

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ТУШЕНКА «ГОСТ»: ВМЕСТО МЯСА – ЖИР, КРАХМАЛ И КРОВЕНОСНЫЕ СОСУДЫ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

На фоне роста цен на продовольственные товары многие изготовители пытаются сохранить свое место на полке за счет снижения качества. Такая экономия, помноженная на недостоверную информацию на этикетке, оборачивается тем, что в супермаркетах растут объемы продаж нестандартной продукции. Яркий пример – мясные консервы с маркировкой «ГОСТ», которые ему не соответствуют. Причем второй год подряд в черный список «Общественного контроля» попадают абсолютно все марки тушенки, отправленные на экспертизу. О том, кто обманывает потребителей, читайте на

СТР. 10–12

ДИСТАНЦИОННАЯ ТОРГОВЛЯ

Интернет-магазин: кто в ответе за сроки и качество?

Покупка товаров и услуг через интернет уже давно стала неотъемлемой частью нашей повседневной жизни. Однако всегда ли мы остаемся довольны общением с маркетплейсами, которые нередко ведут себя недобросовестно, ущемляя наши права потребителя. О том, что делать, если полученный товар не соответствует договору или не пришел в назначенный срок, читайте на



СТР. 2

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: защита здоровья граждан – наша забота!

С открытием дачного сезона вырос спрос на мясные и молочные консервы, а также на молоко длительного хранения. Выбор – дело непростое, тем более сегодня, когда в магазинах немало подделок, а органы государственного надзора связаны мораторием на проверки бизнеса. Одна надежда – на независимые лаборатории, которые ежедневно проводят сотни различных испытаний. О том, что находят в мясных консервах и молочных продуктах, читайте на

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В магазинах Петербурга нашли молоко разбавленное и с кишечной палочкой

Четыре из десяти образцов пастеризованного молока, приобретенных в магазинах Петербурга и проверенных «Общественным контролем» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» и ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствовали обязательным требованиям по содержанию белка, жира, показателям безопасности, а также информации на упаковке.



СТР. 6–7

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 июня 2026 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов полуфабрикатов из мяса птицы и консервов «Икра из кабачков». Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».

ДАРЫ МОРЯ

Стейк из форели для майского пикника

Долгожданный май в разгаре! Горожане на своих приусадебных участках уже вовсю высаживают подросшую рассаду, 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! Однако, 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.

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 полици-

клических ароматических углеводов, 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



(V_{12} , V_6) 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 всё 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. Сковородка, 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°C до $+4^{\circ}\text{C}$.

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

Анна ШЕВЕЛОВА

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Более 13 тонн мяса изъято из оборота в 2025 году

Выбирая шашлыки для пикника, попросите продавца показать документы на мясо

ЧТО НАШЛИ?

Межрегиональным управлением Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в 2025 г. исследовано более 7500 проб мясной продукции на санитарно-химические, физико-химические и микробиологические показатели качества и безопасности.

Несоответствие установленным требованиям по микробиологическим показателям выявлено менее чем в 2% исследованных проб, по физико-химическим – в 2,2%, по санитарно-химическим показателям – менее чем в 1%. Все исследованные пробы по паразитологическим показателям соответствуют нормативным требованиям.

В ходе проверок выявлены нарушения требований законодательства в сфере технического регулирования. В их числе: нарушение условий хранения и сроков годности мясной продукции; отсут-

ствие на продукции маркировочных ярлыков изготовителей, обеспечивающих прослеживаемость пищевой продукции; реализация продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов. По результатам надзорных мероприятий изъято из оборота более 13 тонн некачественной мясной продукции. За выявленные нарушения виновные лица привлечены к административной ответственности в соответствии с Кодексом РФ об административных правонарушениях.

ПАМЯТКА ПОТРЕБИТЕЛЮ

Мясо и мясная продукция являются источником белка для нашего организма. В составе мяса также много витаминов, аминокислот, жиров, минералов, некоторые из которых ничем нельзя заменить (например, железо). Важными компонентами мяса являются жиры, которые слу-



жат источником полиненасыщенных жирных кислот и жирорастворимых витаминов. Кроме того, мясо богато витаминами группы В, минеральными и экстрактивными веществами.

Вместе с тем мясо относится к опасной в эпидемиологическом отношении продукции. Через мясо и мясопродукты возможна передача паразитарных заболеваний:

трихинеллеза, тениаринхоза и тениоза, наиболее опасным из которых является трихинеллез.

При покупке мясной продукции следует обращать внимание на условия реализации продукции, соблюдение температурного режима, целостность упаковки, наличие необходимой информации, представленной на маркировке.

По требованию потребителя продавец обязан предоставить необходимую и достоверную информацию о товарах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Потребитель также вправе потребовать у продавца документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции.

Продажа мясной продукции без обязательного подтверждения ее соответствия установленным требованиям не допускается.

Елена ОЛЕНИНА

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



Ремонт техники: как не стать жертвой обмана?

В недобросовестных ремонтных мастерских и сервисных центрах потребителям, как правило, обещают сделать бесплатную диагностику и установить причину поломки. При этом договор не заключается, документы о приеме товара не составляются, что является нарушением законодательства. Зачастую работники мастерской или сервисного центра называют стоимость ремонта, которая может достигать до 80% от цены нового товара. Чтобы не стать жертвой обмана недобросовестных мастеров по ремонту техники, надо помнить о своих правах потребителя и отстаивать их при необходимости.

Услуги по ремонту техники регулируются законом «О защите прав потребителей», Правилами бытового обслуживания населения, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. № 1514, и другими нормативными актами.

Важно помнить, что договор о выполнении работ оформляется в письменной форме в двух экземплярах и должен содержать в том числе следующие сведения: вид работы; цену работы; точное наименование, описание и цену материалов, кем они предоставлены – исполнителем или потребителем; отметку об оплате потребителем полной цены работы либо о внесении аванса при оформлении договора, если такая оплата была произведена; даты приема и исполнения заказа; гарантийные сроки на результаты работы; должность лица, принявшего заказ, и его подпись, а также подпись потребителя.

При поиске сервисного центра или ремонтной службы, а также сдаче в ремонт неисправной вещи Роспотребнадзор рекомендует придерживаться следующих правил:

- Недобросовестные исполнители не могут скрыть свою репутацию, в интернете можно найти много негативных отзывов о компаниях, которые часто обманывают граждан и нарушают права потребителей.

- Помните, что потребитель обязан оплатить выполненную исполнителем в полном объеме работу после ее принятия. Только с вашего согласия работа может быть оплачена при заключении договора в полном размере или путем авансового платежа.

- При обнаружении отступлений от договора, ухудшающих результаты работы, или иных недостатков в работе потребитель должен заявить об этом исполнителю. Указанные недостатки должны быть описаны в акте либо в ином документе, удостоверяющем приемку.

- После окончания работ требуйте подписания двустороннего акта о приеме работ или проставления соответствующей отметки в договоре.

Если вы столкнулись с нарушением своих прав потребителя, то за их защитой вы можете обратиться в Роспотребнадзор. Телефон горячей линии: 8-800-555-49-43.

Владислав МЕЛЬНИК

ДИСТАНЦИОННАЯ ТОРГОВЛЯ

Интернет-магазин: кто в ответе за сроки и качество?

Для покупателя маркетплейс выглядит как единая витрина: здесь выбирают товар, оплачивают заказ, отслеживают доставку и пытаются решить спорные вопросы. Но с правовой точки зрения участников больше: продавец, агрегатор, оператор платформы, а иногда еще пункт выдачи и логистический партнер. Именно поэтому у потребителя часто возникает главный вопрос: кто отвечает, если товар не доставлен, информация оказалась недостоверной или условия сделки изменились вопреки заключенному договору?

КТО ЕСТЬ КТО В ЦИФРОВОЙ ТОРГОВЛЕ?

Продавец – это тот, кто продает товар потребителю и несет базовые обязанности по договору купли-продажи: передать товар, сообщить необходимую информацию, отвечать за недостатки и нарушения сроков. Агрегатор – это владелец сайта или программы, которые позволяют потребителю одновременно ознакомиться с предложением, заключить договор и, как правило, оплатить товар или услугу через площадку.

ЗА ЧТО ОТВЕЧАЕТ ПРОДАВЕЦ?

Продавец отвечает за сам товар и исполнение сделки. Он обязан предоставить необходимую и достоверную информацию о товаре и о себе, передать товар надлежащего качества, соблюдать согласованные условия по цене, характеристикам, срокам и иным существенным условиям. Если товар не соответствует описанию, доставлен с нарушением срока или не передан вовсе, именно продавец остается основным адресатом требований потребителя.

КОГДА ЗНАЧЕНИЕ ИМЕЕТ АГРЕГАТОР ИЛИ ПЛОЩАДКА?

Закон прямо требует от агрегатора доводить до потребителя достоверную информацию о себе и о продавце, а также обеспечивать условия для предоставления полной информации о товаре, работе или услуге. Если агрегатор сам раз-

местил недостоверную или неполную информацию, на основании которой потребитель заключил договор, он может отвечать за причиненные убытки.

Если через агрегатора была произведена предварительная оплата, а товар не передан в срок или услуга не оказана в срок, потребитель при соблюдении установ-

- какие сведения о продавце и площадке были доступны до покупки;

- кто обещал доставку, возврат или иные условия сделки;

- сохранились ли карточка товара, чек, переписка и ответы службы поддержки.

Потребитель оплатил товар через интернет-магазин, но заказ не был доставлен. Администрация маркетплейса отвечает, что продавец является самостоятельным участником сделки. Продавец, в свою очередь, предлагает решать вопрос через интерфейс интернет-магазина. В такой ситуации потребителю важно не теряться в переписке: сохранить карточку товара, данные о продавце, чек, условия доставки и обращения в поддержку. Это позволит точнее определить, к кому предъявлять основное требование по сделке и есть ли основания обращаться к агрегатору по вопросу возврата предварительной оплаты или недостоверной информации.

