)
- Сметана 20% «Снежок» – 180 г
- Сливочное масло «Снежок» – 70 г
- Сахарная пудра – 200 г
- Горький шоколад – 150 г
- Грецкие орехи, фундук, миндаль – 100 г
- Цедра лимона – 20 г
- Вареное сгущенное молоко – 3 ст. л.



Встречайте Пасху с натуральной молочной продукцией «Lactica» и «Снежок»! Приходите за покупками в торговые сети и гипермаркеты Санкт-Петербурга: «Метро», «Лента», «Магнит», «Ашан», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «Окей», «Верный».

Сайт: lactis.ru
Почта: info@lactika.ru
АО «Лактис»,
Великий Новгород,
пр. А. Корсунова, 12Б,
ОГРН1025300796850



Приятного аппетита!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Какой творог Пасху не испортит? Этим вопросом накануне главного православного праздника в очередной раз задалась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», которая закупила тринадцать образцов популярного кисломолочного продукта разных торговых марок в петербургских магазинах и направила их на исследование сразу в две испытательные лаборатории: Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») и ФБУ «Тест-С.-Петербург». Результаты экспертизы огорчили: девять образцов не соответствовали требованиям по безопасности – в том числе в трех образцах были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП), – а также заявленным значениям по количеству белка и жира. Кроме того, пять торговых марок вообще подпадают под определение «фальсификат», поскольку массовая доля жира в них в несколько раз была ниже, чем указано на упаковке.

ЛУКАВЫЙ ТВОРОГ

Исследования «Общественного контроля» последних лет показывают, что на прилавках супермаркетов часто можно встретить творог, не отвечающий обязательным требованиям нормативных документов.

Так, по результатам проверки 2022 г. из одиннадцати образцов творога только три отвечали заявленным показателям. По итогам экспертизы 2023 г. всего восемь образцов из двадцати прошли ис-

В ТВОРОГЕ НАШЛИ КИШЕЧНУЮ ПАЛОЧКУ, ДРОЖЖИ И ПЛЕСЕНЬ



пытания успешно, а в ходе исследования прошлого года таких образцов оказалось лишь четыре из двенадцати. Выявленные нарушения касались в основном несоответствия по содержанию белка, жира и влаги. Однако были обнаружены и откровенные подделки, в составе которых найдены немолочные жиры. В ходе нового исследования поддельных образцов творога, изготовленного с применением посторонних жиров, уже обнаружено не было, и это, безусловно, хорошая новость для потребителей. Отлично, что работа «Общественного контроля» и реакция на нее надзорных органов начинают давать положительный результат.

ТВОРОГ С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ

Творог – это кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и методами кислотной или кислотнo-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем прессования. Несоблюдение санитарных требований при производстве этого кисломолочного продукта грозит его обсеменением условно патогенной микрофлорой, которая способна превратить творог из полезного продукта в источник пищевого отравления.

Так, бактерии группы кишечной палочки (БГКП) были обнаруже-

ны в твороге 5% ТМ «Хозяйство Васильевой А. В.» (ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.), приобретенном в «Магните» по цене 467 руб./кг, в твороге «Деревенский в марле» 9% ТМ «Молочная ферма» (ООО «Молочная ферма», г. Санкт-Петербург) за 440 руб./кг и в твороге 9% ТМ «Митёк» (ООО «Молпром», Ленинградская обл.) из гипермаркета «О'КЕЙ» по цене 532 руб./кг. Кроме наличия БГКП, в твороге ТМ «Молочная ферма» были обнаружены дрожжи в количествах, превысивших допустимую норму в 62 раза, а в твороге ТМ «Митёк» – в 85 раз!

Творог от ООО «Старорусское молоко» не первый раз получает замечания по микробиологии: проверка прошлого года показала наличие БГКП в твороге 5% ТМ «Гармония».

– Если в 1 г творога количество дрожжей превышает допустимую норму в 5 раз, то увеличивается вероятность его порчи до истечения срока годности, поскольку микроорганизмы активно размножаются, – предупреждает председатель СПб ОПБ «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – В образцах ТМ «Молочная ферма» и ТМ «Митёк» содержание дрожжей просто зашкаливает. Очевидно, что данный продукт представляет угрозу здоровью покупателей.

Небезопасные твороги ТМ «Молочная ферма» и ТМ «Митёк» к тому же оказались фальсификатами, поскольку их массовая доля жира была ниже заявленной на этикетке. Так, массовая доля жира творога ТМ «Молочная ферма» составила всего 1% вместо 9%, указанных на упаковке, а массовая доля жира творога ТМ «Митёк» оказалась 6,5% вместо 9%. Не соответствовала норме и массовая доля белка обоих образцов: в твороге ТМ «Молочная ферма» его оказалось 12,63% вместо 16%, а в твороге ТМ «Митёк» – 15,31% вместо 16%.

Творог ТМ «Митёк» нередко получает замечания специалистов. По итогам проверки 2024 г. массовая доля жира творога 9% составила всего 2%, массовая доля влаги



