

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО НА ПАЛЬМОВОМ МАСЛЕ!



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: пять из десяти образцов молочных консервов «Молоко цельное сгущенное с сахаром», проверенных в государственной аккредитованной испытательной лаборатории «Тест-С.-Петербург», не соответствовали обязательным требованиям по физико-химическим показателям, а один и вовсе оказался фальсификатом, изготовленным с использованием растительных жиров!



СТР. 6–7

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Состав грунтов для рассады часто не соответствует информации, указываемой изготовителями на упаковках

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что характеристики семи образцов грунтов для выращивания рассады из десяти, приобретенных в магазинах города и проверенных в испытательной лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, не соответствуют информации, указанной на упаковке. Изготовители экономят на основных питательных элементах: азоте, фосфоре и калии.



СТР. 10–11

МЕРЫ ПРИНЯТЫ

«Дикси» и «Магнит» нарушают температурный режим хранения продуктов

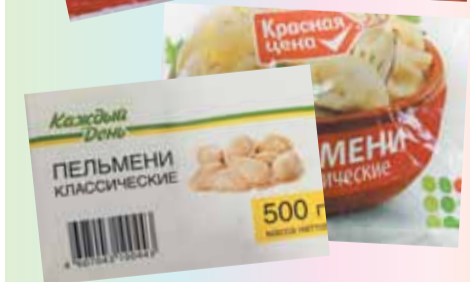


Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности должностных лиц торговых сетей, нарушающих условия хранения пищевых продуктов.

СТР. 2

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Продавцы и изготовители ответили за некачественные пельмени



Материалы проверки, проведенной СПб ООП «Общественный контроль», стали основанием для применения Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу административных санкций в отношении продавцов и изготовителей, нарушивших обязательные требования при выпуске и реализации пищевых продуктов.

СТР. 2

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
БЕСПЛАТНО!**

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

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и затливых квартир!

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Продавцы и изготовители ответили за пельмени

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу применило административные санкции в отношении продавцов и изготовителей пищевых продуктов, нарушивших обязательные требования.

Меры были приняты на основании результатов проверки десяти образцов пельменей разных торговых марок, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе государственной испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» в октябре 2017 г.

Напомним, что согласно протоколам испытаний шесть образцов из десяти проверенных лаборатория признала не соответствующими маркировке на упаковке. Так, в этих образцах обнаружено мясное сырье, не указанное в составе, а два образца из шести имели более низкую пищевую ценность, чем заявлялось в маркировке. Среди нарушителей оказались ООО «Талосто-Продукты» (Санкт-Петербург), ЗАО «ПК «Корона» (Новгородская обл.), ООО «Морозко» (Санкт-Петербург), ООО «Мясная галерея» (Владимирская обл.), ООО «Котлетарь» (г. Кострома), ООО «Дуняша» (Московская обл.) и ООО «Мясокомбинат «ЖелеН» (Оренбургская обл.).

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании обращения «Общественного контроля» провело внеплановую проверку про-

давцов некачественной продукции и сообщило общественной организации о принятых мерах.

Так, в ходе инспекции было установлено, что в составе пельменей собственной торговой марки сети «Пятерочка» «Красная цена» (изготовитель ООО «Талосто-Продукты») была обнаружена ДНК свинины, хотя в составе были указаны только говядина и мясо птицы. За выявленные нарушения должностное лицо ООО «Талосто-Продукты» было привлечено к административной ответственности в соответствии с ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (нарушение требований технических регламентов) в виде штрафа (от 10 000 руб. до 20 000 руб.). К продавцу пельменей ООО «Агроторг» (сеть «Пятерочка») были применены более жесткие меры. К ответственности в соответствии с ч. 2 ст. 14.7 «Обман потребителей» было привлечено не должностное, а юридическое лицо (штраф согласно КоАП РФ – от 100 000 руб. до 500 000 руб.).

Аналогичные санкции (ч. 2 ст. 14.7 КоАП РФ) были применены и к гипермаркету «Ашан», который допустил реализацию пельменей производства ЗАО «ПК «Корона» под собственной торговой маркой «Каждый день» с недостоверной маркировкой о пищевой ценности продукции, которая в количестве пяти килограммов была снята с реализации.

По этой же статье был привлечен к административной ответственности и гипермаркет «Карусель», допустивший

реализацию пельменей «Бульмени» торговой марки «Горячая штука» (изготовитель – ООО «Мясная галерея»).

Без снисхождений надзорный орган оценил и нарушение, допущенное ООО «Морозко», в пельменях которого были обнаружены опасные бакте-



рии листерии, способные выжить при низкой температуре. За выявленное нарушение изготовитель был привлечен к административной ответственности согласно ч. 2 ст. 14.43 КоАП (нарушение требований технических регламентов) – от 300 000 руб. до 600 000 руб.

Строгое наказание объяснимо. При листериозе могут возникнуть лихорадка, диарея, боли в мышцах и тошнота. Распространение инфекции сопровождается головной болью, потерей равновесия и спутанностью сознания, возможно появление сыпи. При поражении нервной системы заболевание может протекать



в виде энцефалита или менингита. Ежегодно от заражения листериозом умирают более 250 человек.

Последним в списке нарушителей, ответивших перед законом за реализацию продукции, не отвечающей обязательным требованиям, стал гипермаркет «Сезон» (ООО «Стайл»). В пельменях «Застольные» (изготовитель ООО «Мясокомбинат «ЖелеН») были обнаружены ДНК говядины и свинины, не заявленные в составе. За выявленные нарушения магазин привлекли к административной ответственности согласно ч. 2 ст. 15.12 КоАП РФ (производство или продажа товаров без соответствующей маркировки и (или) информации). Санкции для юридического лица по этой статье – от 50 000 до 300 000 рублей с конфискацией предметов административного правонарушения.

В случае подозрений на несоответствие качества пищевых продуктов заявленному составу или выявления фактов недостоверной маркировки потребители могут письменно обращаться в СПб ООП «Общественный контроль» через форму обратной связи, размещенной на сайте www.spbkontrol.ru.

Кирилл ОРЛОВ

МЕРЫ ПРИНЯТЫ

«Дикси» и «Магнит» нарушают температурный режим хранения продуктов

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности должностных лиц торговых сетей, нарушающих условия хранения пищевых продуктов.

Меры приняты на основании результатов внеплановой проверки, проведенной по обращению Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

Так, должностные лица АО «Дикси» и АО «Тандер» (торговая сеть «Магнит») за нарушение температурного режима хранения рыбной продукции привлечены к ответственности в виде штрафа по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (несоблюдение требований Технических регламентов) в размере 10 000 руб. А должностное лицо ООО «Вертикаль» (магазин «Сезон») привлечено к ответственности в виде предупреждения из-за неправильного оформления ценников (ст. 14.15 КоАП РФ – нарушение правил продажи отдельных видов товаров).

Алиса САВЕЛЬЕВА



САД И ОГОРОД

От российских селекционеров – с любовью!

Наступивший март – горячая пора для огородников. На улице еще лежит снег, по ночам морозно, а у них на календаре – сто дней от всходов. А значит, настало время выбирать семена и готовить рассаду.

ДАЖЕ НАЗВАНИЯ ВКУСНЫЕ

Начинать, конечно, следует с томатов, которым от всходов до появления первых плодов требуется больше всего времени – как раз примерно сто дней. А чтобы рассада взошла и удалась на славу, необходимо со знанием дела подойти к выбору семян.

Петербургская компания «Сортсеменовощ», известная под брендом «Дом семян», всегда готова прийти на помощь садоводам – любителям и профессионалам. Недавно она вывела на рынок новую специальную «Авторскую серию», разработанную российскими селекционерами и ни в чем не уступающую по качеству зарубежным аналогам. В нее вошли семена томатов, огурцов, белокочанной и пекинской капусты, а также укропа.

Названия сортов говорят сами за себя: высокорослые томаты «Садко» и «Наслаждение» дадут янтарно-желтые и оранжевые плоды изумительного вкуса, богатые витамином С и сахарами. А если хо-

чется томатов традиционной красной цветовой гаммы – выбирайте сорта «Гунин» средней высоты или детерминантные (с ограничением роста) – «Виконт», «Барон» и «Купец». Кстати, томаты «Купец» не только обладают, как и все другие представленные в этой серии сорта, отменным вкусом и высокой урожайностью, но и могут храниться при комнатной температуре до трех месяцев, не теряя при этом своей формы и вкусовых качеств.