Помните, что если ваши права не соблюдены, то первый шаг к их защите – письменная претензия в адрес нарушителя. Срок ответа на претензию – 10 дней. Если ваши законные требования в установленный законом срок не удовлетворены, вы вправе обратиться с иском в суд. А для дачи заключения по делу обращайтесь в Роспотребнадзор, который вам поможет отстоять ваши нарушенные права в гражданском процессе.

Также не забывайте, что от приобретенного дистанционным способом товара надлежащего качества вы можете отказаться в течение 7 дней со дня покупки, если товар вам не подошел по вашим субъективным причинам. Однако вернуть товар получится только в том случае, если он не был в употреблении, отсутствуют следы эксплуатации, сохранены его этикетки и ярлыки. Правда, в этом случае возврат товара продавцу возможен только за ваш счет.

Если у вас возник спор с маркетплейсом, стоит сначала понять:

- кто указан продавцом товара или исполнителем услуги;
- через кого произведена оплата;

Алиса САВЕЛЬЕВА



ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: защита здоровья граждан - наша забота!



Безопасность пищевой продукции – одна из приоритетных задач государства. Для ее решения в стране работают сотни испытательных лабораторий, десятки тысяч специалистов. Благодаря их ежедневному труду россияне употребляют в пищу безопасные и качественные пищевые продукты. Это залог здоровья нации и обязательное условие для обеспечения благополучия будущих поколений.

В Петербурге ведущим форпостом по защите населения от различных пищевых рисков является Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных». Структурное подразделение организации – Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» – ежедневно проводит исследования сотен проб, выявляя в том числе не только фальсифицированную, но и опасную продукцию.

О наиболее значимых результатах исследований, проведенных в первом квартале 2026 г., мы попросили рассказать заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Светлану ГРАЙВОРОНСКУЮ.



КОНСЕРВЫ – В ЗОНЕ РИСКА

– Светлана Владиславовна, ваша лаборатория ежедневно анализирует сотни образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья. Какие продукты в последнее время были в фокусе внимания специалистов и экспертов?

– С начала года значительный объем работы был связан с проведением исследований безопасности и качества молочной продукции. Эти работы проводились как в рамках мониторинга Россельхознадзора, так и по заявкам различных организаций. Также «под прицел» наших специалистов попала и мясная консервация, к которой в последнее время возникает немало вопросов как от органов государственного надзора, так и от рядовых потребителей. Дачники уже открыли свой сезон, и мясные и молочные консервы у них сейчас пользуются повышенным спросом. Ведь эту продукцию в закрытой упаковке можно хранить без холодильника от года до четырех лет в зависимости от способа консервации и режимов стерилизации. Поэтому задача Северо-Западной лаборатории – контролировать соответствие продукции обязательным требованиям нормативных документов и не допускать в оборот некачественные консервы.

Качество и сроки годности молочной и мясной консервации напрямую зависят от честности производителя и соблюдения технологии стерилизации. Мы проверяем всё: от «промышленной стерильности»

в банках с говядиной или свининой до наличия антибиотиков и растительных жиров в детском молоке.

ЧТО СКРЫВАЕТ ЭТИКЕТКА?

– Давайте начнем с мясных консервов. Потребители часто опасаются, что внутри банки может оказаться совсем не то, что заявлено на этикетке. Подтверждают ли это ваши тесты?

– К сожалению, случаи фальсификации состава в мясных консервах встречаются не редко. Например, в ходе гистологических исследований паштетов и мясных консервов, в том числе популярных брендов, мы обнаруживали растительные углеводные компоненты, которые не предусмотрены рецептурой, – например, такие как каррагинан.

Каррагинан – это растительный полисахарид, который получают из морских водорослей путем экстракции. Для этого водоросли измельчают и помещают в воду. Постепенно полисахариды из них переходят в жидкость. Далее в получившийся раствор добавляют растворитель, обычно это хорошо всем известный этиловый спирт.



Со временем каррагинан выпадает в осадок, после чего его отделяют от этанола. Спирта в добавке не остается.

В пищевой промышленности каррагинан используется преимущественно как загуститель, стабилизатор, желирующий агент. То есть придает продуктам нужную текстуру, вязкость, а также предотвращает расслоение на фракции, что увеличивает срок годности. Например, нередко каррагинан можно встретить в сливках.

В России и в других странах каррагинан разрешен для применения, что говорит о его безопасности при употреблении в умеренных количествах, однако при использовании этой добавки изготовитель обязан ее указать в составе на этикетке. Если информация отсутствует, это является нарушением законодательства.

Наряду с каррагинаном в мясных консервах встречается и крахмал, который также обладает свойствами загустителя, стабилизатора и структурирующего агента. Это вещество способно снизить содержание жиров, связывать между собой частицы смесей, удерживать ароматические компоненты и регулировать влажность. Все это делает крахмал одним из самых универсальных и доступных ингредиентов. Стойкость крахмала в 3–3,5 раза ниже, чем говядины второго сорта, и в 2 раза ниже, чем соевого изолированного белка.

Выгода использования крахмала вместо мяса для мясопереработчика очевидна: за счет применения этого дешевого сырья он может значительно снизить себестоимость продуктов, тем самым увеличив их спрос среди не очень взыскательной аудитории покупателей, ориентирующихся в первую очередь на низкую цену. Но обман изготовителя заключается не в использовании крахмала, а в том, что он не указал его наличие на этикетке и не заменил маркировку «ГОСТ» на «ТУ». По техническим условиям крахмал применять никто не запрещает, но изготовитель обязан об этом честно заявить в составе.

В ходе лабораторных исследований также фиксировались случаи несоответствия по массовой доле влаги в фаршевых консервах. Однако радуется, что по показателю «промышленная стерильность» большинство проб – от тушеной индейки до деликатесного мяса – прошли проверку успешно.

МОЛОКО... С ПАЛЬМОВЫМ МАСЛОМ

– Молоко, особенно длительного хранения, а также молочные консервы летом пользуются повышенным спросом. Такую молочную продукцию можно взять с собой на дачу, на пикник или в поход. Всегда ли потребители могут быть уверены в качестве питьевого молока или, например, молока сгущенного цельного с сахаром?

– Молоко – продукт сложный. В перечне исследований мы видим огромный список показателей: от бактерий группы кишечных палочек (БГКП) до сложных названий антибиотиков.

Наша лаборатория проводит как классические проверки на наличие БГКП и определение коли-



чества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), так и глубокий химический анализ. В первом квартале этого года были случаи выявления БГКП в пастеризованном молоке, а также несоответствия молочных продуктов (в том числе сметаны и творога) по массовой доле белка и жира.

Чем больше в молочном продукте жира, тем дороже его себестоимость. Перед тем как молоко перерабатывают на кисломолочный продукт, его нормализуют до нужной жирности с помощью специального оборудования – сепаратора-нормализатора. И чем ниже жирность сметаны или творога, тем меньше для их приготовления требуется молока. Занижение жирности продукта является информационной фальсификацией и нарушает права потребителя.

Особое внимание уделяется пищевому мониторингу молока для детского питания. Здесь мы ищем следы десятков лекарственных препаратов: тетрациклинов, сульфаниламидов, пенициллинов и даже противопаразитарных средств. Это критически важно, поскольку такая продукция предназначена для детей дошкольного и школьного возраста.

– Проверьте ли вы молоко на наличие пальмового масла?

– Да, это обязательная часть мониторинга. Мы анализируем содержание фитостерина (бета-ситостерин, брассикастерин, кампестерин и стигмастерин). Их наличие однозначно указывает на использование растительных жиров вместо молочных.

ДОВЕРЯЙ, НО ПРОВЕРЯЙ!

– На что обращать внимание при выборе молочных продуктов?

– 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.

Обязательно соблюдайте 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, которая не должна быть вздутой или поврежденной. 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.

– Какой главный совет вы бы дали потребителям, исходя из полученных результатов исследований?

– Обязательно 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.

Выбирайте проверенных производителей, но помните, что даже у известных брендов могут быть отклонения в конкретных партиях по жирности или содержанию белка. Также низкая цена товара на прилавке часто является следствием изменения рецептуры не в пользу потребителя.

Наша задача – вовремя выявить эти несоответствия и не допустить реализацию опасной и некачественной продукции потребителям. Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» выступает здесь главным гарантом объективности и защиты здоровья граждан.

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



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

ПРИНЕВСКОЕ - свежее молоко всегда рядом!

Накануне Всемирного дня молока Роспотребнадзор напомнил потребителям, что молоко и молочные продукты относятся к продуктам с высокими показателями пищевой ценности. Они содержат значительное количество незаменимых нутриентов, обладают высокой переваримостью и усвояемостью.

Петербуржцы, ведущие здоровый образ жизни, в последнее время всё чаще выбирают молочную продукцию с короткими сроками хранения. Именно такую натуральную молочку на основе коровьего и козьего молока выпускает ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», одно из ведущих сельскохозяйственных предприятий Ленинградской области.

Свое стадо и цех по переработке молока – гарантия стабильного качества, вкуса и пользы производимой молочной продукции.

Сразу после дойки свежее очищенное молоко поступает в цех, и уже через несколько часов готовая молочная продукция попадает на стол покупателя.

Ассортимент выпускаемой продукции предприятия составляет практически всю линейку цельномолочной и кисломолочной продукции. Это молоко разной жирности, творог, сметана, кефир, айран, йогурты с различными фруктовыми наполнителями и, конечно, сыры из коровьего и козьего молока.

Особым спросом пользуются йогурты, которые изготавливаются как без наполнителей, так и с добавлением фруктовых добавок без каких-либо консервантов. Все йогурты выпускаются исключительно только из молока с использованием закваски.

Высокое качество молока 3,2% жирности торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» недав-



но подтвердила независимая экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ»: оно полностью соответствует требованиям ГОСТ 31450–2013. Срок годности молока без добавок и консервантов – всего лишь пять суток.

Торговая марка «ПРИНЕВСКОЕ» – признанный специалистами и потребителями высший стандарт качества натуральной молочной продукции, которую можно встретить на прилавках «фермерских» магазинов, в том числе «Колхоз» и «Удачный», а также в торговых сетях «О'КЕЙ» и «Магнит».