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА



Наименование продукта	Творог 5%. ТМ «Пискаревский»	Творог 9%. ТМ «Приневское»	Творог 5%. ТМ «Зеленый берег»	Творог 5%. ТМ «Ермолино»	Творог 9%. ТМ «Хуторок»	Творог 9%. ТМ «Молочные кружева»	Творог 5%. ТМ «Лосево»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	АО «ЕРМОЛИНО МОЛОКО», Калужская обл.	ООО «РАМОЗ», Ярославская обл.	ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург	ООО «Молочный завод «ЛОСЕВО», Ленинградская обл.
Дата изготовления	09.12.2025	06.12.2025	02.02.2026	02.12.2025	28.11.2025	03.12.2025	08.12.2025
Нормативный документ	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ТУ 10.51.40-001-69196525-2019	ТУ 9222-180-00419785-04
Масса, количество образцов	4 x 250 г	3 x 300 г	4 x 350 г	4 x 180 г	4 x 180 г	4 x 180 г	4 x 200 г
Цена за 1 кг, руб.	432,00 руб.	533,00 руб.	620,00 руб.	522,00 руб.	428,00 руб.	306,00 руб.	750,00 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ИП Горюнова Елена Алексеевна (магазин «Колхоз»), Ленинский пр., д. 90, лит. А, пом. 15 Н	ООО «ЭНГЕЛЬС-ТОРГ» (магазин «Продукты Ермолино»), Ленинский пр., д. 82	АО «Дикси Юг» («Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) (в 0,01 г не допускаются)	в 0,01 г не обнаружено	в 0,01 г не обнаружено	в 0,01 г не обнаружено	в 0,01 г не обнаружено	в 0,01 г не обнаружено	в 0,01 г не обнаружено	в 0,01 г не обнаружено
Дрожжи, КОЕ/г (не более 100)	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	4,5x10 ³	2,4x10 ³	2,4x10 ³
Плесневые грибы, КОЕ/г (не более 50)	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	9,5x10 ¹
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 5,0 / 5,50±0,22	Не менее 9,0 / 9,50±0,70	Не менее 5,0 / 5,50±0,22	Не менее 5,0 / 5,50±0,22	Не менее 9,0 / 9,00±0,70	Не менее 9,0 / 15,50±0,70	Не менее 5,0 / 5,50±0,22
Массовая доля влаги, % Норма / Результат	Показатель не определялся	Показатель не определялся	Показатель не определялся	Не более 77,0 / 72,3 ±0,3	Не более 75,0 / 70,9±0,3	Показатель не определялся	Показатель не определялся
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 16,0 / 18,37±0,15	Не менее 16,0 / 16,78±0,15	Не менее 16,0 / 16,01±0,15	Не менее 16,0 / 18,18±0,15	Не менее 16,0 / 15,69±0,15	Не менее 14,0 / 11,68±0,15	16,0 / 14,80±0,15
Соответствие информации на этикетке, ГОСТ, ТУ, СТО	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, обнаружены дрожжи	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, обнаружены дрожжи	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, обнаружены дрожжи, плесени

* БГКП – бактерии группы кишечной палочки.

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

оказалась выше, а количество белка, наоборот, ниже нормы. В ходе экспертизы 2025 г. массовая доля жира творога ТМ «Митёк» 9% составила 3,75%, а показатели влаги и белка также не соответствовали обязательным требованиям.

ПОДДЕЛЬНЫЙ «ДЯДЯ ЛЁНЯ»

В другом «Магните» был обнаружен еще один фальсификат – творог «Деревенский в марле» 18% «Молочный Хуторок» ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» (ООО «Молочный Хуторок», Ленинградская обл.). Массовая доля жира в этом твороге, стоимость которого 824 руб./кг оказалась самой высокой среди других образцов, была занижена более чем в 3 раза по сравнению с заявленной на упаковке и составила всего... 5%! Кроме того, массовая доля жира составила 9,12% вместо 14%, а количество дрожжей превысило допустимую норму в 27 раз.

– Сегодня средняя цена за килограмм пятипроцентного творога на полке супермаркета – 450 руб., – говорит **Всеволод Вишневецкий**. – Реализуя этот творог под видом всемирноизвестного и накручивая на него фактически двойную цену, ООО «Молочный Хуторок» обманывает потребителя дважды: и по качеству, и по цене. С каждого килограмма такого фальшивого творога изготовитель получает 100% прибыли. Это откровенный обман и недобросовестная конкуренция!

Молочная продукция ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» – старожил черного списка «Общественного контроля». Так, по итогам проверки 2023 г. на «фермерской» полке гипермаркета «О'КЕЙ» покупателям предлагалась сметана под торговой маркой «Фермерская лавка дяди Лёни» 30% жирности, в которой по факту оказалась всего... 17% жира! А в прошлом году экспертиза показала, что жирность сметаны «Фермерская лавка дяди Лёни» 20%,



Осторожно, творог с кишечной палочкой и дрожжами!

приобретенная в том же «О'КЕЕ», по факту составила 15,50%.

ФАЛЬШИВЫЙ «ВКУСВИЛЛ»

Аналогичное надувательство потребителей вскрылось при проверке качества творога «Пластового» 7% ТМ «Вкусвилл» (ООО «НИКОН», Московская обл.), приобретенного в магазине «Вкусвилл» по цене 777 руб./кг. Массовая доля жира в этом продукте оказалась также в 3 раза ниже заявленной – 2%! Кроме того, влажность творога составила 81,3% вместо 77%, предусмотренных ГОСТом, а содержание дрожжей превысило допустимую норму в 34 раза.

Неискушенному потребителю, как правило, в магазине «на глаз» сложно понять, соответствует ли творог обязательным требованиям или нет. Наличие выделившейся сыворотки в упаковке еще заметить можно, но понять, соответствует ли творог требованиям ГОСТа, например, по массовой доле белка и жира, без лабораторного анализа уже не получится. Рядовому покупателю такие исследования не под силу – долго и дорого, поэтому лучше воспользоваться результатами проверок «Общественного контроля», которые всегда помогут покупателю сделать правильный выбор.

– Массовая доля жира – это тот показатель, на который потребители ориентируются при выборе творога в первую очередь. И если по факту жирность продукта меньше, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение. Это информационная фальсификация, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого **Татьяна Пилипенко**.



ТВОРОЖНЫЙ ОБМАН

Как показала экспертиза, в твороге могут содержаться в высоких дозах не только БГКП, дрожжи, но и плесени.

Так, в твороге 5% ТМ «Лосево» (ООО «Молочный завод «ЛОСЕВО», Ленинградская обл.) по цене 750 руб. из гипермаркета «О'КЕЙ» количество плесени превысило допустимую норму почти в 2 раза, а количество дрожжей – в 24 раза. Кроме того, массовая доля белка составила 14,8% вместо 16%, указанных на этикетке.

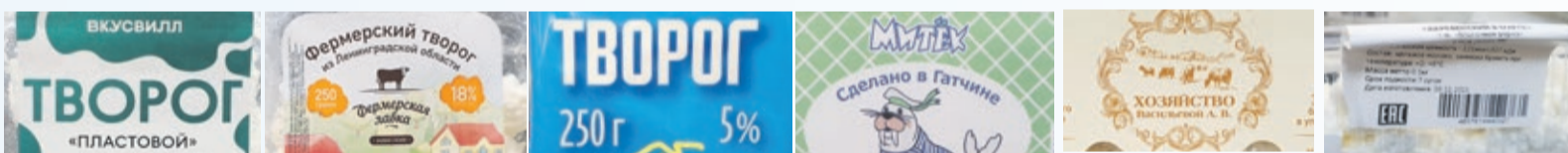
Незначительное превышение плесени (в 1,1 раза) было выявлено

в образце творога 5% (ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты», Калужская обл.) по цене 340 руб./кг из магазина «Дикси». Зато содержание дрожжей в образце превысило допустимую норму в 88 раз, а массовая доля жира оказалась всего 1%.