ЛУЧШИЕ ДРУЗЬЯ ДЕВУШЕК

Для селекционера каждый новый сорт и гибрид – как ребенок, ведь создается он с любовью. И названия своим сортам авторы дают не случайные, со смыслом, часто это имена родных и близких, – говорит менеджер компании «Сортсеменовощ» Ольга Сафонова.

И действительно, в «Авторской серии» каждый садовод найдет для себя то, о чем давно мечтал. Например, семена белокочанной капусты с нежным названием «Валентина»,



сочетающей в себе высокую урожайность и прекрасные вкусовые качества на всем этапе хранения. Или сорт капусты «Казачок», который отличается устойчивостью к бактериозу и дружным ранним созреванием. Оба гибрида белокочанной капусты относятся к «профессиональным семенам», плоды из которых обладают более высокими потребительскими свойствами.

Не успеешь оглянуться, как приходит очередь высаживать в теплицу или открытый грунт пекинскую капусту и огурцы. Этим культурам от всходов до первого урожая потребуются от 35 до 60 дней – в зависимости от сорта. Ультраскороспелую пекинскую капусту «Нежность», например, можно снимать с грядки уже спустя 48 дней после появления всходов. «Ника» созреет позже – через 50–60 дней, зато она хорошо себя чувствует в открытом грунте и хранится два-три месяца. При

этом «Ника» и «Нежность», обладающие многими полезными свойствами, – лучшие друзья девушек, желающих похудеть. А если добавить в салат, выращенный своими руками, укроп «Надежный», имеющий стойкий аромат, то обыкновенное блюдо превратится в настоящее произведение кулинарного искусства!

МОЖНО СОЛИТЬ!

«Авторская серия» от «Дома семян» богата своим ассортиментом. Так, среднеспелый укроп «Кудесник» прекрасно подойдет для засолки или консервации огурцов, а огурец «Чебоксарец» уникален тем, что его можно снимать с грядки уже через 33–35 дней после полных всходов. Все сорта огурцов, в том числе «Каналья», «Миранда» и «Наша Маша», – гибридные, а значит, хорошо приспособлены к выращиванию в неблаго-

приятных погодных условиях Северо-Запада, обладают комплексной устойчивостью к болезням, высокой урожайностью, отличаются сочностью, ароматом, отсутствием горечи и, конечно, аппетитным хрустом!

«Дом семян» желает петербургским садоводам и огородникам успешной дачной страды и богатых урожаев в этом году!

Мила ДЕМЬЯНОВА

АДРЕСА МАГАЗИНОВ «ДОМ СЕМЯН»:

- Садовая ул., 35
- 1-й Верхний пер., 8
- Большой пр. В. О., 24
- ул. Олеко Дундича, 24
- ул. Стахановцев, 18
- Комендантский пр., 10/1
- г. Гатчина, ул. Киргетова, 24



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

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

Адрес редакции и издателя: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции: (812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

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

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

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать по графику 12.03.2018 г. в 17.00, фактически 12.03.2018 г. в 17.00

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

Номер заказа ТД-7919/3

Тираж номера 50 000 экз.

12+

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ



«Живой биогрунт»: забота об урожае и здоровье потребителей



С каждым годом продукция с приставкой «эко» или «био» всё больше привлекает внимание потребителей. Кто-то покупает органические овощи, зелень и фрукты в специализированных магазинах, а кто-то выращивает их у себя на грядках. Однако для получения хорошего урожая и цветущих клубов очень важен состав почвы, ее насыщенность необходимыми для растений питательными веществами. Ленинградскую область принято считать зоной рискованного земледелия, поэтому не везде ее земля является благоприятной для роста и развития агрокультур. Чтобы сделать почву более плодородной, ООО «Северо-Западная торфяная компания» (ООО «СЗТК») разработало для владельцев приусадебных хозяйств и дачных участков «Живой биогрунт» – новую линейку торфяных грунтов, обогащенных биогумусом.

СЕКРЕТ «ЖИВОГО БИОГРУНТА»

Грунты с биогумусом, изготавливаемые на торфозаводе «Агроторф» (обособленное подразделение ООО «СЗТК»), представляют собой полностью готовые, однородные питательные смеси. Они разработаны специалистами ООО «ВНИИТП – Испытательный Центр», созданным на базе Всероссийского научно-исследовательского института торфяной промышленности, и содержат в оптимальных соотношениях для конкретных групп растений элементы питания. В состав «Живого биогрунта» входят сертифицированные на соответствие ГОСТу торф с собственного месторождения в Ленинградской области, биогумус, комплексное бесхлорное минеральное удобрение и структурирующая добавка (перлит).

Уникальная особенность «Живого биогрунта» – это уменьшение в его составе дозы минеральных удобрений на 50% за счет замещения их биогумусом, произведенным калифорнийскими красными червями рода *Eisenia Foetida*. «Живой биогрунт» содержит в большом количестве макро- и микроэлементы, гуминовые и фульвокислоты, гуматы калия, натрия и аммония, полезную микрофлору. Таким образом, он улучшает состояние почвы, обеспечивает быстрый

рост и оптимальное развитие растений в любых неблагоприятных условиях, повышает качество урожая, усиливает декор цветочных культур и газонных трав без ущерба для окружающей среды и излишнего накопления нитратов в растениях.

КАЧЕСТВО ПОД ПРИСТАЛЬНЫМ КОНТРОЛЕМ

В линейку биогрунтов входит три продукта: «Живой биогрунт универсальный», «Живой биогрунт для овощей» и «Живой биогрунт цветочный». Безопасность готовой продукции подтверждена экспертным свидетельством ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» и «ВНИИ защиты растений». Производство оснащено собственной аттестованной лабораторией, которая осуществляет контроль поступающего на переработку сырья – в частности, уровня pH (кислотности) торфа, его влажности. «Это важный показатель, так как при существенных отклонениях в кислотности грунта питательные элементы из него растениями не усваиваются», – рассказывает менеджер по качеству компании Василий Зольников.

«Живой биогрунт» отлично подходит для восстановления истощенной почвы. Для этого необходимо подсы-

пать слой субстрата на грядку высотой 3–4 см и разрыхлить. Также он может вноситься в борозды, под вспашку, перекопку – в этих случаях специалисты рекомендуют дозировку 3,5–5 л на 1 м². При посадке растений, клубней, луковиц разработчики советуют вносить его в количестве 0,3–0,5 л в лунку.

Субстрат расфасован в упаковки по 5, 10 и 30 литров, продается во всех сетевых магазинах Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Розничные цены на биогрунты от ООО «СЗТК» порадуют садоводов и огородников, так как сопоставимы со стоимостью обычных торфогрунтов: 5 л – 28 руб.; 10 л – 35–40 руб.

ДЛЯ СПРАВКИ

ООО «СЗТК» находится на рынке с 1997 года. С тех пор предприятие постоянно развивалось, расширяя свой ассортимент, и сегодня осуществляет весь цикл производства – от добычи торфа до фасовки готовых субстратов и производства жидких удобрений на основе торфа. Продукция ООО

«СЗТК» пользуется спросом не только в Санкт-Петербурге и Ленинградской области, но и в других регионах России, включая Крым, а также в странах Шенгена (Прибалтика) и ближнего зарубежья (Казахстан, Киргизия, Армения, Украина, Белоруссия). Дополнительная информация о продукции компании – на сайте www.sztc-td.ru.

Елена МАКСИМОВА



РОСКАР
СОЗДАВАЯ СОВЕРШЕНСТВО

ХОЧЕШЬ УЗНАТЬ ЧТО ЭТО?

ПОДПИСЫВАЙСЯ НА НАШ КАНАЛ
YouTube «ГОТОВЬТЕ С РОСКАР!»
СМОТРИ И ИСПОЛЬЗУЙ ПРОСТЫЕ
И УДИВИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ
ОТ «РОСКАР»!»



РОСКАР В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ:



vk.com/roskarspb



@roskarspb



www.facebook.com/roskarspb/

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



Не стой у печи – покупай куличи «КАРАТ ПЛЮС»!

Уникальный рецепт, высокое качество, нарядный внешний вид – такими достоинствами обладают пасхальные куличи петербургской кондитерской компании «КАРАТ ПЛЮС». Горожане давно оценили их по достоинству: по словам главного технолога предприятия Анны Ивановой, в последние годы вся произведенная к Пасхе продукция находит своего потребителя, возвратов нереализованных куличей из торговых сетей не бывает.