Спешите за продукцией торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» в магазины прямо к их открытию, пока свежую молочку еще не успели раскупить!

Ирина ПЕТРОВА

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



Молоко коровье пейте на здоровье!

В молоке содержится масса полезных веществ, которые очень важны для правильной работы организма.

Молочный жир содержит в своем составе незаменимые жирные кислоты, моно- и полиненасыщенные. Поэтому важный совет: если покупаете молоко, стоит выбирать продукт не обезжиренный, а нормальной жирности.

Белки (казеиновый и сывороточный) легко усваиваются организмом, активизируют обмен веществ. Казеин достаточно долго переваривается, за счет этого молоко надолго дает чувство сытости, насыщая организм полезными аминокислотами.

Лецитин необходим для правильной работы центральной и периферической нервной системы. Кальций, фосфор и витамин D – все они поддерживают крепость костей, зубов и волос.

Магний необходим для правильного функционирования нервной системы.

сыщено молоко. При желании им можно заменить даже мясо. При регулярном употреблении молока наблюдается быстрый рост мышечной массы. Это особенно актуально для тех, кто активно занимается спортом и хочет приобрести рельефные мышцы.

Профилактика сердечно-сосудистых заболеваний. Мужчины занимают первое место по риску развития сердечно-сосудистых заболеваний. В молоке высокое содержание калия, а этот элемент поддерживает кислотно-щелочное равновесие крови и водный баланс организма, играет важную роль в расширении сосудов и снижении артериального давления.

ЧЕМ ПОЛЕЗНО МОЛОКО ДЛЯ ДЕТЕЙ?

Молоко – источник витамина D, одного из важнейших элементов для детского здоровья. Сильный иммунитет, правильный синтез гормонов и клеток, крепкие кости и здоровый сон – все это напрямую связано с уровнем витамина D в организме. Исследования подтверждают, что обогащенное витамином D молоко оказывает на организм такое же воздействие, как и солнечные ванны, при этом без рисков, связанных с УФ-излучением.

Защищает от вирусов и инфекций. Кроме того, витамин D участвует в работе по формированию собственного иммунитета.

Укрепляет кости. Кальций и фосфор участвуют в правильном формировании и росте костей, снижая риск травм и переломов. Это особенно важно в периоды активного роста.

Участвует в формировании мышц. Белок (в том числе молочный) – главный строительный материал для мышц.

Помогает хорошо спать. Аминокислоты, содержащиеся в молоке, помогают расслабиться и заснуть.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЧЕМ ПОЛЕЗНО МОЛОКО ДЛЯ ЖЕНЩИН?

Профилактика остеопороза. Крепость и упругость костей зависят от трех элементов – кальция, фосфора и витамина D, и все они в существенных количествах содержатся в молоке. К примеру, чтобы получить суточную норму кальция, нужно выпить три стакана молока (или кисломолочных продуктов) в день.

Польза для кожи, волос и ногтей. Питательные вещества в составе молока позволяют поддерживать в организме баланс микроэлементов, а это благотворно влияет на внешность.

Помогает держать вес под контролем. В молоке содержится достаточное количество белка (в среднем 3,2 г на 100 г) и углеводы. Стакан молока может стать отличным перекусом в течение дня.

Снижает уровень стресса. В молоке содержатся аминокислоты, которые способствуют секреции серотонина – «гормона радости».

ЧЕМ ПОЛЕЗНО МОЛОКО ДЛЯ МУЖЧИН?

Поддержание мышечной массы. Для мужчин самым ценным является белок, которым на-

С Днем молока!

Путешествуйте с натуральной молочной продукцией «Лактис» из Великого Новгорода!

Открывайте новые страны через уникальные вкусы продукции «Лактис»!

Изысканная Италия



Десерт сливочный «Панна Котта» Lactica, м.д.ж. 13%, 140 г

Классическая, лимонная, кофейная. Кремовая нежность настоящего итальянского десерта - с натуральным составом, без консервантов. Побалуйте себя в течение дня или угостите друзей: просто откройте и перенеситесь в тенистые улочки солнечной Италии!



Сыр творожный сливочный с вялыми томатами Lactica, 140 г

Нежный сливочный вкус, пропитанный утонченным ароматом специй и солнечно-вялых томатов. Идеален для закусок в итальянском стиле, в том числе бутербродов, кремовых соусов, суши и роллов!

Сердце Балкан: Сербия



Творожный сливочный сыр «Каймак Сербский» Lactica, 70%, 130 г

Сыр «Каймак» - душа балканских традиций и сербского гостеприимства. Нежнейшая кремовая текстура с богатым сливочным послевкусием. Идеален к грилю, выпечке и свежим овощам.

Утонченная Греция



Греческий йогурт Lactica, 2-4%, 120 г / 130 г / 190 г

Классический; с малиной; с черникой; с инжиром и курагой; с медом и грецким орехом; с печеным яблоком и карамелью. Густая, однородная текстура с мягким сливочным послевкусием - по греческой рецептуре. Содержит много белка. На завтрак, на полдник, а также в качестве компонента в других блюдах (в греческих салатах и соусах цацки).

Солнечная Турция



Крем-сыр «Лабне Турецкий» Lactica, 60%, 130 г

Крем-сыр «Лабне» - часть культурного наследия Ближнего Востока. Обладает мягким сливочным вкусом. К лепёшкам, мясу, свежим овощам и травам.

Скандинавская свежесть

Скандинавский творог Lactica 1,2-1,5%, 150 г с черникой, с печеным яблоком и карамелью, с клубникой

Классический; с черникой-голубикой; с печеным яблоком и карамелью; с клубникой. Нежная, густая консистенция в сочетании со сливочной мягкостью. Высокобелковый (14 г белка в стакане!). На завтрак, на полдник, а также в качестве компонента в других блюдах.



Приятного аппетита!



СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

«Пискаревский молзавод»: мы заботимся о тех, кого кормим!

«Пискаревский молочный завод» – один из символов пищевой промышленности Петербурга. В будущем году предприятие отметит 60 лет со дня ввода в эксплуатацию.



Правопреемник государственного предприятия советского времени, сегодня «Пискаревский молочный завод» – признанный лидер молочной отрасли Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Предприятие выпускает широкий ассортимент молочной продукции: молоко, кисломолочную продукцию, сметану, сливки, творог и творожные изделия. В производстве используются только натуральные ингредиенты, вся готовая продукция проходит строжайший санитарный контроль.

Молоко на производство поступает из лучших хозяйств Ленинградской области. Благодаря близости поставщиков сырое молоко доставляется на завод в кратчайшие сроки и проходит строгую оценку в собственной аттестованной лаборатории.

Современное оборудование позволяет производить обработку молока и упаковочных материалов, а также осуществлять розлив молока в асептических условиях. Весь технологический процесс ведется в замкнутой системе, без контакта с внешней средой. Все эти факторы дают возможность выпускать продукцию высокого качества в соответствии с требованиями нормативной документации.

«Пискаревский молочный завод» всегда делал ставку на выпуск продукции повседневного спроса с короткими сроками реализации, которая вырабатывается исключительно из натурального молока.



Предприятие внимательно следит за рыночной конъюнктурой и оперативно реагирует на пожелания своих покупателей. Так, «Пискаревский молочный завод» недавно приступил к выпуску некоторых популярных видов молочной продукции в новой упаковке.

Теперь молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 2,5% выпускается не только в литровой упаковке пюр-пак, но и объемом 0,5 л.

Любимый многими творог с массовой долей жира 5% теперь выпускается не только в брикетах по 250 г, но и в прозрачных пластиковых стаканчиках массой 130 г. Такая мелкая фасовка очень удобна для разового употребления утром на завтрак, в дороге или на работе.

На «Пискаревском молочном заводе» подчеркивают, что внедрение новой упаковки – это не дань моде, а отклик на потребности потребителей нового формата, экономящих свое время, часто делающих перекусы вне дома и ценящих удобство и высокое качество.

Продукцию «Пискаревского молочного завода» легко узнать на магазинных полках благодаря фирменному логотипу «Клевер в треугольнике». Он является не только знаком отличия продукции предприятия, но и символом высокого качества, которому на протяжении десятилетий доверяют многие поколения ленинградцев-петербуржцев.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО!

Накануне Всемирного дня молока, который с 2001 года по решению Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО ООН) отмечается во всем мире 1 июня, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проверила качество молока, представленного на прилавках Северной столицы.

Среди образцов, полностью соответствовавших требованиям ГОСТа, согласно протоколам испытаний Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», в очередной раз оказалось молоко 3,2% ТМ «Зеленый берег» от АО Племзавод «Красноозерное» из Приозерского района Ленинградской области.



Молоко «Зеленый берег» - сделано самой природой!



вотноводческих ферм, входит также перерабатывающее производство – «Приозерский молочный завод», выпускающий более 60 наименований натуральной молочной продукции: питьевое молоко, кисломолочные продукты (творог, творожки, творожные массы, сметана, йогурт, ряженка, ацидофильная простокваша), полутвердые и плавильный сыры, масло сливочное под торговыми марками «Зеленый берег» и «Салми».

ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО!

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

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

Елена ОЛЕНИНА



НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Доказано, что молоко – важный элемент рациона людей всех категорий. Оно богато витаминами (особенно группы В), минералами, такими как фосфор, калий, кальций. В составе молочной продукции есть незаменимые аминокислоты, а натуральная кисломолочная продукция содержит молочнокислые микроорганизмы, что делает ее природным пробиотиком. Однако польза от молока будет только в том случае, если оно натуральное.

Именно такое молоко сегодня предлагает потребителям АО Племзавод «Красноозерное», в состав которого, кроме жи-

ВЫБОР ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

«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. Хорошего моло-

ка 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 закваска 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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В МАГАЗИНАХ ПЕТЕРБУРГА НАШЛИ МОЛОКО РАЗБАВЛЕННОЕ И С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ

40% пастеризованного молока, приобретенного в магазинах Петербурга и проверенного Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» и ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют обязательным требованиям по показателям безопасности, содержанию белка и жира, а также информации на упаковке.