В том же «Дикси» по цене 428 руб./кг был приобретен творог 9% ТМ «Хуторок» (ООО «РАМОЗ», Ярославская обл.), количество дрожжей в котором превысило допустимую норму в 45 раз. Кроме того, массовая доля белка в твороге оказалась 15,69% вместо нормы «не менее 16%».

Не соответствовал обязательным требованиям и творог 9% ТМ «Молочные кружева» (ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург), приобретенный в магазине «Семишагофф» по цене 306 руб./кг: количество дрожжей в нем оказалось выше допустимого предела в 24 раза, а массовая доля белка – ниже заявленного значения: 11,68% вместо 14%. Кроме того, массовая доля жира оказалась значительно завышена и составила 15,5%.

– Творог – белковый про-



Творог «Пластовой» 7%. ТМ «Вкусвилл»	Творог «Деревенский в марле» 18%. «Молочный Хуторок» ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни»	Творог 5%	Творог 9%. ТМ «Митёк»	Творог пластовый 5%. ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.»	Творог «Деревенский в марле» 9%. ТМ «Молочная ферма»
ООО «НИКОН», Московская обл.	ООО «Молочный Хуторок», Ленинградская обл.	ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты», Калужская обл.	ООО «Молпром», Ленинградская обл.	ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.	ООО «Молочная ферма», г. Санкт-Петербург
07.12.2025	06.12.2025	05.12.2025	15.01.2026	04.12.2025	08.12.2025
ГОСТ 31453-2013	ТУ 10.51.40-004-19758343-2024	СТО 48360914-004-2020	ГОСТ 31453-2013	ТУ 10.51.40-003-52533912 -2021	ТУ 9222-001-90775302-2012
3 x 350 г	3 x 250 г	4 x 250 г	3 x 330 г	4 x 300 г	3 x 500 г
777,00 руб.	824,00 руб.	340,00 руб.	532,00 руб.	467,00 руб.	440,00 руб.
АО «Вкусвилл», Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «Дикси Юг» («Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), ул. Зины Портновой, д. 1/3	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
в 0,01 г не обнаружено	в 0,01 г не обнаружено	в 0,01 г не обнаружено	в 0,01 г ОБНАРУЖЕНО	в 0,01 г ОБНАРУЖЕНО	в 0,01 г ОБНАРУЖЕНО
3,4x10³	2,7x10³	8,8x10³	8,5x10³	Менее 1x10 ¹	6,2x10³
Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	5,5x10¹	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹
Не менее 7,0 / 2,00±0,22	Не менее 18,0 / 5,00±0,22	Не менее 5,0 / 1,00±0,22	Не менее 9,0 / 6,50±0,70	Не менее 5,0 / 5,50±0,22	Не менее 9,0 / 1,00±0,22
Не более 77,0 / 81,3±0,3	Показатель не определялся	Показатель не определялся	Показатель не определялся	Показатель не определялся	Показатель не определялся
9,6 / 12,19±0,15	14,0 / 9,12±0,15	12,0 / 18,57±0,15	Не менее 16,0 / 15,31±0,15	13,0 / 17,10±0,15	16,0 / 12,63±0,15
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. влаги, обнаружены дрожжи	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, обнаружены дрожжи	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, обнаружены дрожжи, плесени	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, обнаружены дрожжи, БГКП	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, обнаружены дрожжи, БГКП

дукт, именно этим он ценен для потребителя, – говорит **специалист в области качества молока Анатолий Брусенцев**. – Если этот показатель ниже нормы, значит в твороге много влаги.

НАРУШИТЕЛЯМ ВЫПИСАЛИ ШТРАФЫ И ОБЪЯВИЛИ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Россельхознадзор направил по адресам производителей и магазинов, допустивших изготовление и реализацию некачественного творога, письма с требованием в кратчайшие сроки проинформировать о принятых мерах по предотвращению выпуска и реализации опасной продукции. Предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований направлены ООО «Дельта», ООО «Молочный завод «ЛОСЕВО», ООО «Молочный Хуторок», ООО «Молочная ферма», ООО «РАМОЗ», ООО «Старорусское молоко» и ООО «НИКОН». Кроме того, аннулирован ветеринарный сопроводительный документ на партию продукции ООО «РАМОЗ», признана недействительной декларация о соответствии продукции ООО «НИКОН». В отношении ООО «Молпром» проведена внеплановая проверка, о результатах не сообщается.

Со своей стороны, Роспотребнадзор провел внеплановую проверку в отношении ООО «Старорусское молоко», в ходе которой отобрал творог пластовый 5% ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.» от трех разных партий. Во всех образцах были обнаружены БГКП (колиформы), что свидетельствует о нарушении обязательных требований Технического регламента 033/2013 «О безопасности пищевых продуктов». Также были выявлены нарушения условий хранения продовольственного сырья. По итогам проверки виновные лица привлечены к административной ответственности в виде штрафа по ст. 14.43 (ч. 1, ч. 2) КоАП РФ. Кроме того, ООО «Старорусское молоко» выдано предписание о разработке программы мероприятий по предотвращению вреда и об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов.

Роспотребнадзор также провел внеплановую проверку ООО «НИКОН», но не сообщил о принятых мерах. Предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований ведомство направлено изготовителям ООО «Молпром», ООО «Дельта», ООО «Молочный Хуторок», ООО «Молочный завод «ЛОСЕВО», ООО «Молочная ферма», а также магазинам: «Семишагофф», «Дикси», «О'КЕЙ», «Магнит», «Вкусвилл» и «Сезон».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно результатам экспертизы, могут быть рекомендованы потребителям только четыре образца творога из тринадцати проверенных. Это творог 5% «Пискаревский» (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург), два образца из Ленинградской области (АО Плененной завод «Красноозерное» и творог 9% «Приневское» (ЗАО «Плененной завод ПРИНЕВСКОЕ»), – а также творог 5% «Ермолино» (АО «ЕРМОЛИНО МОЛОКО», Калужская обл.).