СЕКРЕТЫ ВКУСА

Один из главных секретов высокого спроса в том, что для изготовления куличей используется только качественное и свежее сырье.

– С него всё начинается, – рассказывает Анна Иванова. – Если сырье качественное, то из него получится добротная выпечка. Поэтому мы работаем только с надежными поставщиками, проверяем сроки годности и условия хранения. Периодически проводим аудит на производствах наших поставщиков. На предприятии внедрена система контроля качества (ХАССП), а для каждого этапа производства разработаны проверочные процедуры.

Любопытно, что и своим появлением на свет уникальный рецепт куличей отчасти обязан заботе о безопасности продукции.

– Семь лет назад, когда мы решили начать производство куличей, перед нашей группой по разработке новых изделий была поставлена задача сделать кулич без использования дрожжей, – продолжает Анна Иванова. – Это связано с тем, что наше производство ориентировано на выпуск только кондитерской продукции и мы не выпускаем изделия на дрожжах. Поэтому была разработана уникальная рецептура кулича на основе кексового теста.

Наши куличи выгодно отличаются от куличей других производителей более насыщенным вкусом, большим количеством изюма и вкусной помадкой. За всё время их производства я не слышала ни одного негативного отзыва от наших потребителей. Мы стараемся поддерживать с ними обратную связь и очень внимательно относимся к их замечаниям.

ТОЛЬКО РАЗ В ГОДУ

Насладиться вкусом куличей «КАРАТ ПЛЮС» можно только во время праздника Пасхи.

– Да, для нас это тематическая продукция, мы ее делаем только раз в году. Но мне кажется, что в этом тоже есть свой плюс: ожидание, когда в продаже появятся наши куличи, дарит потребителям особое настроение приближающегося праздника Светлого Христова Воскресения, – делится своим мнением Анна Иванова.

ИСПЫТАНО НА СЕБЕ

Неудивительно, что сами кондитеры «КАРАТ ПЛЮС» предпочитают не стоять у плиты накануне праздника, а покупают на Пасху свою же продукцию.

– Честно скажу, сама я уже давно дома не пеку куличей. Чем тратить на их приготовление время, лучше посвятить его семье, детям, любимому супругу. Поэтому покупаю наши куличи, как и многие сотрудники нашего предприятия, – признаётся главный технолог «КАРАТ ПЛЮС». – Тем более что мы делаем их разных форматов: есть большие по 600 граммов и по 570 граммов. Внутри либо только изюм, либо изюм с цукатами. А есть и совсем маленький куличик весом 180 граммов.

Предлагает «КАРАТ ПЛЮС» и подарочный вариант – два кулича в одной упаковке, которую можно взять в подарок, собираясь на Пасху в гости. Да и цены на свою продукцию на предприятии стараются держать «в узде», чтобы каждый горожанин мог позволить себе сладкое пасхальное лакомство. В этом – еще один секрет успеха компании «КАРАТ ПЛЮС».

Миля ДЕМЬЯНОВА



ТВОРОГ «СНЕЖОК» К ПРАЗДНИКУ СВЯТОЙ ПАСХИ!

Творог – один из древнейших молочных продуктов. Предполагается, что человек случайно узнал о сычужном сквашивании, используя в качестве тары для молока желудки животных, в которых молоко свертывалось значительно быстрее, чем при самопроизвольном сквашивании, а сгусток приобретал нежный вкус.

Творог – полноценный белковый продукт, отличающийся высоким содержанием важных незаменимых аминокислот, которые необходимы для правильного усвоения кальция, для укрепления сердечного тонуса, снижения уровня вредного холестерина в крови. Минеральные вещества кальций и фосфор, содержащиеся в твороге, необходимы для образования костной ткани организма. Причем кальций усваивается именно при употреблении творога, содержащего жир. Молочнокислые бактерии, находящиеся в твороге, улучшают деятельность желудочно-кишечного тракта, нормализуют перистальтику кишечника.

Довольно долгое время творог на Руси называли сыром, а блюда из него – сырными (отсюда и название «сырники»), хотя делаются они как раз из творога). Творог получали из обычного скисшего молока-простокваша. Простоквашу в глиняном горшке оставляли на несколько часов томиться в разогретой печи, потом вынимали и в горячем виде переливали в полотняный мешок. Сыворотку отцеживали, а мешок с творогом клали под пресс. Данный метод лежит в основе современной технологии производства творога.

Официально принято классифицировать творог, выработанный традиционным способом, по содержанию в нем жира. В соответствии с этим различают жирный творог до 18% жира, полужирный от 5 до 9% и нежирный (обезжиренный).



Лактис

Производство молочной продукции

Продукцию можно купить в магазинах Санкт-Петербурга:

- Перекресток
- Карусель
- Лайм
- Азбука вкуса
- Лента
- Метро
- Супер Бабилон
- САМПО

Представительство в Санкт-Петербурге: (812) 406-79-76
www.laktis.ru

Новгородский молочный завод АО «Лактис» производит полужирный и обезжиренный творог. Для выработки применяется только свежее молоко высшего или первого сорта, с высоким содержанием белка. Приготовление 1 килограмма творога требует 8 литров молока. Для получения творожного белкового сгустка используется закваска. Микрофлора заквасок состоит из молочнокислых бактерий. Закваска играет главную роль, именно от нее будет зависеть вкус творога.

В большом многообразии творожных изделий АО «Лактис» присутствуют продукты, которые пользуются особым спросом в дни подготовки к Пасхальному торжеству. Творог и творожная масса «Снежок» производятся по традиционной технологии, имеют однородную пастообразную консистенцию, которая позволяет достаточно легко готовить главное блюдо светлого праздника – творожную пасху!

Универсам «Пулковский»

Встречайте Светлую Пасху вместе с «Пулковским»!

У нас всегда свежие натуральные молочные продукты, обогащенные витаминами яйца от молодых курочек и ароматные пасхальные куличи!

Ждем вас по адресу: Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д. 3
Часы работы: ежедневно 9.00 - 23.00
Телефон: (812) 373-19-19

В рецептах творожной пасхи, которую принято готовить к Светлому Христову Воскресению, встречается важная оговорка: продукты должны быть свежими. Опытные хозяйки знают, что из творога «Пискаревский» с клевером на упаковке пасхальное блюдо всегда получится на славу!

Встречайте Пасху с «Клевером»!

Творог – один из наиболее биологически ценных молочных продуктов. Он содержит все незаменимые для человека аминокислоты, витамины группы В, богат кальцием, фосфором, без которых невозможно полноценное формирование костной системы. Этот продукт особенно актуален для детей и людей преклонного возраста. Творог способствует формированию гемоглобина в крови и нормализации работы нервной системы. Этими достоинствами в полной мере обладает продукция «Пискаревского молочного завода», который многие годы производит творог по классической, проверенной временем технологии, используя только молоко и специально подобранную закваску.

Приготовить традиционное пасхальное угощение несложно. Возьмите 500 г творога «Пискаревский», 150 г сливок 35% жирности (их под торговой маркой «Клевер» также производят на «Пискаревском молочном заводе»), 150 г сливочного масла, 3 желтка, 200 г сахарной пудры, 10 г ванильного сахара и 50 г изюма.

Сахар, желтки и размягченное сливочное масло взбить миксером, затем тщательно

смешать творог со сливками, в полученную массу добавить изюм, после чего еще раз всё перемешать. Полученный полуфабрикат варить на водяной бане 15–20 минут, постоянно помешивая. Затем остудить, поставить в холодильник на 2 часа. Форму для пасхи выстелить марлей, плотно уложить в нее творожную массу, сверху положить груз. Поставить форму в миску и отправить в холодильник на 2 дня. В процессе созревания пасхи необходимо периодически сливать стекающую в миску сыворотку.

Можно и вовсе упростить рецепт, взяв творожную массу с изюмом 4,5% жирности от «Пискаревского». Останется только дождаться «созревания» праздничного блюда и перед подачей на стол освободить его от формы. Вы и не заметите, как от угощения ничего не останется!

Счастливей Светлой Пасхи желают всем читателям «ПК» сотрудники завода «Пискаревский», долгие годы бережно сохраняющие лучшие традиции производства натуральных молочных продуктов с таким родным клевером на упаковке!

Мила ДЕМЬЯНОВА

С ПРАЗДНИКОМ СВЕТЛОЙ ПАСХИ!