ЧАСТНАЯ МАРКА – РАЗБАВЛЕННОЕ МОЛОКО

Молоко фальсифицируют по-разному: одни недобросовестные изготовители замещают в жировой фазе молочный жир немолочным, другие – разбавляют молоко посторонним сырьем, в том числе обычной водой. В результате применения второго способа фальсификации молоко превращается в молочный напиток с пониженным содержанием жира и белка.

Яркий пример – молоко 2,5% под частной маркой торговой сети «Магнит» (ООО «Кривское», Калужская обл.) по цене 45 руб. за 1 литр (мягкая упаковка, 800 мл). Фактическая масса белка в этом молоке составила 1,53% вместо 3%, указанных на упаковке, а массовая доля жира – 1,1% вместо 2,5%.

Массовая доля белка и жира – это те показатели, на которые потребители ориентируются при выборе молока в первую очередь. И если по факту физико-химические свойства продукта ниже, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение. Это информационная фальсификация, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.

Сегодня производители зачастую изготавливают молоко путем разбавления водой сухого молока, которого



МОЛОЧНЫЙ ОБМАН

Накануне Всемирного дня молока, который отмечается во многих странах 1 июня уже больше двадцати лет, «Общественный контроль» решил в очередной раз выяснить, молоко какого качества пьют сегодня петербуржцы. Для этого в магазинах «О'КЕЙ», «Магнит», «Перекресток», «Верный», «ВкусВилл», «Ермолино» и «Колхоз» были приобретены десять образцов пастеризованного молока и направлены для проведения лабораторных исследований в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «ВНИИЗЖ».

Перед специалистами была поставлена задача проверить питьевое молоко по основным показателям качества: массовой доле жира, белка, сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), а также показателям безопасности: наличию бактерий группы кишечных палочек (БГКП)

и мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

Пастеризованное молоко имеет короткие сроки годности – до 14 суток, поскольку, в отличие от молока ультрапастеризованного, подвергается термической обработке максимум до 90°C. Благодаря такой чадящей технологии в пастеризованном молоке не разрушается белок, остаются в норме все витамины и аминокислоты. Именно такое молоко обладает высокими показателями пищевой ценности и является самым полезным.

Однако в магазинах сегодня вместо молока пастеризованного нередко можно найти замаскированный под него молочный напиток. Внешне такая упаковка по дизайну и информации для потребителя, включая наименование, состав, указание на ГОСТ 31450–2013 и пищевую ценность, не будет ничем отличаться от упаковки натурального молока.

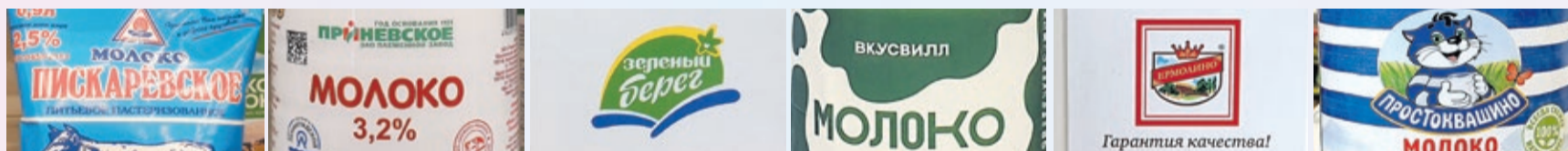
Подмену вы сможете понять только дома, когда попробуете этот продукт на вкус или приготовите на его основе какое-нибудь блюдо. Конечно, по закону «О защите прав потребителей» вы вправе потребовать у магазина возврат денежных средств за продажу продукта ненадлежащего качества, даже если чек не сохранился. Но будете ли вы тратить на это свое время и нервы, учитывая, что стоимость пакета молока в среднем около ста рублей? Скорее всего, нет, и как раз на это и рассчитывают недобросовестные «молочники», поставляя в торговые сети некачественный продукт.

Насторожить потребителя может низкая цена. Но в последнее время недобросовестные изготовители и продавцы решили эту проблему – они стали продавать молочный напиток по цене натурального молока, чтобы у покупателей было меньше сомнений.

Каждый год «Общественный контроль» выявляет на полках супермаркетов немало молочных подделок. Так, по итогам экспертизы 2021 г. из десяти проверенных образцов пастеризованного молока разных торговых марок только три соответствовали требованиям ГОСТ 31450–2013. В 2022 г. таких образцов оказалось пять из двенадцати. По итогам проверки 2023 г. ГОСТу соответствовали лишь три из десяти проверенных образцов молока, а в 2024 г. – четыре из одиннадцати. В прошлом году ситуация с качеством начала улучшаться: обязательным требованиям по итогам исследования уже соответствовали шесть образцов из десяти.

Результаты экспертизы этого года выглядят намного оптимистичнее: из десяти образцов семь прошли проверку успешно, а в трех выявили отклонения по физико-химическим и микробиологическим показателям.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО



Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%. ТМ «Пискаревское»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%. ТМ «Приневское»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%. ТМ «Зеленый берег»	Молоко цельное отборное питьевое пастеризованное 3,8%. ТМ «ВкусВилл»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%. ТМ «Ермолино»	Молоко питьевое отборное 3,6%. ТМ «Простоквашино»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	ООО «Космол», г. Кострома,	АО «ЕРМОЛИНО МОЛОКО», Калужская обл.	АО «Эйч энд ЭН», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	04.02.2026	03.02.2026	20.02.2026	03.02.2026	30.01.2026	26.01.2026
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-073-00419785-2021	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-047-13605199
Объем, кол-во	3 x 1 л	3 x 0,973 л	3 x 1 кг	3 x 0,900 л	3 x 1 л	3 x 0,930 л
Цена за 1 литр, руб.	95,00 руб.	123,00 руб.	122,00 руб.	119,00 руб.	88,00 руб.	108,00 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	Магазин «Колхоз» (ИП Горюнова Е. А.), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	АО «ВкусВилл», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «ЭНГЕЛЬС-ТОРГ» (магазин «Продукты Ермолино»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А, пом. 10-Н	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5
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
КМАФАМ** (не более 1x10 ⁵)	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,38±0,06	Не менее 3,0 / 3,38±0,06	Не менее 3,0 / 3,38±0,06	Не менее 2,8 / 3,45±0,06	Не менее 3,0 / 3,64±0,06	Не менее 3,2 / 3,45±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,50±0,15	Не менее 3,2 / 3,25±0,08	Не менее 3,2 / 3,20±0,15	Не менее 3,8 / 4,00±0,15	Не менее 2,5 / 2,70±0,15	Не менее 3,6 / 3,50±0,15
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,6±0,4	Не менее 8,2 / 8,7±0,4	Не менее 8,2 / 8,7±0,4	Не менее 8,2 / 8,8±0,4	Не менее 8,2 / 9,0±0,4	Не менее 8,2 / 8,9±0,4
Соответствие этикетке, ГОСТу, ТУ, ТР ТС 033/2013***	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ с учетом отклонений, отличается по м.д. жира на этикетке

* БГКП – бактерии группы кишечных палочек. ** КМАФАМ – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий *** Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

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

закладывают меньше, чем требуется по рецептуре. Таким образом, они снижают себестоимость готового продукта и производят фальсификат, – говорит **специалист по качеству молочной продукции Анатолий Брусенцев.**

Не соответствовало молоко из «Магнита» ГОСТ 31450–2013 и по массовой доле СОМО: 7,4% вместо 8,2%.

– СОМО – это то, что останется от молока, если убрать из него всю воду и удалить весь жир, – отмечает **доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко.** – Это показатель натуральности молока. 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.



«СЕЛЬСКИЙ ПРОДУКТ» С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ

Недавно на полках петербургских магазинов появилось молоко под новой торговой маркой **«Агрофирма Рассвет»** (ООО «Сельский продукт», Ленинградская обл.). Среди всех образцов, направленных на экспертизу, оно оказалось самым дорогим: 140 руб./л. Казалось бы, за такую цену потребитель вправе рассчитывать на безопасный продукт высокого качества. Однако, как следует из протокола испытаний, в молоке 3,2%, приобретенном в магазине **«Магнит»**, были выявлены БГКП. Кроме того, массовая доля жира молока оказалась ниже заявленной на этикетке: 2,7% вместо 3,2%.

Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», молоко должно быть практически стерильно, поскольку бактерии группы кишечных палочек (БГКП) не допускаются в 0,01 см³ продукта.

Как пояснили в ФГБУ «ВНИИЗЖ», БГКП являются важным показателем санитарного состояния условий про-

изводства 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 превышению допустимого уровня БГКП, множество. Это грязь на производстве, сырье, обсемененное микрофлорой, гигиена персонала, температурные режимы хранения готовой продукции. В БГКП входят и бактерии E.coli, являющиеся своеобразным маркером вопиющей антисанитарии. Их обнаружение может интерпретироваться как показатель свежего фекального загрязнения. Это человеческий фактор, подчеркивают эксперты.

– Наличие в молоке БГКП говорит о том, что были нарушены темпе-

ратурные режимы при пастеризации молока, – поясняет **председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий.** – Причиной этого мог стать сбой в оборудовании либо человеческий фактор. В любом случае готовая продукция перед отправкой в торговую сеть должна была пройти контроль в заводской лаборатории. По всей видимости, этого сделано не было и потенциально опасное молоко попало на прилавки крупной федеральной сети.



Получив протокол испытаний, «Общественный контроль» попытался связаться с **ООО «Сельский продукт»**, чтобы предупредить о выпуске опасной молочной продукции, но сделать это оказалось невозможно: на упаковке молока не были указаны ни телефон, ни адрес электронной почты. Дистрибьютор, который под вывеской **«Агрофирма Рассвет»** реализует молоко **ТМ «Сельский продукт»**, отказался дать контакт обратной связи, заявив по телефону, что «ООО «Сельский продукт» не имеет к ним

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ

Коровье молоко пастеризуют, подвергая термической обработке от 60 до 90°C. Таким образом, молоко обеззараживается и в то же время в нем сохраняется большинство витаминов и микроэлементов. Молоко с короткими сроками хранения (до 14 суток) наиболее популярно сегодня на рынке.