Кирилл ОРЛОВ



указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

ДОРОГА КУРОЧКА К ХРИСТОВУ ДНЮ!

Пасхальная курица – одно из главных блюд на праздничном столе, который после 48-дневного поста просто раздолье для гурманов: куличи, творожные пасхи, крашеные яйца, пироги, рулеты, рыбные и мясные деликатесы. И хотя разговляться следует осторожно, порция ароматной и сочной курочки на Пасху никому не повредит.

ДИЕТОЛОГИ РЕКОМЕНДУЮТ

Пасхальную курицу еще надо уметь дожидаться. Начинают разговение в пасхальную ночь с кусочка освященного в церкви кулича. Затем пробуют освященные крашеные яйца, и только после этого начинается основная трапеза.

Издrevле на Руси пасхальный стол – это изобилие горячих и холодных закусок. В богатых семьях за одну праздничную трапезу мог-

ла произойти смена двадцати пяти скоромных блюд! Так, в меню пасхального царского стола входили осетрина, лососина, судаки, фазаны, куропатки, тетерева, утки, ветчина, языки, колбасы и другие яства. В традиционное пасхальное меню, помимо куличей, пасхи и яиц, входят фаршированная рыба и сбитень, печеночный торт и, наконец, пасхальная курица, чье нежное диетическое мясо как нельзя лучше подхо-

дит для желудка, отвыкшего за семь недель от животной пищи.

Накануне Светлой Пасхи «Санкт-Петербургская куриная компания», один из ведущих поставщиков куриного мяса на столы петербуржцев, делится с читателями газеты «Петербургское качество» своими фирменными рецептами простых и изысканных пасхальных блюд с курицей.

«ПАСХАЛЬНАЯ КУРИЦА»

Ингредиенты: 1 курица (тушка потрошенная) ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания», 200 г творога, 3–4 зубчика чеснока, 1 стакан грецких орехов, 100 г майонеза, пряности, соль и перец – по вкусу.

Приготовление: Мелконарезанный чеснок смешать с дроблеными орехами, творогом, майонезом, солью, перцем и пряностями. Начинку поместить в выпотрошенную и обтертую сухо курицу, место потрошения заколоть зубочисткой или зашить. Курицу завернуть в фольгу или поместить в пакет для запекания. Выпекать на противне в течение часа-полутора.



«ПАСХАЛЬНАЯ КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ»

Ингредиенты: 1 курица (тушка потрошенная) ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания», 1 стакан риса, 1 большая луковица, 1 морковь, 3 вареных яйца, 50 г сливочного масла, соль и приправа для курицы – по вкусу.

Приготовление: Снять кожу с курицы целиком. Рис залить большим количеством холодной воды, посолить и отварить до готовности, отбросить на сито и промыть. Мелко нарезать лук, морковь и яйца. Лук обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, добавить морковь и обжаривать до готовности, добавить яйца и рис, посолить, добавить приправу, перемешать, снять с огня и дать немного остыть. Удалить кости у курицы через место потрошения и начинить фаршем – не туго, чтобы курица не лопнула во время приготовления, заколоть зубочистками или зашить. Выпекать на противне или в рукаве для запекания в духовке, разогретой до 180°C в течение часа.

Приятного аппетита!

Алиса САВЕЛЬЕВА

«ПАСХАЛЬНАЯ КУРИЦА ПО-ЦАРСКИ»

Ингредиенты: 1 кг куриного филе ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания», 1 стакан муки, 4 яйца, 2 стакана грецких орехов, 1 стакан кешью, оливковое масло для обжарки, соль, перец и сахар – по вкусу.

Приготовление: Филе разделить на части и слегка отбить. Очищенные, промытые и жареные орехи измельчить. В трех мисках подготовьте три вида кляра: в одной – из муки, во второй – из смеси яиц, муки, соли, перца и сахара, в третьей – из орехов. Перед обжаркой каждый стейк следует обвалить в каждом кляре с двух сторон. Обжаривать на среднем огне каждый стейк в течение 10–15 минут.

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

ДРОЖЖЕВАЯ ПЛЕТЕНКА С КУРАГОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Способ приготовления:

1. Подготовьте начинку. Замочите курагу в теплой воде на 10 минут. Мелко нарубите и смешайте с дробленым миндалем, сливочным сыром и сахаром. Часть миндаля оставьте для украшения пирога.
2. Разморозьте тесто согласно инструкции и оставьте в теплом месте на 1,5 часа до увеличения в объеме. Разделите тесто на 4 части и раскатайте в пласти.
3. Начинку разделите на 4 части и распределите по длине каждой части теста. Сверните тесто в жгуты, закрепите концы и заплетите в косу.
4. Выложите плетенку на противень и расстаивайте еще 30 минут. Смажьте пирог яйцом, посыпьте миндальной крошкой и выпекайте 20–25 мин при температуре 180°C.

Ингредиенты:

- Тесто «Морозко» дрожжевое – 1000 г
- Курага – 200 г
- Сливочный сыр – 250 г
- Миндаль – 150 г
- Сахар – 150 г
- Яйцо куриное – 1 шт.




 Лесные
 угодыя

Польза в каждой ложке!

**МЁД «ЛЕСНЫЕ УГОДЬЯ»:
 ВКУС ЛЕТА,
 КОТОРОМУ МОЖНО ДОВЕРЯТЬ**

Когда в доме появляется банка мёда, в нём словно поселяется кусочек солнца. А если это мёд «Лесные угодыя», то вместе с ним приходят ароматы цветущих лугов, тепло южных ветров и щедрость российской природы.

НАТУРАЛЬНОЕ РАЗНОТРАВЬЕ: АССОРТИМЕНТ НА ЛЮБОЙ ВКУС

«Лесные угодыя» – это мёд из нектара цветов различных медоносов, собранных на просторах Алтайского края, а также южных и центральных регионов России. Разнотравье здесь раскрывается богатой палитрой вкусов: лёгкая сладость сменяется деликатной кислинкой, тонкий цветочный аромат оставляет глубокое медовое послевкусие.