Смольнинский
хлебозавод

www.smolninskiy.spb.ru

невские берега
кондитерский комбинат
основан в 1955 году

www.cake-shop.spb.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



МОЛОКО СГУЩЕННОЕ: ПОЛОВИНА ОБРАЗЦОВ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ!

Пять из десяти образцов сгущенного молока цельного с сахаром, проверенных в ФБУ «Тест-С.-Петербург» по заданию Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», не соответствовали требованиям государственного стандарта, а один из образцов и вовсе оказался фальсификатом, изготовленным с добавлением жиров немолочного происхождения.

БЕЛОК В ДВА РАЗА НИЖЕ НОРМЫ

«Это воровство!» – так оценил главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ, доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко итоги очередной проверки сгущенного молока, когда узнал, что в четырех образцах массовая доля белка оказалась ниже нормы ГОСТа чуть ли не в два раза.



Так, при норме содержания массовой доли белка в 5% в образце ТМ «Сладех» от ОАО «Белмолпродукт» (г. Белгород, приобретен в магазине «Фикспрайс», Краснопутиловская ул., д. 34) его оказалось 3,68%, в образце от ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат» (Краснодарский край, приобретен в магазине «Дикси», Краснопутиловская ул., д. 38) – 2,93%, в продукте от ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» (Орловская обл., приобретен в ИП Дашкевич А.И., рынок на ул. Салова, д. 52) – 2,84%. А самое низкое содержание белка – 2,22% – было зафиксировано в образце ТМ «Главпродукт» от того же ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» (приобретен в магазине «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1).

– Белок занимает центральное место в нашем питании, он его координатор, поэтому белком следует обеспечить организм в первую очередь, – говорит Владимир Доценко. – Исследования показывают, что большинство нарушений метаболических процессов, приводящих к различным заболеваниям, связаны с недостатком белка. Нарушается синтез ферментов и защитных иммунных тел, организм человека слабеет.

По словам Владимира Доценко, врачи при определенных заболеваниях обычно рекомендуют пациентам включать в свой рацион как можно больше молочных продуктов. Однако, как показала очередная проверка, часто вместо полезного продукта потребители получают пустышку.

– Для нас, северян, молочные продукты – лучший источник белка, минеральных элементов, особенно кальция. А производители занимаются завуалированным воровством, обедняя полезный продукт! – негодует Владимир Доценко.

ЧТО В СУХОМ ОСТАТКЕ?

Все четыре указанных выше образца сгущенного молока также показали удручающие результаты и по содержанию белка в сухом обезжиренном молочном остатке (СОМО). Согласно требованиям ГОСТ 31688-2012, белка в СОМО должно быть не менее 34%. Анализ показал, что в образце ТМ «Сладех» он составил 17,8%, в молоке из Кореновска –

15,7%, в пробе от ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» – 15,6%, а в образце ТМ «Главпродукт» (того же «Верховского молочно-консервного завода») – и вовсе 10,8%!

– Содержание белка в молоке и в СОМО – важные показатели, закрепленные в ГОСТе и Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», они характеризуют качество сгущенного молока, – говорит начальник сектора по определению физико-химических показателей лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.

Пятым образцом, не прошедшим испытания по этому показателю, стало сгущенное молоко ТМ «Вологодские молочные продукты» от ЗАО «Нижекисляевская молочная компания» (Воронежская обл., приобретено в ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47): содержание белка в СОМО составило только 27,5%.

ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ

Причина столь низкого содержания белка в сгущенном молоке, по мнению доцента кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолия Брусенцева, может быть в том, что производитель частично использовал в производстве молочную сыворотку:

– В натуральном молоке содержание белка находится в пределах 2,6–3,8%,



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА СГУЩЕННОГО ЦЕЛЬНОГО С САХАРОМ ГОСТ 31688-2012



Наименование продукта	Молоко сгущенное цельное с сахаром, ТМ «О'Кей»	Молоко сгущенное цельное с сахаром, ТМ «Рогачевъ»	Молоко сгущенное цельное с сахаром, ТМ «Лента»	Молоко сгущенное цельное с сахаром, ТМ «Волоконовское»	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Любимая классика»
Изготовитель	ЗАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат», Белгородская обл.	ОАО «Рогачевский МКК», Беларусь, Гомельская обл., г. Рогачев	АО «Любинский молочно-консервный комбинат», Омская обл.	ОАО «Белмолпродукт», г. Белгород	ООО «Промконсервы», г. Смоленск
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012
Дата изготовления	13.11.2017	30.08.2017	10.12.2017	26.12.2017	24.01.2018
Срок годности	12 месяцев при температуре 23±2°С и относительной влажности воздуха не более 85%	12 месяцев при температуре от 0°С до 22°С и относительной влажности воздуха не более 85%	12 месяцев при температуре 23±2°С и относительной влажности воздуха не более 85%	12 месяцев при температуре от 10°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 85%	12 месяцев при температуре от 0°С до 22°С и относительной влажности воздуха не более 85%
Масса, количество образцов	1 x 270 г = 270 г	1 x 300 г = 300 г	1 x 380 г = 380 г	1 x 270 г = 270 г	2 x 380 г = 760 г
Цена за банку, руб.	66-10	59-00	70-99	63-27	78-29
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ИП Дашкевич Алефтина Ивановна (рынок на ул. Салова, д. 52, контейнер № 29/5)	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка, % Норма/результат	не < 5 / 7,84 ±0,25	не < 5 / 7,94±0,25	не < 5 / 8,37±0,25	не < 5 / 7,79±0,25	анализ не проводился
Массовая доля влаги, % Норма/результат	не > 26,5 / 25,9±1,0	не > 26,5 / 26,3±1,0	не > 26,5 / 25,8±1,0	не > 26,5 / 26,5±1,0	не > 26,5 / 26,0±1,0
Массовая доля жира, % Норма/результат	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,75±0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15
Массовая доля сахарозы, % Норма/результат	от 43,5 до 45,5 вкл. / 45,13±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 43,71 ±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 44,22±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 45,17±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 45,42 ± 0,25
Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке, % Норма/результат	не < 34,0 / 38,3	не < 34,0 / 37,0	не < 34,0 / 39,0	не < 34,0 / 39,8	не < 34,0 / 35,0 ± 1,1
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие ГОСТ 31688-2012	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

цифры варьируются в зависимости от жирности продукта. Но в процессе выпаривания влаги количество белка должно увеличиваться. Если этого не происходит, значит использована сыворотка, которая стоит дешево и белка практически не содержит.



Согласна с коллегой и профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко:

– Возможно, была использована либо молочная сыворотка, которая может дать «кислинку» конечному продукту, либо водная эмульсия соевого белка. Он не определяется в процессе исследования СОМО и жирно-кислотного состава, но может привести к снижению массовой доли белка в ходе лабораторных испытаний.



Недостаток белка некоторые изготовители с лихвой компенсировали водой. Согласно требованиям ГОСТ 31688-2012, массовая доля влаги в сгущенном молоке не должна быть выше 26,5%. Однако в продукте ТМ «Главпродукт» (ЗАО «Верховский молочно-консервный завод») она составила 28,2%, в другом образце от ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» – 30,6%, а в молоке из Кореновска – 30%.

Почти все образцы сгущенного молока, попавшие на этот раз в черный список, не соответствовали ГОСТу сразу по нескольким физико-химическим показателям, в том числе по массовой доле сахарозы. Согласно государственному стандарту, она должна быть в пределах от 43,5% до 45,5%. Однако в образце из Кореновска она оказалась 42,86%, в пробе ТМ «Главпродукт» – 42,76%, в другом образце от ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» – 42,73%, а в образце

ТМ «Вологодские молочные продукты» – 41,31%.

– Рецептура предполагает закладку определенного количества сахара, который в процессе сгущения достигает показателей, указанных в ГОСТе. Но поскольку производитель явно сознательно нарушает технологию и оставляет в продукте больше влаги, содержание сахарозы ниже нормы, – говорит Татьяна Пилипенко.

МОЛОКОМ И НЕ ПАХНЕТ

Образец ТМ «Сладж» от ОАО «Белмолпродукт», провалившийся испытания по показателю «белок в СОМО», имел вкус «сладкий, нечистый, несвойственный вкусу пастеризованного молока».