При покупке пастеризованного молока обратите внимание на то, как выглядит сам магазин – нет ли посторонних запахов, в каких условиях содержатся продукты и т.д. Также не стоит забывать, что пастеризованное молоко должно храниться при температуре от +2 до +4°C, а значит, и 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.

никакого отношения и телефоны надо искать в интернете».

– Закрытость **ООО «Сельский продукт»**, недавно появившегося на молочном рынке, настораживает, – говорит **Всеволод Вишневецкий.** – Выходит, потребитель продукции этой марки лишен возможности оперативно связаться с изготовителем, направить претензию, получить информацию о продукции. Такая позиция предприятия не соответствует принципам социальной ответственности.

«ХОЗЯЙСТВО ВАСИЛЬЕВОЙ А. В.» НЕ ОПРАВДАЛО ОЖИДАНИЙ

Обнаружены БГКП и в молоке пастеризованном 3,5% **ТМ «Хозяйство Васильевой А. В.»** (ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.), приобретенном в супермаркете **«Перекресток»** по цене 122 руб. за 1 л. Дополнительные лабораторные исследования, проведенные на базе лаборатории «Петербург-Экспертиза» «Центра содействия развитию потребительского рынка, защиты прав потребителей и хранения городского резерва материальных ресурсов», подтвердили, что продукт той же даты выпуска (24.02.2026) небезопасен: в нем выявлены БГКП, а также в 1,6 раза превышено количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ).

В ходе экспертизы прошлого года в молоке пастеризованном 3,4% **ТМ «Хозяйство Васильевой А. В.»** также были обнаружены БГКП и маркировка, вводящая потребителей в заблуждение. Кроме того, БГКП были обнаружены недавно и в твороге 5% **ТМ «Хозяйство Васильевой А. В.»**. Изготовитель получил предупреждение о недопустимости нарушений обязательных требований от Роспотребнадзора, однако, как видим, в торговую сеть продолжает поступать молочная продукция, не отвечающая требованиям безопасности.

«МИТЁК»: МИКРОФЛОРА В НАГРУЗКУ

Не соответствовало санитарным нормам и молоко 3,5% **ТМ «Митёк»** (ООО «МОЛПРОМ», Ленинградская обл.), приобретенное в гипермаркете **«О'КЕЙ»** по цене 141 руб. за литр. В молоке в 2,9 раза был превышен допустимый уровень мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ).

– Количество МАФАНМ характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет **главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук.** – Превышение содержания МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перефасовки. Нежелательно употреблять в пищу даже хорошо термически обработанный продукт, содержащий по-

вышенное количество мезофильной микрофлоры, поскольку вместе с такой пищей человек получает лишние токсины, которые имеют свойство накапливаться в организме.

Молоко **ТМ «Митёк»** регулярно попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе исследований в 2024 г. в молоке **ТМ «Митёк»** были обнаружены БГКП, повышенная кислотность и жиры немолочного происхождения, а в ходе экспертизы 2025 г. молоко из Гатчины не соответствовало ГОСТу по массовой доле белка.

«ПРОСТОКВАШИНО»: СООТВЕТСТВУЕТ «С УЧЕТОМ ОТКЛОНЕНИЙ»

Молоко «отборное» **ТМ «Простоквашино»** (АО «Эйч энд ЭН», г. Санкт-Петербург), приобретенное в магазине **«Верный»** по цене 108 руб. за 1 л, с учетом отклонений (±0,15%) соответствовало обязательным требованиям, однако фактическая массовая доля жира отличалась от значения, заявленного на упаковке: 3,5% вместо 3,6%.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Как сообщили в Россельхознадзоре, за допущенные нарушения **ООО «Сельский продукт»** объявлено предупреждение с требованием усилить проведение собственного контроля за производством молочной продукции, обеспечить ее соответствие техническим регламентам.

В свою очередь, Роспотребнадзор объявил предупреждения о недопустимости нарушений обязательных требований **ООО «Сельский продукт»**, **ООО «МОЛПРОМ»**, а также магазинам **«О'КЕЙ»**, **«Перекресток»** и **«Магнит»**. Кроме того, Роспотребнадзор сообщил, что в ходе плановой выездной проверки в 1-м квартале 2026 года в отношении торговой сети **«Магнит»** молочная продукция **ООО «Сельский продукт»** «на момент проведения контрольных (надзорных) мероприятий в реализации не выявлена».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», полностью соответствуют требованиям ГОСТ 31450–2013 и информации на упаковке молоко пастеризованное 2,5% **«Пискаревское»** (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург), молоко 3,2% **«Приневское»** (ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.), молоко 3,2% **«Зеленый берег»** (АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.), молоко 3,8% **ТМ «ВкусВилл»** (ООО «Космол», г. Кострома), молоко 2,5% **ТМ «Ермолино»** (АО «ЕРМОЛИНО МОЛОКО», Калужская обл.).

Кирилл ОРЛОВ



Молоко пастеризованное 3,5%. ТМ «Митёк»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%. ТМ «Агрофирма Рассвет»	Молоко питьевое пастеризованное 3,5%. ТМ «Хозяйство Васильевой А. В.»
ООО «МОЛПРОМ», Ленинградская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Сельский продукт», Ленинградская обл.	ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.
09.02.2026	01.02.2026	02.02.2026	24.02.2026
ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-001-5253912-2021
3 x 1 кг	3 x 0,800 л	3 x 1 л	3 x 0,900 л
141 руб.	45,00 руб.	140,00 руб.	122,00 руб.
ООО «О'КЕЙ» ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
В 0,01 г не обнаружено	В 0,01 г не обнаружено	В 0,01 г ОБНАРУЖЕНО	В 0,01 г ОБНАРУЖЕНО
2,9x10⁵	Менее 1x10 ¹	8,9x10 ⁴	9x10 ⁴
Не менее 3,0 / 3,45±0,06	Не менее 3,0 / 1,53±0,06	Не менее 3,0 / 3,64±0,06	Не менее 2,8 / 3,08±0,06
Не менее 3,5 / 3,50±0,15	Не менее 2,5 / 1,10±0,15	Не менее 3,2 / 2,70±0,15	Не менее 3,5 / 3,50±0,15
Не менее 8,2 / 8,6±0,4	Не менее 8,2 / 7,4±0,4	Не менее 8,2 / 9,4±0,4	Показатель не определялся
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение количества МАФАНМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, обнаружены БГКП*	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, обнаружены БГКП*

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

СЕЗОН КВАСА

Состав набора

- 2 вакуумных пакетика с концентратом сусла
- 2 пакетика с дрожжами

Осталось добавить воды и сахара!

ЖИВОЙ КВАС!

3 литра + 3 литра = **6 л** кваса

ДОМАШНЕЕ БИСТРО
ГОТОВИМ С ВАМИ С 2004 г.

Сделай сам КВАС
хлебный
НЕПАСТЕРИЗОВАННЫЙ
НЕ СОДЕРЖИТ красителей, усилителей вкуса, ароматизаторов

НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КВАСА
НАТУРАЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ
3 литра + 3 литра = 6 л кваса
Варенье с сахаром

«ДОМАШНЕЕ БИСТРО»: ЖИВОЙ КВАС, СОЗДАННЫЙ СВОИМИ РУКАМИ

Квас – продукт, который любят многие в России, и вот пришла его пора. Когда наступает теплое время года, ничто не утоляет жажду лучше, чем глоток свежего, натурального кваса. Сегодня мы поговорим о том, как легко и быстро приготовить настоящий живой квас у себя дома с набором «Домашнее Бистро».

ПОЧЕМУ ДОМАШНИЙ КВАС ЛУЧШЕ МАГАЗИННОГО?

Магазинный квас, который продается в бутылках, зачастую подвергается пастеризации и стерилизации. Это убивает полезные микроорганизмы и лишает напиток многих ценных свойств. Чтобы продлить срок годности, производители добавляют консерванты, усилители вкуса и искусственные ароматизаторы. В результате потребители получают продукт, далекий от классического полезного напитка.

Живой квас, приготовленный дома, – это совершенно другое дело. Он богат полезными микроорганизмами, витаминами группы В, аминокислотами, антиоксидантами и минеральными веществами. Натуральное брожение создает уникальный вкус и аромат, который невозможно воспроизвести промышленным способом.

«ДОМАШНЕЕ БИСТРО» = 6 ЛИТРОВ ГОТОВОГО КВАСА!

Хотите быстро приготовить по-настоящему домашний, вкусный и натуральный напиток? В этом вам поможет набор для приготовления кваса живого брожения «Домашнее Бистро». Всего за один-два дня вы получите полноценный натуральный продукт, который обойдется значительно дешевле магазинного.

ЧТО ВХОДИТ В НАБОР?

Набор включает:

- жидкое квасное сусло, состоящее из натуральных ингредиентов: ржаной муки и солода;
- высушенные активные дрожжи.

Важно отметить, что продукт не содержит никаких искусственных добавок: красителей, усилителей вкуса и ароматизаторов.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовить квас с набором «Домашнее Бистро» невероятно просто:

1. Смешайте содержимое пакета с водой комнатной температуры.
2. Перелейте смесь в подходящую емкость (можно использовать обычную пластиковую бутылку или банку).
3. Оставьте бродить при комнатной температуре на 24–48 часов.

Через 24–36 часов вы получите готовый напиток, который можно пить сразу или охладить. Набор рассчитан на приготовление 6 литров кваса (ингредиенты позволяют делать это по 3 литра единовременно) – это эквивалент шести литровых бутылок магазинного напитка!

ВЫБИРАЙТЕ КАЧЕСТВО!

Помимо всех перечисленных преимуществ, приготовление кваса с набором «Домашнее Бистро» выгоднее покупки готового напитка. За цену одного набора для приготовления кваса вы получаете шесть литров кваса, купленного в магазине, но с превосходным качеством.

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ КЛАССИКОЙ!

Настало время вернуть в нашу жизнь настоящий живой квас – напиток наших предков, который дарит здоровье и хорошее самочувствие. С набором «Домашнее Бистро» вы сможете наслаждаться полезным, натуральным и вкусным квасом круглый год, затрачивая минимум усилий и времени.