В линейке бренда – четыре выразительных характера. Каждый из них сохраняет природную чистоту и естественный цвет – от золотистого до густого янтарного:

- **Разнотравье** – классический букет луговых трав, мягкий и гармоничный вкус. Универсальный выбор для всей семьи.
- **Южное разнотравье** – насыщенный вкус с нотами южных медоносов. Для ценителей выразительных вкусов.
- **Разнотравье с липой** – мягкий, светлый, с нежной сладостью, приятным нежным липовым вкусом и бархатистой текстурой. Идеальный выбор для неспешных чаепитий.
- **Разнотравье с гречихой** – насыщенный, с ярким ароматом и выразительным вкусом. Для тех, кто любит мёд «с характером».

КАЧЕСТВО, ПОДТВЕРЖДЁННОЕ СТАНДАРТОМ

Сегодня, когда фальсификация мёда может достигать 70%, покупателю важна уверенность. Мёд «Лесные угодыя» соответствует требованиям ГОСТа, что подтверждено Декларацией соответствия. Это не просто формальность, а надёжная гарантия: строгий контроль на всех этапах производства и фасовки позволяет получить натуральный продукт высокого качества, сохранить его природные свойства, аромат и пользу.

Компания «СИ-ПРОДЖЕКТ», производитель мёда «Лесные угодыя», берёт на себя ответственность за соблюдение строгих стандартов по всей цепочке производства – от закупки сырья у проверенных пасек до бережной фасовки. В условиях, когда законодательство ужесточает требования к переработчикам, стремимся обелить рынок, «Лесные угодыя» предлагают потребителю прозрачный и честный продукт.

ГДЕ КУПИТЬ?

Ищите мёд «Лесные угодыя» на полках торговых сетей «Ашан», «О'КЕЙ», «Лента», «Верный» и других магазинов Вашего города, а также на маркетплейсах. Убедитесь сами: лучший способ оценить качество – открыть и попробовать.

les_ygod

www.c-project.ru

Качество - наша традиция!


**ЛУЖСКИЙ
 КОНСЕРВНЫЙ
 ЗАВОД**


ПО «Лужский консервный завод»
 Ленинградская область, г. Луга,
 Ленинградское шоссе, дом 18а
www.lkz.su; info@lkz.su
 (812) 385-92-40

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

РАЗБАВЛЕННЫЕ СЛИВКИ И МОЛОКО КТО ОБМАНЫВАЕТ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне дачного сезона проверила качество ультрапастеризованной молочной продукции – молока и сливок.

Оказалось, что половина проверенных марок является фальсификатом: в двух образцах не нашли молочного жира, а три упаковки оказались разбавленными молочными напитками. При этом поддельные молочные продукты были маркированы «Честным знаком». Фальсификат был обнаружен в торговых сетях «Верный», «Светофор» и «Народный». Исследования проводились Северо-Западной испытательной лабораторией ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных».

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

Ценность натурального коровьего молока в питании человека трудно переоценить. Оно является источником белка, кальция, полезных ферментов, жирных кислот, витаминов, обладает антиоксидантными свойствами, благотворно влияет на пищеварение и нервную систему. Диетологи утверждают, что с помощью молока можно снижать риск инсульта и ишемической болезни сердца. А еще молоко улучшает здоровье костей. Правда, при условии, что это настоящее молоко, а не фальсификат, изготовленный с добавлением растительных жиров.

Молоко питьевое в продовольственных магазинах представлено в двух видах – пастеризованное и ультрапастеризованное. Срок годности пастеризованного молока в невскрытой упаковке измеряется сутками, ультрапастеризованного – месяцами. Вся разница – в тепловой обработке исходного молока-сырья. Пастеризацию молока проводят при температуре до 90°C, ультрапастеризацию – при температуре до 160°C.

Ультрапастеризация – это процесс очень быстрой (1–2 секунды) обработки сырого молока паром при температуре 160°C, что позволяет сохранить в продукте витамины, минеральные соли и ценные

ферменты. Зато подавляющее большинство микробов в молоке погибает. Благодаря этому при невскрытой упаковке оно может храниться в среднем до шести месяцев при комнатной температуре. Такое молоко особенно популярно у дачников, которые запасаются им в преддверии летнего сезона.

Удобно и практично, но, как показала очередная экспертиза «Общественного контроля», не всегда честно и полезно, поскольку пять образцов тест с треском провалили. По сути, некоторые недобросовестные изготовители продают сегодня под видом питьевого коровьего молока и сливок молочный напиток, изготовленный на основе сухого обезжиренного молока, сдобренного растительными жирами.

СУРРОГАТ ИЗ КУЗБАССА

Со школьной скамьи мы помним, что Кузбасс (Кемеровская обл.) не просто богат полезными ископаемыми, а является одним из самых крупных угольных месторождений мира. Но в последние годы этот славный регион, как показывает ежегодный мониторинг «Общественного контроля», стал одним из центров страны по производству поддельной молочной продукции.

Так, по итогам 9 месяцев 2025 г. Роспотребнадзор в Куз-



бассе изъял более 12 тонн фальсифицированного молока. Годом ранее Россельхознадзор выявил на территории Кузбасса производство 1000 тонн поддельного сливочного масла. Для производства указанного объема, пояснили в ведомстве, необходимо было 22 790 тонн сырого молока, что сопоставимо со средним объемом выработанного сырого молока во всей Кемеровской области за 2 месяца. Суррогат, фальсифицированный растительными жирами, разошелся по 11 регионам России и был обнаружен в Алтайском и Краснодарском краях, Амурской, Белгородской, Воронежской, Иркутской, Омской, Ростовской, Свердловской, Тверской областях и Республике Крым.

Поддельная молочка из Кемеровской области представлена и в Петербурге. «Общественный контроль» ежегодно выявляет ее в торговой сети «Светофор», в которой в этом году были выявлены сразу три молочных фальсификата из Кузбасса.