– Нечистым мы называем вкус, в котором есть посторонние нотки. Что конкретно – однозначно определить нельзя. Речь не идет о посторонних запахах или привкусах, просто имеется некоторый порок вкуса. Связано это может быть и с качеством сырья, и с технологией производства, – объясняет Юлия Грамотина.

МОЛОКО С ГОВЯЖЬИМ ЖИРОМ?

Лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург» установила, что образец сгущенного молока от ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», помимо несоответствия четырем физико-химическим показателям, предусмотренным ГОСТом, был изготовлен с использованием жиров немолочного происхождения, то есть оказался фальсификатом.

– Выводы о том, что в продукте присутствуют немолочные жиры, мы делаем, анализируя количество летучих жирных кислот – масляной капроновой, каприловой и некоторых других. Главный показатель молочного жира – содержание масляной кислоты, которой нет больше ни в одном другом жире. По нормативам в молоке ее должно быть от 2,4% до 4,2%. В образце от ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» масляной кислоты оказалось всего лишь 1,9%. Это значит, что в жировой фазе образца представлены также жиры немолочного происхождения, –

Анна Ковальчук, заслуженная артистка России:
«Люблю сгущенное молоко с детства!»
– Этот продукт весьма актуален во время Масленицы – со сгущенкой очень вкусные блины получаются! Впрочем, печь их можно не только на Масленицу, но и в обычные дни – было бы желание! Хотя помимо сгущенки, на мой взгляд, еще более замечательная добавка к блинам – варенье, которое можно смешать со сметаной. Сгущенное молоко люблю с детства! Его можно употреблять просто как лакомство или добавлять в различные блюда и горячие напитки.



говорит начальник сектора хромотографии ФБУ «Тест-С.-Петербург» Мария Малых.

Очевидно, что такой продукт от ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» никак не может называться сгущенным молоком.

– Конечно, это фальсификат, – уверена Татьяна Пилипенко. – Молочный жир здесь присутствует, но он разбавлен другим жиром. Могу предположить, что это говяжий жир. Его нам одно время поставляли немцы – полностью рафинированный дезодорированный. О наличии говяжьего жира может свидетельствовать повышенное содержание стеариновой кислоты, которая характерна именно для этого жира. Ее в образце 14,4%, хотя, согласно норме для молочного жира, она должна находиться в пределах от 8% до 13,5%.

Выдает подделку и ее весьма низкая стоимость – 29,80 руб. за пластиковую упаковку массой 270 г. По мнению Анатолия Брусенцева, такая дешевизна сгущенного молока должна насторожить потребителя.

– На производство одной жестяной банки продукта массой 380 г требуется 2 литра молока. Литр сырого молока стоит в среднем 25 руб., то есть только стоимость сырья для выпуска одной банки превышает 50 руб. Добавьте к этому сахар, производственные и транспортные расходы, торговую наценку – и мы получим справедливую цену за стандартную банку молока на полке магазина не менее 70 руб., – говорит ученый. – За 30 руб. упаковку натурального сгущенного молока найти в магазине невозможно!

Материалы проверки качества образцов сгущенного молока СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

– На основании результатов аналогичной проверки, проведенной нами год назад, Управление Роспотребнадзора по Республике Марий Эл привлекло к административной ответственности в виде штрафа в размере 100 000 руб. ООО «Маримолоко» за производство и реализацию поддельного сгущенного молока, в составе которого молочный жир был обнаружен лишь в следовых количествах, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».

– Спустя год после той проверки и последовавшего за ней административного наказания больше на прилавках питерских магазинов мы эту поддельную сгущенку не видим. Это конкретный результат, который может занести себе в актив общественная организация потребителей.



ЗНАКОМЫЕ ВСЁ ЛИЦА

Результаты проверки «Общественного контроля» на этот раз во многом совпали с итогами недавних экспертиз московских некоммерческих потребительских организаций. Так, в ходе исследований качества сгущенного молока в декабре 2017 года Росконтроль внес в свой черный список продукцию ТМ

«Главпродукт». Основание: массовая доля белка оказалась ниже, чем предусмотрено требованиями нормативных документов.

А Роскачество недавно забраковало молоко сгущенное ТМ «Сладж». Согласно протоколам лабораторных испытаний, массовая доля белка в СОМО в образце из г. Белгорода не соответствовала требованиям ГОСТа. В Роскачестве при этом отметили, что «данный факт может говорить о низкой доле молочкосодержащих продуктов и использовании загустителей».

Также товаром с нарушением признано молоко цельное сгущенное с сахаром от ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат». Эксперты Роскачества отметили, что массовая доля влаги и массовая доля белка в СОМО данного продукта не соответствует установленным ГОСТом нормам.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно результатам экспертизы, проведенной СПб ООП «Общественный контроль», государственному стандарту полностью соответствовали проверенные образцы сгущенного молока следующих торговых марок: «Рогачевь» (ОАО «Рогачевский МКК», Беларусь), «О'Кей» (ЗАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат», Белгородская обл.), «Лента» (АО «Люблинский молочно-консервный комбинат», Омская обл.), «Волоконовское» (ОАО «Белмолпродукт», г. Белгород) и «Любимая классика» (ООО «Промконсервы», г. Смоленск).
Ирина ГОЛУБЕНКО



Молоко сгущенное цельное с сахаром	Молоко сгущенное цельное с сахаром, ТМ «Вологодские молочные продукты»	Молоко сгущенное цельное с сахаром, ТМ «Сладж»	Молоко сгущенное цельное с сахаром, ТМ «Главпродукт»	Молоко сгущенное цельное с сахаром
ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат», Краснодарский край	ЗАО «Нижекислевская молочная компания», Воронежская обл.	ОАО «Белмолпродукт», г. Белгород	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл.	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл.
ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012
15.12.2017	21.12.2017	08.10.2017	21.09.2017	13.10.2017
12 месяцев при температуре от 10°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 85%	12 месяцев при температуре от 10°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 85%	12 месяцев при температуре от 10°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 85%	15 месяцев при температуре от 10°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 85%	12 месяцев при температуре от 10°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 85%
2 x 380 г = 760 г	1 x 270 г = 270 г	1 x 380 г = 380 г	1 x 380 г = 380 г	1 x 270 г = 270 г
69-50	62-01	50-00	59-50	29-80
АО «Дикси Юг» (Дикси №78617), Краснопутиловская ул., д. 38, лит. А	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «Бэст-Прайс» (магазин «Фикс-Прайс»), Краснопутиловская ул., д. 34, лит. А	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В, пом. 2-Н	ИП Дашкевич Алефтина Ивановна (рынок на ул. Салова, д. 52, контейнер № 29/5)
анализ не проводился	анализ не проводился	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, вкус сладкий, нечистый, несвойственный вкусу пастеризованного молока	соответствует	соответствует
не < 5 / 2,93±0,25	не < 5 / 6,51 ±0,25	не < 5 / 3,68±0,25	не < 5 / 2,22±0,25	не < 5 / 2,84±0,25
не > 26,5 / 30,0±1,0	не > 26,5 / 26,5±1,0	не > 26,5 / 25,5±1,0	не > 26,5 / 28,2±1,0	не > 26,5 / 30,6±1,0
не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 9,00±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15
от 43,5 до 45,5 вкл. / 42,86±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 41,31 ±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 44,79±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 42,76±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 42,73±1,50
не < 34,0 / 15,7	не < 34,0 / 27,5	не < 34,0 / 17,8	не < 34,0 / 10,8	не < 34,0 / 15,6
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. влаги, м.д. сахарозы, м.д. белка в сухом обезжиренном остатке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. сахарозы, м.д. белка в сухом обезжиренном остатке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. белка в сухом обезжиренном остатке, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. влаги, м.д. сахарозы, м.д. белка в сухом обезжиренном остатке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. влаги, м.д. сахарозы, м.д. белка в сухом обезжиренном остатке, по жирнокислотному составу ФАЛЬСИФИКАТ

Справка «ПК»

В составе сгущенного молока должны быть указаны компоненты «молоко цельное», «сахар». Вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) должен быть указан в разделе «Состав продукта переработки молока» маркировочного текста. Это принципиально важно для страдающих нарушением углеводного обмена, заболеваниями, при которых необходимо контролировать качественный и количественный состав поступающих в организм сахаров. Так, например, снижение или отсутствие активности лактазы – фермента, который расщепляет лактозу (молочный сахар), – приводит к непереносимости лактозы. Соответственно, в зависимости от степени лактазной недостаточности продукты, содержащие лактозу, должны быть подконтрольны: ограничены или исключены из рациона.