Попробуйте приготовить квас самостоятельно – и вы поймете, насколько велика разница между живым напитком и его магазинным аналогом. Пусть этот древний русский напиток станет частью вашей повседневной жизни, даря бодрость, энергию и отличное настроение каждый день!

Набор для приготовления кваса «Домашнее Бистро» вы всегда найдете на маркетплейсах, а также в магазинах города.

www.c-project.ru

◆ Сипроджект

ДОСТУПНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам, как никто другой, поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!



Лучшие десерты мира онлайн!

Классические чизкейки, нежные тирамису, ароматные круассаны и макарруны (не путать с макаронами!), отменные штрудели и, конечно же, вкуснейшее мороженое – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 250 наименований тортов, мороженого и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушителен. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при температуре не выше -18°C до 12 месяцев.

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.



cheese-cake.ru
интернет-магазин десертов

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары разделены на категории. Выберите, например, «чизкейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Офор-

мить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ.

Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8:00 до 24:00.

По всем возникающим вопросам можно обратиться по телефону горячей линии: 8 (800) 250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 20:00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

АРОМАТНЫЕ КРУАССАНЫ

Мечта любого сладкоежки – завтрак с ароматными хрустящими круассанами. В cheese-cake.ru их изготавливают на собственном производстве, используя натуральные ингредиенты и настоящее сливочное новозеландское масло, соблюдая мировые стандарты качества. Приготовить дома такие круассаны легко: необходимо выложить на противень нужное количество круассанов и выпекать 25 минут. Ассортимент порадует как любителей классических круассанов, так и тех, кто любит выпечку с сытными или сладкими начинками. На сайте cheese-cake.ru представлено более 10 вкусов, чтобы вы могли каждое утро наслаждаться свежайшим завтраком, как во французском кафе.

БОНУСЫ И СКИДКИ

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам, зарегистрированным на сайте и совершившим заказ, полагаются скидки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества.

Для новых клиентов компания предлагает скидку 15% на всю продукцию по промокоду **NEW15**, а также раздел с самыми популярными десертами по сниженным ценам, которые регулярно обновляются. Также предусмотрены скидки и акции для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят конкурсы и розыгрыши с вкусными призами, сертификатами и даже последними новинками техники.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

◆ Валентина ОРЛОВА

ГОТОВИМ САМИ

МАЙ, ПИКНИК, КУРИЦА!

Май – горячий период для садоводов и огородников, веселый для дачников, увлекательный для любителей походов и рыбалки. Но, несмотря на разность интересов, размера кошелька и социального статуса, для каждого из нас май – это еще и шашлыки, аромат и вкус которых мы никак не можем забыть еще с лета прошлого года!



СЕКРЕТЫ ПРАВИЛЬНОГО ШАШЛЫКА

Известно, что самый диетический шашлык – из мяса птицы. Однако есть пять важных правил, которых стоит придерживаться, чтобы куриный шашлык получился сочным и вкусным. В этом номере с читателями газеты «Петербургское качество» секретами правильного шашлыка охотно делится «Санкт-Петербургская куриная компания», один из ведущих поставщиков куриного мяса на столы петербуржцев.

1. Выбирайте только охлажденное мясо птицы, а если вы купили замороженные куриные окорочка, бедра или филе, обязательно разморозьте их перед погружением в маринад. Размораживают птицу на нижней полке холодильника, поэтому накануне просто переложите туда курицу из морозилки.

2. Используйте минимальное количество кислых продуктов для маринования (например, лимон) – у курицы нежное мясо, и его легко «обезвкусить» лишней кислотой. Или сократите время, которое курица проведет в кислом маринаде.

3. Специи и травы лучше растолочь перед добавлением в маринад, а не просто высыпать из пакетиков. Так они отдадут максимум вкуса и аромата.

4. С куриных окорочков, голеней и бедер лучше снять кожу. Это не только уменьшит калорийность блюда, но и поможет мясу лучше пропитаться маринадом. К тому же так птица не будет подгорать сверху, когда внутри еще не приготовилась.

5. Можно сделать несколько проколов ножом в курином мясе и как бы массировать его, натирая маринадом. Это также поможет птице впитать максимум вкусов и ароматов.

МАРИНАД ДЛЯ КУРИЦЫ

В качестве жидкой части маринада отлично подойдут кефир или простокваша. Также в кисло-молочном маринаде для курицы можно использовать теплые специи: куркуму, паприку, молотый перец, сушеный чеснок, зиру, кориандр или смесь типа карри.

Можно замариновать курицу просто с небольшим количеством оливкового масла и травами – тимьяном, орегано, сухим базиликом. И при желании добавить чуть-чуть лимонного сока. Если его добавить слишком много или держать слишком долго в таком

маринаде, волокна мяса повредятся и оно станет «ватным».

Также курицу можно замариновать в апельсиновом соке, добавив немного специй: острого перца, щепотку бадьяна и даже корицы. Такой маринад придаст мясу сладковатую нотку, к тому же курица в апельсинах – это классика. Апельсиновый сок можно дополнить соевым соусом и растительным (в идеале кунжутным) маслом – получится азиатский вариант. Подавать такой шашлык лучше с кинзой.

И точно не стоит использовать для маринования майонез: во-первых, это сделает шашлык излишне жирным, а во-вторых, майонез при нагревании расслоится.

СКАЖИ УКСУСУ «НЕТ!»

Мариновать птицу в уксусе не стоит. Эта приправа размягчает белковые волокна, но, когда речь идет о мягком курином мясе, она не нужна. Мясо птицы сочное, в каком бы маринаде вы его ни готовили. И аппетитности готовому шашлыку из курицы кислый уксусный аромат не добавляет.

Что касается свежего лука, то он не особенно сочетается с неж-

ным куриным мясом и, так же как уксус, значительно ухудшает ароматику готового куриного шашлыка.

СОУС ДЛЯ ШАШЛЫКА ИЗ КУРИЦЫ

Пока шашлык готовится, можно сделать к нему соус дзадзики. Смешайте греческий йогурт с отжатыми от сока тертыми огурцами, измельченным чесноком, укропом и мятой. Добавьте оливковое масло и чуть лимонного сока, посолите, поперчите – и все готово.

К куриному шашлыку подойдет и брусничный соус. Рецепт очень простой: в сотейнике вскипятите 50 мл воды со 100 г коричневого сахара и истолченными в ступке перцем, корицей и гвоздикой. Всыпьте замороженную бруснику и томите на огне около полчаса, пока соус не загустеет.

Если не хотите готовить соус сами, его можно выбрать в магазине, причем на любой вкус. К курице мы рекомендуем карри, медово-горчичный и томатный шашлычный. Во всех трех к тому же курицу можно мариновать.

Приятного аппетита!

Алиса САВЕЛЬЕВА

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

АнКаш

ПОЗДРАВЛЯЕТ ВСЕХ С ВЕЛИКИМ ПРАЗДНИКОМ ПОБЕДЫ!

9 МАЯ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Мясные консервы незаменимы на даче, пикнике, в походе или на рыбалке. Их не нужно хранить в холодильнике, они имеют длительные сроки годности и удобны при транспортировке. Только перед тем, как пойти в магазин, внимательно изучите результаты экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль»: сегодня найти настоящую тушенку, сделанную действительно по ГОСТу, – задача не из легких.

БАНКИ-ОБМАНКИ

В последние годы мясные консервы наряду с молочной продукцией возглавили рейтинг продовольственных товаров, подверженных фальсификации.

Согласно результатам проверок, проведенных «Общественным контролем», государственные испытательные лаборатории ежегодно признают не соответствующими требованиям ГОСТа от 80% до 100% образцов мясных консервов. При этом эффективных мер по удалению некачественной продукции с прилавков магазинов до сих пор нет – в России продолжает действовать мораторий на внеплановые проверки бизнеса. И если еще четыре года назад в ответ на обращения «Общественного контроля» надзорные органы сообщали о принятых мерах, в том числе небольших штрафах, то с марта 2022 г. ответственность за выпуск некачественной продукции ограничивается лишь предупреждениями о недопустимости нарушений

ТУШЕНКА «ГОСТ»: ВМЕСТО МЯСА –

Второй год подряд забракованы абсолютно все мясные консервы, направленные «Общественным контролем» на экспертизу. При этом вся нестандартная «тушенка» была маркирована «Честным знаком». На этот раз проверку десяти образцов популярных торговых марок на соответствие ГОСТу проводили испытательные лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», ФБУ «Тест-С.-Петербург» и испытательная лаборатория «Петербург-Экспертиза».



нее 15%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 58%. Для свиной тушеной требования такие: кусочки мяса массой не менее 30 г, жира – не более 18%, массовая доля белка – не менее 16%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 59%.

А теперь внимание! С 2019 г. в России параллельно действует еще один ГОСТ 34177–2017 «Консервы мясные. Общие технические условия», который сегодня часто можно увидеть на этикетке. И тут потребителям надо быть предельно бдительными при выборе товара: новый нормативный документ создан для производства консервов с более низким содержанием мяса и большим количеством жира. Качество этих консервов ничего общего с классической тушенкой не имеет, но аббревиатура ГОСТ (с другим номером) стоит на этикетке, и это может вводить потребителей в заблуждение.

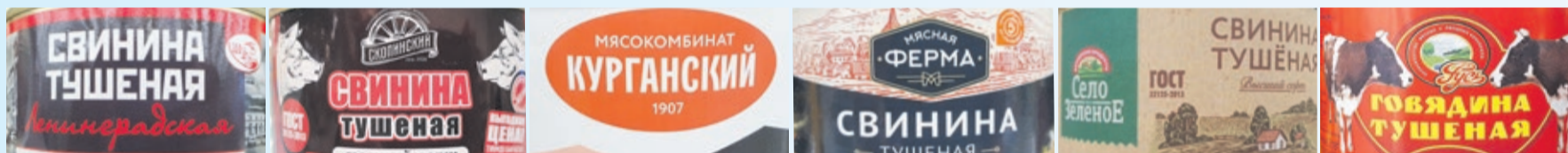
Согласно новому ГОСТу с «пониженной ответственностью», массовая доля белка для тушеной говядины должна быть не менее 9%, жира – не более 20%, а массовая доля составных частей (мяса и жира) – не менее 50%. Для тушеной свиной требования еще «мягче»: массовая доля белка должна

обязательных требований. Не спасает и введенная год назад обязательная цифровая маркировка мясных консервов – на всех банках некачественной тушенки стоял «Честный знак».