Так, в магазине «Светофор» на Ленинском пр., д. 144, корп. 2 было обнаружено молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2% ТМ «Тяжин» (ООО «Кузбассконсерв-молоко», Кемеровская обл.) по цене 82 руб./л. Правда, как оказалось, молоко этот продукт можно считать с большой натяжкой, поскольку и массовая доля белка, и массовая доля жира были занижены в 2 раза: жир составил 1,5% вместо 3,2%, а белок – 1,72% вместо 3%.

– Чем больше в молоке жира, тем дороже его себестоимость, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко. – Если жира меньше, значит в процессе производства молока на нем сэкономили. Занижение жирности продукта является информационной фальсификацией и нарушает права потребителя.

В том же «Светофоре» были обнаружены поддельные сливки питьевые 10% ТМ «Едаков» (ООО «ЮНИМОЛ», Кемеровская



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА И СЛИВОК УЛЬТРАПАСТЕРИ- ЗОВАННЫХ

						
Наименование продукта	Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5%. ТМ «Клевер»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5%. ТМ «Сударыня»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «1 М Молочный»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «Васильково Поле»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5%. ТМ «Летнее утро»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с асептическим розливом 3,2%. ТМ «Тяжин»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ООО «ГАЛАКТИКА», Ленинградская обл.	ОАО «Минский молочный завод № 1», Республика Беларусь	ООО «Чебоксарский городской молочный завод», Чувашская Республика	ООО «Эгида Поволжья», Нижегородская обл.	ООО «Кузбассконсерв-молоко», Кемеровская обл.
Дата изготовления	31.12.2025	28.12.2025	25.11.2025	22.12.2025	31.07.2025	01.10.2025
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ ВУ100011258.014-2012	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-008-42412538-2023	ТУ 10.51.11-494-37676459-2017
Объем, кол-во	2 x 1 л	2 x 0,973 л	2 x 1 л	2 x 0,950 л	2 x 0,990 л	2 x 1 л
Цена за 1 литр, руб.	105,00 руб.	98,00 руб.	90,00 руб.	95,00 руб.	101,00 руб.	82,00 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Гармония» (ТК «Народный»), пр. Косыгина, д. 21, корп. 1	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Ветеранов, д. 16, корп. 2, лит. В	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	ООО «Гармония» (ТК «Народный»), пр. Косыгина, д. 21, корп. 1	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,25	Не менее 3,0 / 3,25	Не менее 3,1 / 3,38	Не менее 3,0 / 3,13	Не менее 3,0 / 3,25	Не менее 3,0 / 1,72
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,55	Не менее 2,5 / 2,50	Не менее 3,2 / 3,35	Не менее 3,2 / 3,20	Не менее 2,5 / 2,70	Не менее 3,2 / 1,5
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,45	Не менее 8,2 / 8,9	Показатель не определялся	Не менее 8,2 / 8,5	Показатель не определялся	Показатель не определялся
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие этикетке, ГОСТ, ТУ, ТР ТС 033/2013*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка. ФАЛЬСИФИКАТ

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

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

БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА: ПРИКРЫВАЯСЬ «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ»?

обл.) по цене 154 руб./л. Согласно протоколам испытаний, сливки были сделаны из молока, но жирность сливок была занижена в 4 раза; 2,5% вместо 10%, указанных на упаковке.

– По сути, это обычное молоко стандартной жирности 2,5%, а не сливки, – комментирует **председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**. – Это откровенное надувательство потребителей, а «Честный знак» на упаковке также вводит в заблуждение, поскольку стоит на нечестной молочной продукции.

В другом магазине «Светофор», расположенном в Ломоносовском районе Ленинградской области, были обнаружены такие же разбавленные сливки из Кемеровской области, изготовленные по тому же фактическому адресу, где находится ООО «ЮНИМОЛ», но только другим юридическим лицом: ООО «СИБМОЛ». Почерк фальсификаторов тот же: 2,5% жира вместо 10%, указанных на упаковке.

– ООО «ЮНИМОЛ» и ООО «СИБМОЛ» расположены по одному и тому же адресу: г. Анжеро-Судженск, Магистральная ул., д. 1, – поясняет **Всеволод Вишневецкий**. – Под этими вывесками работает один изготовитель, выпускающий поддельную молочную продукцию от имени разных юридических лиц. Так проще вести недобросовестный бизнес, избегать проверок и уходить от ответственности.

Молочная продукция ООО «СИБМОЛ» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки прошлого года состав жировой фазы молока ультрапа-

стеризованного был представлен смесью молочного и растительных жиров. Кроме того, массовые доли белка и жира были ниже нормы, предусмотренной ГОСТом, на 30% и 60% соответственно. В ходе исследования 2023 г. в сливках 10% с маркировкой ГОСТ 31451–2013, приобретенных в той же сети «Светофор», молочного жира не оказалось вовсе, он был полностью замещен растительным. Кроме того, образец отметился дефицитом молочного белка – 0,87% вместо 2,6%, указанных на упаковке.

«НАРОДНЫЙ» ФАЛЬСИФИКАТ

В ходе рейда «Общественный контроль» посетил также скандально известный магазин «Народный», расположенный на пр. Косыгина, д. 21, корп. 1, и не пожалел: в торговом зале сразу в нескольких местах были обнаружены «развалы» молока ультрапастеризованного ТМ «Это хорошо!» (ООО «Молтрейд», Смоленская обл.) по цене 53 руб./л без «Честного знака» на упаковке.

– Уже несколько лет вся молочная продукция в нашей стране

в обязательном порядке маркируется «Честным знаком», без этого цифрового кода ни одна упаковка молока, сметаны или творога не может попасть в торговую сеть, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Отсутствие «Честного знака» на фальсификате из Смоленской области говорит о том, что торговый комплекс «Народный» – это государство в государстве, на территории которого не действуют законы РФ. Открытая реализация молочного «палева» – не единственный факт, установленный нами в ходе рейда. Так, банковские карты при оплате товара принимают лишь на трех кассовых узлах из сорока двух, на других кассах расчет только наличными. Об этом красноречиво предупреждают таблички в торговом зале. По всей видимости, органы власти, включая Роспотребнадзор, просто боятся заходить в «Народный», а покупатели им не жалуются: они готовы мириться с ущемлением своих прав ради низких цен на отдельные товары, которыми и привлекает горожан одиозный магазин с огромным трафиком и миллиардными оборотами.