Следует заметить, что нельзя покупать сгущенное молоко в поврежденных банках с наличием вмятин и дефектов, с загрязненными надорванными этикетками, даже если цена такой продукции более привлекательна. Деформация банок может приводить к нарушению их герметичности, что, безусловно, повлияет на качество и безопасность содержимого. Внешние признаки нестандартной упаковки и поврежденной этикетки говорят о нарушениях правил складирования, транспортировки, условий хранения.

Сгущенное молоко, изготовленное по ГОСТу, не должно быть слишком жидким, в нем не должны ощущаться кристаллики лактозы, так называемая мучнистость, песчаность, хруст (следствие неправильной технологии охлаждения продукта и вышедшего из-под контроля процесса кристаллизации лактозы).



При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 апреля 2017 года № 93-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ПОПРОБУЙ!



Домашняя
линия

Блюда высокой кухни «Домашняя линия» – ресторан у вас дома!

Любуясь на великолепно оформленные блюда в ресторанах, вдыхая их изысканные ароматы, мы порой не раз мечтали о том, чтобы приготовить такие же кулинарные шедевры в домашних условиях, но не представляли, каким образом это можно было сделать. И вот петербургский комбинат «Диет-продукт» придумал, как воплотить заветную мечту в жизнь!



Недавно мясокомбинат разработал новую линейку блюд высокой кухни под торговой маркой «Домашняя линия». Все блюда – охлажденные полуфабрикаты – производятся вручную по авторским рецептам технологов завода, сочетая в себе творческий подход, профессиональные навыки и тенденции современного рынка.

Найти новинку в магазинах очень просто – необычная и оригинальная обечайка с авторскими рисунками на упаковке выделяет продукцию на полке, делая ее яркой, эмоциональной и привлекательной.

Теперь вам больше не нужно читать поваренные книги и тратить время на поиск правильного рецепта, продумывать гарнир и соус – достаточно взять упаковку с полуфабрикатом «Домашняя линия», перевернуть этикетку с размещенным рецептом на обороте и отправить в духовку! Приготовление требует минимум хлопот, так как продукт полностью готов к запеканию. Чтобы блюдо было ароматным, вкусным и сохранило все полезные

свойства, его надо ставить в хорошо разогретый духовой шкаф в огнеупорной посуде, накрыв фольгой. Выбирая полуфабрикаты «Домашняя линия», вы также получаете одно из уникальных преимуществ: готовите сочные блюда с ароматной корочкой без использования масла!

«Медальоны в шпике из свиной вырезки», «Буженина по-домашнему», «Филейка свиная в шпике», «Вырезка свиная в грудинке» – все эти продукты высокой кухни станут настоящими шедеврами гастрономического искусства и украсят ваш праздничный пасхальный стол!

Полуфабрикаты «Домашняя линия» в руках каждой хозяйки превратятся в изысканный кулинарный шедевр. Не верите? Попробуйте и убедитесь сами. Не ограничивайте себя – выберите свой вкус и творите вместе с «Домашней линией»!

Татьяна ЗЕМЛЯК



Veltorf.com

Здоровый грунт – здоровый урожай,
а от него зависит и здоровье наше!
VELTORF грунты из торфа покупай
и будешь с урожаем лучше всех и краше!



- ✓ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТАЯ ПИТАТЕЛЬНАЯ СРЕДА ДЛЯ РАЗВИТИЯ ЗДОРОВОЙ КОРНЕВОЙ СИСТЕМЫ
- ✓ БЕЗ СОРНЯКОВ И ПАТОГЕННОЙ МИКРОФЛОРЫ



РОГАЧЕВЪ

ОАО «Рогачевский МКК» - традиции качества на века!

Вкус, знакомый с детства!

Молоко цельное сгущенное с сахаром
сделано по ГОСТ 31688-2012



Сделано в Беларуси www.rmkk.by



ПРОВЕРЕНО



ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ



Справиться с весенним авитаминозом можно двумя способами: принимать горсти таблеток или налегать на овощи и фрукты. Второй способ куда приятнее. Тем более что консервированные овощи от «Фабрики домашних солений» из Ленинградской области, в которых есть все необходимые витамины и микроэлементы, вполне доступны по цене. Более того, нынешней весной под маркой «ФДС» специально для любителей солений и квашений предприятие выпустило сразу три новинки.



Весеннее настроение с домашними соленьями

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ

За право называться родиной этого салата спорят Китай, Вьетнам и наша Сибирь. Рецепт его приготовления великое множество, а самое сложное в каждом из них – процесс маринования овощей. Тут важно всё – и как нарезаны овощи, и насколько верно подобраны специи, достаточно ли соли и уксуса... Если нет опыта в приготовлении маринадов, блюдо легко испортить.

Итак, первая новинка от «Фабрики домашних солений» – салат из маринованных овощей. В нем собраны острый перец, капуста, морковь, томаты, огурцы, чеснок. Осталось добавить к ним мясо и жареный картофель. Приготовление такого салата займет немного времени, так что угостить им можно даже неожиданно нагрянувших гостей.

Для салата потребуется: 300 г нежирной свинины, 3 средние картофелины, баночка салата из маринованных овощей от «ФДС», зеленый горошек, майонез и сметана для соуса.

Свинину нарезать кусочками, обжарить в небольшом количестве масла до золотистого цвета. Картофель нарезать соломкой, обжарить. Классический рецепт предполагает, что все ингредиенты подаются отдельно:



мясо, картофель, овощи и горошек следует разместить по кругу горками на большом блюде, чередуя их друг с другом, а в центре поставить соус. Но можно и смешать мясо, картофель, зеленый горошек и салат из маринованных овощей, заправить соусом, для которого соединить майонез и сметану в соотношении 1:1.

ОГУРЦЫ ПО-КОРЕЙСКИ

Вторая новинка от «Фабрики домашних солений» – салат «Огурцы по-корейски» – пополнила и без того большую «семью»

корейских салатов, которые производят на предприятии. В этой волшебной по вкусу закуске сохранены все полезные вещества, которые присущи свежему продукту, а специи делают ее еще полезнее. Для приготовления салатов по-корейски используются чеснок, молотый черный и красный перец, измельченные семена кориандра. О благоприятном воздействии этих компонентов на здоровье человека известно давно.

На «Фабрике домашних солений» с особым вниманием относятся к качеству ингредиентов, подбору специй и их соотношению, поэтому уверены, что потребители по достоинству оценят вкус и аромат нового кулинарного шедевра.

МЯСО С ПЕРЧИНКОЙ

Для лучшего пищеварения врачи не советуют есть мясо с картофелем или макаронами – только с овощами! Правда, чтобы приготовить гарнир из них, придется повозиться. Но есть способ получше: перец острый, фаршированный квашеной капустой по-венгерски от «ФДС»!

Необычно яркий и оригинальный вкус этого перца станет хорошим гарниром к любому мясу. Можно, например, пожарить порционные кусочки курицы (например, бедрышки), а перец слегка запечь в духовке или просто подогреть в той же сковороде, где жарится курица. От такого блюда мужскую половину вашей семьи, что называется, за уши не оттащишь.

«Фабрика домашних солений» желает вам весеннего настроения и вкусного застолья!

Мила ДЕМЬЯНОВА



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



Само название торговой марки – «Консерватория вкуса» – гарантирует хорошее настроение. Это особенно важно сейчас, с наступлением самого строгого и длительного поста у православных. Голодать при этом вовсе не обязательно. Важно не то, что в рот пошло, говорят священнослужители, а что изо рта вышло. Приготовьте добрые слова для близких и не очень, а на кухне вам поможет компания «Русь», предлагающая несколько мелодий для вашего постного стола.

Мелодии постного стола

МЕЛОДИЯ ПЕРВАЯ. АЛЛЕГРО

Пост – это время, когда верующие стараются вырваться из повседневных забот и посвятить свое время духовному совершенствованию, общению, чтению. Но где найти свободную минутку, если каждый вечер хозяйке нужно готовить ужин для своих домочадцев?

С «Консерваторией вкуса» долгое стояние у плиты не обязательно. Достаточно взять Солянку из квашеной капусты или Солянку из квашеной капусты с грибами. Очистите несколько картофелин, нарежьте кубиками, бросьте в кипящую воду, доведите до готовности. Добавьте в кастрюлю содержимое баночки, доведите до кипения, посолите по вкусу и потомите на слабом огне несколько минут. Первое блюдо готово.