ВНИМАНИЕ, ГОСТЫ БЫВАЮТ РАЗНЫЕ!

В соответствии с требованиями классического государственного стандарта на мясные консервы (ГОСТ 32125–2013 «Мясо туше-

ное. Технические условия») в «Говядине тушеной» должны быть кусочки мяса массой не менее 30 г, жира не более 17% от общего объема банки, массовая доля белка должна составлять не ме-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ, ГОСТ


Наименование продукта	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Свинина тушеная в/с». ТМ «Ленинградская» ТМ «МГК»	Консервы мясные кусковые из свиной тушеной. «Свинина тушеная в/с». ТМ «Скопинский»	Консервы кусковые мясные стерилизованные. «Свинина тушеная в/с». ТМ «Мясокомбинат «Курганский»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Свинина тушеная в/с». ТМ «Мясная ферма»	Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные. Мясо тушеное. «Свинина тушеная в/с». ТМ «Село Зеленое»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Мясо тушеное. «Говядина тушеная в/с». ТМ «Русь»
Производитель	ООО «Мясная Гатчинская Компания», Ленинградская обл.	ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.	ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г. Курган	ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Московская обл.	ООО «Сарапульский мясокомбинат», Удмуртская Республика	ООО «Производственная компания «РУСЬ», Новгородская обл.
Дата изготовления	19.06.2025	14.10.2025	25.10.2025	13.12.2025	11.10.2025	29.12.2025
Нормативный документ	ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 32125–2013
Масса, количество образцов	4 x 325 г	4 x 325 г	4 x 325 г	4 x 325 г	4 x 325 г	3 x 500 г
Цена за 1 кг., руб.	705,00 руб.	585,00 руб.	723,00 руб.	677,00 руб.	615,00 руб.	540,00 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98, лит. А	ООО «Агроторг», (магазин «Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), ул. Васи Алексеева, д. 21, лит. А
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Кусочки мяса массой менее 30 г более 10% от общей массы мяса. Мясо переваренное
Массовая доля белка, % (Норма / Результат)	Не менее 16,0 / 16,06±2,41	Не менее 16,0 / 7,88±1,18	Не менее 16,0 / 9,19±1,38	Не менее 16,0 / 13,50±2,03	Не менее 16,0 / 13,75±2,06	Не менее 15,0 / 9,81±1,47
Массовая доля жира, % (Норма / Результат)	Не более 18,0 / 36,5	Не более 18,0 / 23,7	Не более 18,0 / 6,4	Не более 18,0 / 11,4	Не более 18,0 / 13,9	Не более 17,0 / 15,1
Массовая доля составных частей (масса и жира), % (Норма / Результат)	Не менее 59,0 / 72,0	Не менее 59,0 / 62,5	Не менее 59,0 / 67,7	Не менее 59,0 / 64,8	Не менее 59,0 / 67,0	Не менее 58,0 / 53,7
Гистология (состав)	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен каррагинан, не заявленный в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен каррагинан, не заявленный в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены каррагинан и субпродукты, не заявленные в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены субпродукты
Соответствие ГОСТу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии, органолептике

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

ЖИР, КРАХМАЛ И КРОВЕНОСНЫЕ СОСУДЫ

быть не менее 6%, жира – не более 35%, а массовая доля составных частей (мяса и жира) – не менее 45%. Скажем прямо, вряд ли такие консервы придется по вкусу тем, кто ценит настоящую тушенку с кусочками мяса массой не менее 30 г, предусмотренной классическим ГОСТ 32125–2013.

Чтобы выяснить, какого качества мясные консервы предлагаются сегодня торговыми сетями потребителям, «Общественный контроль» в петербургских супермаркетах приобрел шесть образцов мясных консервов «Свинина тушеная», два образца мясных консервов «Говядина тушеная» разных изготовителей с маркировкой ГОСТ 32125–2013, а также по одному образцу «Свинины тушеной» и «Говядины тушеной» с маркировкой ГОСТ 34177–2017.

МЕЛКИЕ КУСОЧКИ МЯСА

Свинина ТМ «Старково» (ООО «Союз-Логистик», Рязанская обл.) четвертый год подряд попадает на экспертизу «Общественного контроля», и каждый раз вердикт лаборатории одинаков: эта марка не соответствует обязательным требованиям. Продукт выпускается по «облегченному» государственному стандарту ГОСТ 34177–2017, который требует наличия

в банках кусочков мяса массой не менее 20 г. Однако изготовитель не соблюдает даже это условие ГОСТа: в банке были обнаружены кусочки переваренного мяса массой менее 20 г, а также отходы производства: лимфатический узел и крупный кровеносный сосуд. Единственным достоинством этих консервов, приобретенных в магазине «Fix Price», была их привлекательная стоимость – 189 руб./кг, но вряд ли такая «облегченная тушенка» даже по доступной цене придется по вкусу взыскательному потребителю.

Отметим, что в ходе исследований мясных консервов ТМ «Старково» в 2023 г. и 2024 г. специалисты лаборатории также выявляли в консервах кусочки мяса массой менее 20 г.

ЗДЕСЬ «РУСЬЮ» ПАХНЕТ...

Проверка показала, что одним из лидеров по реализации некачественных мясных консервов в Петербурге, как и в прошлом году, продолжает оставаться торговая сеть «Магнит» – сразу два поддельных образца тушенки разных торговых марок были обнаружены в магазинах этой сети. Так, в «Говядине тушеной» ТМ «Русь» (ООО «Производствен-



ная компания «Русь», Новгородская обл.), ГОСТ 32125–2013, приобретенной по цене 540 руб./кг, были обнаружены кусочки мяса массой менее 30 г, массовая доля белка составила всего 9,81% вместо 15%, а в составе наряду с мясом говядины оказался язык.

Продукция ООО «Производственная компания «Русь»» ежегодно получает замечания специалистов разных испытательных лабораторий. Так, по итогам экспертизы прошлого года в «Говядине тушеной» изготовителя из Новгородской области были обнаружены мясная обрезь, сухожилия и каррагинан.

– Каррагинан, или добавка Е407, – это пищевой ингредиент, схожий по химическим и физическим характеристикам с желатином, но имеет растительное происхождение, производится из красных морских водорослей и используется в мясных продуктах в качестве загустителя. Наличие каррагинана в «Говядине тушеной» является нарушением требований ГОСТа, – комментирует профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский.



сто 15%, указанных на этикетке, а жира в консервах было, наоборот, больше, чем положено: 20,1% вместо нормы «не более 17%».

ТУШЕНКА С КРАХМАЛОМ

Как и в прошлом году, нестандартная «Говядина» ТМ «Мясосвсем» (ООО «МПК «Потанино», Ленинградская обл.) по цене 400 руб./кг была обнаружена в торговой сети «Семишагофф». Правда, на этот раз изготовитель решил перестраховаться: перешел с классического ГОСТ 32125–2013 на «облегченный» ГОСТ 34177–2017. Однако смена ГОСТа не помогла изготовителю решить проблему с качеством: в консервах были

БЮДЖЕТ ГОРЯЧИЙ ГОРЯЧИЙ	МЯСОВСЕМ ГОРЯЧИЙ	СТАРКОВО СВИНИНА КУСЬКОВАЯ	ВИНИНА ТУШЕНАЯ ВЫСШИЙ СОРТ
Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная в/с». ТМ «Семейный бюджет»	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная в/с». ТМ «Мясосвсем»	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Свинина кусковая в желе». ТМ «Старково»	Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные из говядины «Свинина тушеная в/с». ТМ «ШТАБ»
АО «Орелпродукт», Орловская обл.	ООО «МПК «Потанино», Ленинградская обл.	ООО «Союз-Логистик», Рязанская обл.	ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург
27.09.2025	20.11.2025	18.10.2025	05.11.2025
ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 34177–2017	ГОСТ 34177–2017	ГОСТ 32125–2013
4 x 500 г	4 x 250 г	3 x 525 г	6 x 325 г
460,00 руб.	400,00 руб.	189,00 руб.	523,00 руб.
ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	ООО «Бэст Прайс» (магазин «Fix Price»), ул. Зайцева, д. 27	ООО «Лента», пр. Буденного, д. 31, корп. 1, стр. 1
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо кусочками массой менее 30 г более 10% от общей массы мяса; присутствует грубая соединительная ткань	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Кусочки мяса распадаются. Цвет бульона желтоватый, мясо переваренное. Кусочки мяса массой менее 20 г более 20% от общей массы мяса. Обнаружены лимфоузлы и кровеносные сосуды	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус, свойственный перетушеному мясу с пряностями. В разогретом состоянии – жировая ткань, с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков, массой менее 30 г. Мясо переваренное
Не менее 15,0 / 8,69±1,30	Не менее 9,0 / 7,44±1,12	Не менее 6,0 / 9,31±1,40	Не менее 16,0 / 7,96±1,19
Не более 17,0 / 7,9	Не более 20,0 / 11,7	Не более 35,0 / 30,5	Не более 18,0 / 25,4±0,7
Не менее 58,0 / 44,0	Не менее 50,0 / 66,1	Не менее 45,0 / 64,9	Не менее 59,0 / 56,7±0,5
Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен каррагинан и крахмал, не заявленные в составе	Обнаружены субпродукты	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. составных частей, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, обнаружены субпродукты	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира, составных частей



В ходе исследований 2024 г. в той же «говядине» ТМ «Русь» массовая доля белка была ниже нормы почти в два раза, массовая доля мяса и жира занижена на 20%, а в составе обнаружены субпродукты и каррагинан.