Низкая цена образца ТМ «Это хорошо!» подтвердила опасения «Общественного контроля»: согласно протоколу испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», жировая фаза продукта была представлена исключительно немолочными жирами, а молочный жир в составе суррогата из Смоленской области отсутствовал от слова «совсем».

– Судя по результатам исследования жирнокислотного состава этого образца, отсутствию в жировой фазе масляной кислоты, которая есть только в молочном жире, и значительному превышению нормы ГОСТа по пальмитиновой кислоте, это молоко фальсифицировано пальмовым маслом, – гово-



Осторожно, фальсификат!

рит **Татьяна Пилипенко**. – Сегодня недобросовестные изготовители с целью снижения себестоимости продукции используют заменители молочного жира в больших количествах. Ведь их задача – получить прибыль, а пальмовый жир стоит намного дешевле молочного.

– Молоко ТМ «Это хорошо!» изготовлено по техническим условиям, однако надпись «ТУ» вместо «ГОСТ» на упаковке не дает право изготовителю фальсифицировать молоко немолочными жирами, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Если указано «молоко», то ничего, кроме молочного жира, в жировой фазе продукта быть не может.

«ВЕРНЫЙ» ТОРГУЕТ МОЛОЧНЫМ СУРРОГАТОМ

Еще одно поддельное молоко без молочного жира в жировой фазе было обнаружено в магазине «Верный». Суррогат 2,5% без торговой марки (АО Масло-сырзавод «Славянский», Краснодарский край) по цене 78 руб./л также не соответствовал ГОСТ 31450–2013 по массовой доле белка, которого оказалось в 2 раза меньше нормы: 1,47% вместо 3%.

– В большинстве случаев простому обывателю подмену сырья на вкус выявить очень сложно – сегодня на рынке много заменителей молочного жира, которые по вкусу, запаху и даже температуре плавления максимально приближены к молочному жиру, – предупреждает **специалист в области качества молочной продукции Анатолий Брусенцев**. – Как правило, для фальсификации питьевого молока используется обезжиренное сухое молоко, в жировую фазу которого вводится заменитель молочного жира, более дешевый по стоимости.

– Фальсификаты от ООО «Молтрейд» и АО Маслосырзавод «Славянский» даже нельзя назвать молочными напитками, поскольку, согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», доля молочного жира в молоко-содержащем продукте должна составлять не менее 50% жировой фазы, – поясняет **Всеволод Вишневецкий**. – Эти напитки можно смело назвать растительно-жировыми, но вряд ли с таким названием они будут успешно продаваться. Недобросовестные изготовители намеренно вводят потребителей в заблуждение, не боясь никакой ответственности. Ведь мораторий на проверки сегодня надежно защищает жуликов от неотвратимого наказания.

ФАЛЬСИФИКАТ УТИЛИЗИРОВАН

Как сообщили в Россельхознадзоре, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены ООО «Молтрейд», ООО «ЮНИМОЛ» и ООО «СИБМОЛ», аннулированы производственные сертификаты на сливки ООО «ЮНИМОЛ» и ООО «СИБМОЛ». В отношении АО Маслосырзавод «Славянский» принято решение о проведении внеплановой проверки, которая должна быть согласована прокуратурой.

В Управлении Роспотребнадзора по Кемеровской обл. – Кузбассу сообщили, что выданы ордера ООО «ЮНИМОЛ» и ООО «СИБМОЛ» предписания о прекращении реализации сливок и аннулировании ветеринарно-сопроводительные документы в системе «Меркурий», что делает невозможным дальнейшую реализацию некачественной молочной продукции. Кроме того, оптовыми покупателями поддельные сливки, поставленные ООО «ЮНИМОЛ» и ООО «СИБМОЛ», были утилизированы в количестве 6536 кг и 6262 кг соответственно.

В свою очередь, Межрегиональное Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. сообщило, что объявило предостережения магазинам «Светофор», «Верный» и «Народный».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, требованиям нормативных документов полностью соответствовали только пять образцов ультрапастеризованного молока из десяти проверенных: ТМ «Клевер» (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург), ТМ «Летнее утро» (ООО «Эгида Поволжья», Нижегородская обл.), ТМ «Сударыня» (ООО «ГАЛАКТИКА», Ленинградская обл.), ТМ «1 М Молочный» (ОАО «Минский молочный завод № 1», Республика Беларусь) и ТМ «Васильково Поле» (ООО «Чебоксарский городской молочный завод», Чувашская Республика).

При покупке молока в торговом предприятии необходимо обратить внимание на упаковку продукта, а также на наличие информации на ней. Упаковка молока должна быть герметичной, без деформации и загрязнений. Многослойная асептическая упаковка Tetra Pak позволяет молоку длительное время храниться и не портиться без холодильного оборудования. Молоко в такой упаковке реализуется в торговом зале при температуре от 2 до 25°C включительно до девяти месяцев.

Кирилл ОРЛОВ



МОЛОКО 2,5%	ЭТО ХОРОШО! МОЛОКО 3,2% М.Д.Ж.	СЛИВКИ 10%	ЕДАКОВЪ СЛИВКИ
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5%	Восстановленное молоко питьевое из сухого молока ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «Это хорошо!»	Сливки питьевые ультрапастеризованные с асептическим розливом 10%	Сливки питьевые ультрапастеризованные с асептическим розливом 10%. ТМ «Едаковъ»
АО Маслосырзавод «Славянский», Краснодарский край	ООО «Молтрейд», Смоленская обл.	ООО «СИБМОЛ», Кемеровская обл.	ООО «ЮНИМОЛ», Кемеровская обл.
03.12.2025	04.01.2026	02.12.2025	27.10.2025
ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-003-03363565-2020	ГОСТ 31451-2013	ГОСТ 31451-2013
2 x 1 л	2 x 0,950 л	2 x 1 л	2 x 1 л
78,00 руб.	53,00 руб.	151,00 руб.	154,00 руб.
ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	ООО «Гармония» (ТК «Народный»), пр. Косыгина, д. 21, корп. 1	ООО «Торгсервис 178» (магазин «Светофор»), ЛО, Ломоносовский район, пос. Троицкая Гора, зд. 6, стр. 1	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А
Не менее 3,0 / 1,47	Не менее 0,5 / 0,96	Не менее 2,5 / 2,74	Не менее 2,6 / 2,81
Не менее 2,5 / 2,70	Не менее 3,2 / 3,35	Не менее 10,0 / 2,50	Не менее 10,0 / 2,50
Не менее 8,2 / 8,2	Показатель не определялся	Показатель не определялся	Показатель не определялся
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

МОЛОКА В ДОСТАТКЕ – И МЫ В ПОРЯДКЕ!