На второе можно подать слегка подогретые Голубцы ленивые или Голубцы, фаршированные овощами и рисом. А можно отварить макароны из твердых сортов пшеницы (в них не используется яйцо) и заправить их Баклажанами, обжаренными в аджике по-графски.

Сытный и вкусный ужин готов, а вечер можно посвятить семейному чаепитию, обсуждая случившееся за день.

МЕЛОДИЯ ВТОРАЯ. ИМПРОВИЗАНДО

Выходной день можно, конечно, провести на диване у телевизора, но в последнее время стало модным бывать на выставках, в музеях. Некоторые, предпочитая активный образ жизни, отправляются за город на лыжную или пешую прогулку. Но ведь и обед хочется устроить необычный, не

похожий на будничные трапезы. И здесь «Консерватория вкуса» приходит на помощь хозяйкам, любящим импровизировать на кухне.

Вам понадобятся Огурцы с зеленью в заливке. Приготовим из них салат, который подают во многих европейских ресторанах под названием «Русский». Для него нужны отварной картофель, морковь, зеленый горошек, зеленый лук и огурцы ТМ «Консерватория вкуса». Нарезаем картофель, морковь, лук, огурцы, добавляем зеленый горошек, заправляем подсолнечным маслом или соевым майонезом, перемешиваем.

Второй закуской станут рулетики из капустных листьев с Аджикой домашней острой. Капустные листья надо опустить в кипящую воду и довести до мягкости, затем остудить, смазать небольшим количеством аджики, свернуть рулетиками и поместить на 30–40 минут под пресс. Когда капустные рулетики пропитаются приправой, их подают к столу. Ну а третьим салатом может стать Закуска «Кубанская» ТМ «Консерватория вкуса».

Для горячего можно запечь в фольге картофель. Для этого надо тщательно вымыть неочищенный картофель, завернуть каждую картофелину в 2–3 слоя фольги, смазанной подсолнечным маслом, и поместить в разогретую до 200 градусов духовку примерно на 40–50 минут. Проверить готовность блюда можно, надавив на завернутую в фольгу картофелину. Если она мягкая – значит, пора вынимать из духовки. Острым ножом сделайте продольный или крестообразный надрез на каждой картофелине (фольгу не снимайте), приоткройте конвертик и заполните его



соусом. Для соусов можно использовать другие изыски от «Консерватории вкуса»: Баклажаны по-гречески, Баклажаны по-болгарски, Лечо «Любительское», Икру из кабачков, Икру из баклажанов уваренных. Отдельно подать Томаты «Черри» консервированные с зеленью.

МЕЛОДИЯ ТРЕТЬЯ. АНДАНТЕ

Великий пост – вовсе не повод отказываться от десертов. И даже от блинов, если, конечно, у вас есть опыт приготовления постных блинов на муке и воде или, например, дрожжевых оладий без яиц и молока. Наконец, можно просто приготовить тосты из хлеба и подать их к столу с Повидлом яблочным, завершив воскресный обед приятным чаепитием.

Компания «Русь» желает вам приятного аппетита и обещает, что с продуктами торговой марки «Консерватория вкуса» ваш постный стол будет полезным, разнообразным и радостным.

Мила ДЕМЬЯНОВА



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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПУСТОЙ ГРУНТ НЕ ДАСТ УРОЖАЯ!

Восемь из десяти грунтов для рассады, приобретенных активистами Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» в рознице и проверенных в испытательной лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, не отвечают обязательным требованиям к информации для потребителя на упаковке, а семь способны огорчить садоводов-любителей низким урожаем или гибелью растений.



С наступлением весны прилавки специализированных магазинов в буквальном смысле начинают атаковать садоводы и цветоводы. Кому пленку для парника, кому инвентарь, кому лук-севок. Но самым высоким спросом пользуются семена и, конечно, грунты для рассады.

Грамотные петербуржцы, следящие за ежегодно проводимыми «Общественным контролем» проверками качества грунтов, знают, что далеко не все изготовители садовой земли соблюдают технологию и выпускают качественный продукт. Более того, каждый год «Общественный контроль» в магазинах Петербурга выявляет фальсифицированные грунты, которые, согласно заключению специалистов, не только не дают желаемого урожая, но даже могут нанести вред рассаде. Кроме информирования потребителей, «Общественный контроль» направляет результаты ис-

следований в Роспотребнадзор, но это не всегда дает желаемого эффекта: некачественная продукция недобросовестных производителей, которая бракуется испытательной лабораторией, продолжает оставаться на прилавках магазинов.

Вот и на этот раз девять из десяти образцов торфогрунтов разных торговых марок, приобретенных в магазинах Петербурга, получили различные замечания специалистов испытательной лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области.

ТАИНСТВЕННАЯ «ЗЕМЛЯ И ПТИЦА»

Грунт «Земля и Птица», который выпускает одноименное предприятие, расположенное в Ленинградской области, ежегодно попадает в черный список из-за целого ряда нарушений, фиксируемых аккредитованной лабораторией, главное

из которых – отсутствие на упаковке информации о химическом составе грунта.

– В Приказе Минсельхоза РФ № 67 от 29 февраля 2008 года «Об установлении требований к форме и порядку утверждения рекомендаций о транспортировке, применении и хранении пестицида и агрохимиката и к тарной этикетке» четко указаны требования к маркировке данной продукции, – говорит заведующая испытательной лабораторией филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, кандидат сельскохозяйственных наук Елена Завьялова. – Она должна содержать название фирмы-изготовителя, место производства грунта, его химический



состав, назначение, эффективность, требования к хранению, транспортировке, правила безопасного использования, объем упаковки и допустимые отклонения от указанных в маркировке значений.

По мнению специалиста, надзорным органам уже давно пора серьезно заинтересоваться предприятием «Земля и Птица», ведь оно регулярно обманывает потребителей, скрывая от него обязательную к раскрытию информацию.

– Не зная химического состава грунта, потребитель рискует приобрести совершенно «пустую» землю либо грунт, в котором микро- и макроэлементы содержатся в избыточной концентрации. Если необходима информация на упаковке нет или содержание питательных элементов не отвечает заявленным значениям, рассада будет плохо расти. И наоборот, если в грунте содержание элементов питания, в том числе

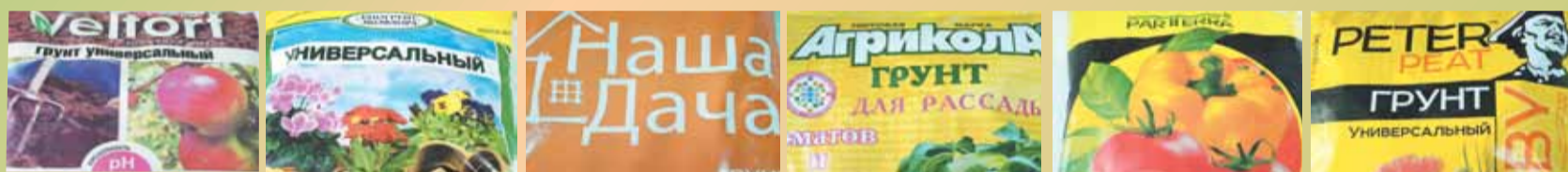
солей, будет слишком высоким, это также вызовет угнетение роста, – подчеркивает Елена Завьялова.

АЗОТ ВСЕМУ ГОЛОВА

Как показали лабораторные испытания, покупать грунт «Земля и Птица» не стоит. Так, в ходе проверки 2017 года выяснилось, что в этом грунте низкий показатель кислотности (pH), а также дефицит азота и избыток фосфора. В этом году исследования показали, что в образце почти полностью отсутствует аммонийный и нитратный азот – не более 28 мг/л!