В ДВА РАЗА МЕНЬШЕ БЕЛКА

Другой подделкой под «ГОСТ» в магазине «Магнит» оказалась «Свинина тушеная» (ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.) по цене 585 руб./кг. Белка в консервах было в два раза меньше (7,88% вместо 16%), а жира, наоборот, больше – 23,7% вместо нормы «не более 18%».

«Говядина тушеная» ТМ «Скопинский» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе экспертизы 2024 г. в банке оказались кусочки мяса массой менее 30 г, массовая доля белка составила 9,27% вме-

обнаружены крахмал и загуститель каррагинан, не заявленные в составе, а также низкое содержание белка – 7,44% вместо 9%, указанных в упаковке. Прямо как в известной басне Ивана Крылова: «А вы, друзья, как ни садитесь, всё в музыканты не годитесь»...

В прошлом году, когда на банке тушеной говядины ТМ «Мясосвсем» был указан классический ГОСТ 32125–2013, специалисты вместо мяса обнаружили крупные кровеносные сосуды, сухожилия, субпродукты (мясная обрезь) и загуститель каррагинан. Также эти мясные консервы содержали избыток выплавленного жира – 23,3% вместо нормы «не более 17%», дефицит белка – 8,69% вместо нормы «не менее 15%», а также кусочки мяса массой менее 30 г, что является нарушением требований ГОСТа.

Продолжение на стр. 12

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТУШЕНКА «ГОСТ»: ВМЕСТО МЯСА – ЖИР, КРАХМАЛ И КРОВЕНОСНЫЕ СОСУДЫ

Окончание.
Начало на стр. 10

ДОРОГО – НЕ ЗНАЧИТ КАЧЕСТВЕННО

Одни из самых дорогих мясных консервов были приобретены в магазинах холдинга «Х5». Однако, как показала проверка, все они не соответствовали требованиям ГОСТа.

Так, в «Свинине тушеной» ТМ «Село Зеленое» (ООО «Сарапульский мясокомбинат», Удмуртская Республика), приобретенной по цене 615 руб./кг в «Перекрестке», были обнаружены субпродукты «в виде структурных элементов внутренних органов» и загуститель каррагинан, не заявленные на упаковке. Кроме того, массовая доля белка не соответствовала норме: 13,75% вместо 16%.

Еще дороже – 677 руб./кг – обошлась закупочной комиссии «свинина тушеная» ТМ «Мясная ферма» (ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Московская обл.), приобретенная в «Пятерочке». В составе консервов были обнаружены загуститель каррагинан, не заявленный на упаковке, а также низкое содержание белка: 13,5% вместо 16%.

– «Мясная ферма» – это частная марка торговой сети «Пятерочка» – комментирует председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Наши многочисленные исследования подтверждают, что частная марка – всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции, обманув тем самым потребителя.

Мясные консервы ЗАО «Лыткаринский МПЗ» не первый раз демонстрируют свое низкое качество. Так, по итогам проверки прошлого года «свинина тушеная» ТМ «Рузком» (ЗАО «Лыткаринский МПЗ») имела самую низкую массовую долю белка (7,56% вместо нормы «не менее 16%») и самое низкое содержание мяса и жира (48,2% вместо нормы «не менее 59%»). По итогам экспертизы 2023 г. в «Говядине тушеной» ТМ «Рузком» был обнаружен гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически. Кроме того, массовая доля белка составила 6,16% вместо 15%, а массовая доля составных частей – 38,9% вместо нормы «не менее 58%».

Чемпион по стоимости – «свинина тушеная» ТМ «Мясокомбинат «Курганский» (ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г. Курган) по цене 723 руб./кг из «Пятерочки» – также провалил «тест на ГОСТ»: в консервах были выявлены не заявленный в составе загуститель каррагинан, а также дефицит белка – 9,19% вместо 16%.



Мясные консервы ТМ «Мясокомбинат «Курганский» каждый год попадают в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки прошлого года в «Свинине тушеной» массовая доля белка составила 9,94% вместо 16%. В 2024 г. в ходе экспертизы массовая доля белка в той же «Свинине» составила 7,73% вместо 16%, а кусочки мяса оказались массой менее 30 г, как требует ГОСТ. Результаты экспертизы 2022 г. были еще более плачевными: «Говядина тушеная» от ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» не соответствовала ГОСТ 32125–2013 сразу по четырем показателям: в банке вместо кусочков мяса массой не менее 30 г оказалась спрессованная масса с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков, с наличием фаршевой части. Кроме того, массовая доля

маркете «О'КЕЙ» по цене 460 руб./кг и собравшие целый букет нарушений ГОСТа. Так, массовая доля белка составила 8,69% вместо 15%, массовая доля мяса и выплавленного жира – 44% вместо нормы «не менее 58%». Кроме того, в банке оказались кусочки мяса массой менее 30 г и грубая соединительная ткань.

Дополнительная проверка, проведенная испытательной лабораторией «Петербург-Экспертиза», показала, что консервы ТМ «Семейный бюджет» от другой партии (дата изг. 31.01.2025) и приобретенные в торговом комплексе «Лента» также не соответствовали ГОСТ 32125–2013, причём сразу по трем показателям: массовая доля белка составила 9,5% вместо нормы «не менее 15%», массовая доля жира – 18,6% вместо нормы «не более 17%», а массовая доля составных частей – 52–55% вместо нормы «не менее 58%».

АО «Орелпродукт» также является «старожилом» черного списка «Общественного контроля». Так, например, в ходе проверки 2022 г. «Свинина тушеная» в разогретом состоянии представляла собой мясо, спрессованное по форме банки, с кисловатым привкусом. Массовая доля белка консервов составила 7,25% вместо 16%, а массовая доля составных частей оказалась всего 32,6% вместо 59%. Кроме того, изготовитель использовал камедь – растительную добавку углеводного происхождения, что противоречит требованиям ГОСТ 32125–2013.

ЖИР ВМЕСТО МЯСА

В том же «О'КЕЕ» была приобретена «Свинина тушеная» «Ленинградская» ТМ «МГК» (ООО «Мясная Гатчинская Компания», Ленинградская обл.) по цене 705 руб./кг. Однако специалисты лаборатории вместо мяса обнаружили в банке избыток жира, которого оказалось в два раза больше, чем положено: 36,5% вместо нормы «не более 18%».

Мясные консервы ООО «Мясная Гатчинская Компания» не первый раз получают замечания специалистов. Так, в ходе экспертизы 2021 г. в «говядине тушеной» из Гатчины массовая доля белка оказалась в 1,5 раза ниже нормы (10,15% вместо

53,8% вместо нормы «не менее 59%», массовая доля жира – 23,2% вместо нормы «не более 18%», массовая доля белка – 8,13% вместо нормы «не менее 16%».

По итогам проверки прошлого года «свинины тушеной» ТМ «ШТАБ», кусочки мяса массой менее 30 г составили 23% от общей массы мясной, что является нарушением требований ГОСТ 32125–2013. Кроме того, массовая доля белка составила 10,53% вместо нормы «не менее 15%», а жира – 19,8% вместо нормы «не менее 16%».

В ходе исследований 2024 г. образец «Говядина тушеная» ТМ «ШТАБ» не соответствовал требованиям государственного стандарта по физико-химическим показателям: массовая доля белка в образце составила 8,63% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля жира – 28,5% вместо нормы «не более 17%».

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Как сообщили в Роспотребнадзоре, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены изготовителям ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», ООО «Сарапульский мясокомбинат», ООО «МКК «Балтийский», ООО «Мясная Гатчинская Компания», ООО «МПК «Потанино», а также магазинам «О'КЕЙ», «Пятерочка», «Семисагофф», «Fix Price», «Магнит», «Перекресток» и «Лента».

Роспотребнадзор также сообщил, что ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» самостоятельно прекратил действие декларации о соответствии с регистрационным номером ЕАЭС N RU Д-РУ.РА02.В.39670/25 на партию свинины тушеной от 25.10.2025.

СПб ГБУ «Центр содействия развитию потребительского рынка, защиты прав потребителей и хранения городского резерва материальных ресурсов» сообщило «Общественному контролю», что магазин «Пятерочка» после информации Россельхознадзора снял с реализации некачественные мясные консервы ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» и ЗАО «Лыткаринский МПЗ».

Кирилл ОРЛОВ



белка оказалась всего 7,49% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля составных частей (мяса и жира) – 52,4% вместо 58%.

– ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» при выпуске мясных консервов продолжает нарушать ГОСТ, несмотря даже на решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, обязавшего изготовителя прекратить противоправные действия в отношении неопределенного круга потребителей, – говорит Всеволод Вишневецкий. – Соответствующий иск был подан нашей организацией еще в 2015 году.

«СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ» НЕ ОПРАВДАЛ НАДЕЖД

Одними из самых неаппетитных оказались мясные консервы «Говядина тушеная» ТМ «Семейный бюджет» (АО «Орелпродукт», Орловская обл.), приобретенные в гипер-

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ

Продукт, изготовленный в соответствии с ГОСТом, носит название «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная». Если консервы изготовлены в соответствии с техническими условиями (ТУ), они могут называться, например, «Тушенка говяжья», «Тушенка особая» и т.п., в составе которых допускаются растительный белок, крахмал, загустители и стабилизаторы. Мясные консервы, упакованные в стеклянную банку, можно внимательно рассмотреть. Обратите внимание на состояние самой банки: она должна быть чистой, без подтеков. Крышка не должна иметь следов ржавчины, различных повреждений и дефектов.

Чаще в продаже мы видим консервы, упакованные в герметично закупоренные металлические банки. Мятые, деформированные, вздутые банки покупать не следует. Внутри банки, сделанной по ГОСТу, должны быть кусочки мяса произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, лавровый лист и перец.

Содержимое банки не должно иметь посторонних запахов. Мясо должно быть сочным, без посторонних привкусов. В нагретом состоянии цвет бульона – от желтоватого до светло-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона.



ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспондент – 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 30.04.2026 г. в 19.30. Выход в свет 05.05.2026 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-186/05
Тираж номера 30 000 экз.

12+