Молочные продукты относятся к продуктам с высокими показателями пищевой ценности. Они содержат значительное количество незаменимых нутриентов, обладают высокой перевариваемостью и усвояемостью. В питании молоко и молочные продукты являются основными источниками животного белка (незаменимых аминокислот).

НИЧЕГО, КРОМЕ ПОЛЬЗЫ

В состав жиров молока входят линолевые кислоты, которые защищают организм человека от рака молочной железы, толстого кишечника, желудка, простаты, кожи. Содержащийся в молочном жире лецитин способствует выведению из организма холестерина, что очень важно для профилактики атеросклероза.

Молочные продукты – это основные источники поступления в организм кальция, который является минеральным компонентом костной системы и зубов, необходим для функционирования кровеносной, нервной и мышечной системы.

Кальций необходим людям всех возрастов: в детском и подростковом возрасте в первую очередь для роста и укрепления костной

ткани, людям среднего и старшего возраста – для профилактики остеопороза. Особенно важен кальций для женщин после 40 лет, в период изменений гормонального фона в связи с усилением в этот период тенденции к вымыванию кальция из организма.

Кальций необходим для формирования коллагена в тканях, что обеспечивает эластичность и упругость нашей кожи.

ДОВЕРЯЙ, НО ПРОВЕРЯЙ!

Употребление молока и молочной продукции ненадлежащего качества может стать причиной возникновения целого ряда заболеваний. В первую очередь – острых кишечных инфекций, так как молоко и молочные продукты относятся к скоропортящейся продукции и являются благоприятной средой



для быстрого размножения болезнетворных микроорганизмов. Кроме того, через сырое молоко больных коров человеку могут передаваться такие тяжелые инфекции, как туберкулез, бруцеллез, ящур.

В целях профилактики заболеваний, передающихся через молоко и молочную продукцию, необходимо:

- покупать молоко и молочные продукты в установленных местах, при наличии холодильного оборудования, информации о продукции и ее изготовителе;
- не следует покупать молоко и молочные продукты у частных лиц, реализующих продукцию без ветеринарно-санитарных документов, в неустановленных местах;
- соблюдать условия хранения и сроки годности молока и молочной продукции, установленные ее изготовителем;
- сырое молоко перед употреблением необходимо обязательно прокипятить;

- предпочтение следует отдавать молоку и молочной продукции в промышленной упаковке.

При покупке молока в упаковке, прежде всего, обратите внимание на ее внешний вид. Упаковка не должна быть вздутой или поврежденной, а тем более открытой.

Вскрытая упаковка должна храниться в соответствии с условиями хранения, указанными производителем на этикетке. Даже если молоко не изменилось во вкусе и запахе, употреблять его после истечения этих сроков не следует.

КАК ДОРОГ МНЕ ТВОРОГ!

В составе творога присутствует холин, который улучшает концентрацию внимания и функцию памяти, а также витамин В₁₂ – он помогает запоминать и снижает риск развития возрастных патологий зрения, особенно эффективно работает в паре с витамином В₆ (тоже есть в твороге).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ МОЛОКА:

- Молоко и молочные продукты – продукты ежедневного потребления.
- Взрослому здоровому человеку рекомендуется ежедневно 2 стакана молока и жидких кисломолочных продуктов, ломтик сыра (20 г), порция сливочного масла (12 г) и 30 г творога (одна стандартная пачка в неделю).

Содержится в твороге и аминокислота метионин, которая снижает уровень холестерина в крови и предупреждает развитие жировой болезни печени.

Кроме того, творог содержит много селена (более 50% от дневной нормы). Этот элемент помогает предотвратить заболевания щитовидной железы, а также укрепляет иммунитет и поддерживает работу репродуктивной системы человека.

Если творог испортился, то его лучше выбросить, а не готовить из него, как делают некоторые хозяйки. В прокисшем твороге начинают размножаться болезнетворные бактерии. При термической обработке часть из них погибает, но далеко не все. Важно знать, что термообработка почти не разрушает микотоксины, то есть продукты жизнедеятельности грибов, которые являются токсинами для человека.

Алиса САВЕЛЬЕВА

В ОДНОЙ ЧАШКЕ МОЛОКА СОДЕРЖИТСЯ:

- ✓ 8 г качественного белка с полным аминокислотным составом;
- ✓ 8 г жира;
- ✓ 13 г углеводов;
- ✓ 146 калорий;
- ✓ кальций – 276 мг (28% дневной нормы);
- ✓ витамин D – 24% дневной нормы;
- ✓ витамин В₂ (рибофлавин) – 26% дневной нормы;
- ✓ витамин В₁₂ – 18% дневной нормы;
- ✓ калий – 10% дневной нормы;
- ✓ фосфор – 22% дневной нормы;
- ✓ витамин А, витамины В₁ и В₆, селен, цинк и магний.

ФИЛВОРД ОТ

АнКом

Перед вами текстовая головоломка. Вам нужно найти все слова на буквенном поле, двигаясь вправо, влево, вверх и вниз, но не по диагонали и не разделяя слово. Каждая буква принадлежит одному слову, слова не пересекаются. Задействуйте все слова слева.

РИНГА
СОЧНЫЕ
ХОЛОДЕЦ
ПРЕМИУМ
ЯНТАРИНА
РЁБРЫШКИ
ОРЕХОВЫЙ
МОЛОЧНАЯ
БУЖЕНИНА
ПЕППЕРОНИ
ДИАЛЕССИО
КРАКОВСКАЯ
ДОКТОРСКАЯ

АНКОМОВСКИЕ
ЕЛИЗАРОВСКИЕ



В филворде представлены самые любимые позиции наших покупателей.

АДРЕСА
ОТДЕЛОВ
АНКОМ