– Минимальное количество азота в этом грунте всё же есть, поэтому семена, посаженные в него, прорастут, но дальше растение погибнет – либо сразу, либо через некоторое время. Азот – это основной элемент питания для роста и развития растений, – объясняет Елена Завьялова.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ГРУНТА ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ РАССАДЫ



Наименование товара	Смесь торфяная «VELTORF». Грунт универсальный	Смесь почвенная обогащенная, универсальный биогрунт «ЭкоФлора»	Грунт плодородный «Наша дача. Овощная грядка»	Грунт для растений. Для томатов и перцев ТМ «Агрикола»	Питательный грунт. Для томатов и перца	PETER PEAT: грунт универсальный
Изготовитель	000 «Велторф», Псковская обл.	000 «Гера», Московская обл.	000 «Лама Торф», Московская обл.	000 «ПСК «Техноэкспорт», Московская обл.	000 «ТПК «Нов-Агро», Новгородская обл.	000 «Питэр Пит», Московская обл.
Дата изготовления	07.03.2017	декабрь 2017	21.11.2016	январь 2018	03.12.2017	07.04.2017
Масса/количество образцов	2 x 5 л	2 x 10 л	2 x 10 л	2 x 10 л	2 x 5 л	2 x 5 л
Цена за уп., руб.	39-00	120-00	69-00	89-00	40-00	52-00
Место закупки	000 «Сделай своими руками Северо-Запад» («ОБИ»), Пулковское шоссе, д. 21, корп. 1	000 «НВА», магазин «Радуга сада», Варшавская ул., д. 98	000 «Максидом», Московский пр., д. 131	ИП Халилов И.Г. оглы, Ленинский пр., д. 152, магазин «Золушка»	ИП Халилов И.Г. оглы, Ленинский пр., д. 152, магазин «Золушка»	000 «Касторама Рус», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 1
Влага, % Норма/результат	не более 65 / 60,6 ± 0,7	не указано / 63,1 ± 0,7	не указано / 45,5 ± 0,7	не указано / 63,0 ± 0,7	не более 60 / 64,2 ± 0,7	не более 65 / 50,5 ± 0,7
pH водной суспензии (активная кислотность). Норма/результат	5,5-6,5 / 6,0 ± 0,1	5,5 - 7,0 / 6,0 ± 0,1	5,5-6,5 / 7,0 ± 0,1	5,0-7,0 / 6,3 ± 0,1	5,5 - 6,5 / 6,7 ± 0,1	не менее 5,5 / 5,1 ± 0,1
Азот (NH ₄ +NO ₃), мг/л Норма/результат	не менее 250 / 274 ± 80	не менее 350 / 391 ± 67	150-350 / 275 ± 130	250 / 392 ± 99	не менее 150 / 122 ± 86	не менее 170 / 407 ± 99
P ₂ O ₅ (фосфор, подвижная форма), мг/л Норма/результат	не менее 250 / 320 ± 84	не менее 350 / 430 ± 93	не менее 30 / 472 ± 109	300 / 601 ± 173	не менее 100 / не более 74	не менее 160 / 362 ± 83
K ₂ O (калий, подвижная форма), мг/л Норма/результат	не менее 300 / 211 ± 111	не менее 350 / 368 ± 112	250 - 400 / 191 ± 145	400 / 212 ± 138	не менее 180 / не более 121	не менее 270 / 206 ± 111
Соответствие состава грунта, указанного на упаковке, результатам испытаний	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по активной кислотности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по активной кислотности, содержанию влаги, фосфора, калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по кислотности, содержанию фосфора

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

Минимальное содержание азотных удобрений (в пять раз меньше нормы!) было зафиксировано в образце грунта «Питательный специальный № 1» ТМ «Terra Vita» (ЗАО «МНПП «Фарт», Санкт-Петербург): суммарная массовая доля аммонийного и нитратного азота вместо заявленных на упаковке «не менее 180 мг/л» составила не более 38 мг/л!

– Если растение чувствует себя очень хорошо – например, листья пожелтели или недостаточно зеленые, – значит ему не хватает питательных элементов. В этом случае необходимо подкормить рассаду минеральными или органоминеральными удобрениями, – советует **Елена Завьялова**.

ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ КИСЛОЙ ПОЧВЫ

Пожелтение растений может быть следствием не только недостатка азота, но и более кислой среды почвы. Два образца грунтов имели низкий показатель pH – 5,1. Это торфогрунт «Универсальный» ТМ «PETER PEAT» (ООО «Питер Пит», Московская обл.) и грунт «Грунт для выращивания рассады овощных и цветочных культур» (ООО «Кушавераторф», Новгородская обл.), хотя на их упаковках был указан pH в диапазоне 5,5–6,5, который считается благоприятным для роста растений.

По словам **Елены Завьяловой**, с проблемами кислотности почвы сталкиваются не только садоводы-любители, но и опытные агрономы:

– Чтобы снизить риск неприятных последствий, я призываю садоводов проверять почву, грядку или клумбу. Часто грунт с повышенной кислотностью предлагают садоводам строители, снимающие верхний слой почвы на месте работ по возведению зданий. Будьте бдительны и не покупайте землю без дополнительной проверки. Конечно, если земля на дачном участке давно обрабатывается, если она хорошо удобрена, ее можно использовать для рассады. Но если ваш дачный участок сравнительно недавно используется под сельскохозяйственные нужды, а почва не подвергалась лабораторному анализу, ваши ожидания на хороший урожай вряд ли будут оправданы! Если в Волосовском и Гатчинском районах, где присутствуют карбонатные почвы, риски не так велики, то в других районах Ленинградской области ситуация иная: там земля в основном кислая, бедная элементами питания. Без удобрений от нее трудно ожидать высокого плодородия.

ТОМАТАМ НУЖЕН ФОСФОР!

У грунта «Питательный для томатов и перца» (ООО «ТПК «Нов-Агро», Новгородская обл.) оказалась другая беда – низкое содержание фосфора. Вместо 100 мг/л, указанных на упаковке, в образце оказалось не более 74 мг/л. А ведь нехватка этого макроэлемента способна пагубно повлиять именно на рассаду томатов.



– Фосфор – это энергия. Его недостаток на начальных этапах развития растения может проявляться в виде багровой окраски нижней стороны листа или аномально темно-зеленого цвета его верхней стороны, а в итоге приведет к снижению урожайности, поскольку плодовых почек окажется меньше нормы. Особенно чувствительны к дефициту фосфора томаты. Не случайно рекомендуется при их посадке добавлять некоторое количество суперфосфатов или другое фосфоросодержащее удобрение, – объясняет **Елена Завьялова**.

Компания «ТПК «Нов-Агро» сэкономила не только на фосфоре, но и на содержании калия, которого вместо нормы 180 мг/л, указанной на упаковке, оказалось не более 121 мг/л. «Пожалели» калия и в ООО «РусБалтТорф» (Ленинградская обл.): в грунте для томатов и перцев «Зеленая грядка» его оказалось всего 106 мг/л вместо 400 мг/л, заявленных на упаковке! В два раза меньше было калия и в грунте ТМ «Агрикола» (ООО «ПСК «Техноэкспорт», Московская обл.): 212 мг/л ± 138 мг/л вместо 400 мг/л, указанных на упаковке.

– Недостаток калия вызывает пожелтение краев листьев, а если наблюдается сильный дефицит калия, кончик листа может приобрести буровую окраску – так называемый краевой ожог листа. Это яркое свидетельство, что растение испытывает острый дефицит в калии, – поясняет **Елена Завьялова**.

ЕСЛИ В ГРУНТЕ НЕТ ВОДЫ

Как показала экспертиза, меньше всего производители грунта обращают внимание на такой показатель, как «массовая доля влаги», которой в среднем указывается на упаковках около 65%.

Так, ООО «Гера» (Московская обл.) на упаковке биогрунта «Эко-Флора» вообще «забыло» указать процентное содержание влаги. В ООО «Лама Торф» (грунт «Наша дача. Овощная грядка») и ООО «ПСК «Техноэкспорт» (грунт ТМ «Агрикола») также решили, что эти сведения потребителю ни к чему. При этом грунт «Наша дача. Овощная грядка» оказался достаточно сухим, с массовой долей влаги 45%. Зато ООО «РусБалтТорф» и ООО «Кушавераторф» (Новгородская обл.) для своей продукции влаги не пожалели: ее содержание в первом случае составило 73,5%, а во втором – 68,8%.

– Не думаю, что у производителей в данном случае был какой-то злой умысел – скорее, они не считали этот показатель достаточно важным, – говорит **Елена Завьялова**. – ГОСТ Р 53381-2009 «Почвы и грунты. Грунты питательные. Технические условия» допускает массовую долю влаги до 75%, сами производители обычно ставят 60–65%, стремясь довести свою продукцию до оптимальной кондиции. К тому же следует учесть, что в прошлом году было достаточно сырое лето, что сказалось и на влажности торфа.

ТОРФОГРУНТЫ ВНЕ КОНТРОЛЯ

Отклонения по качеству в той или иной степени характерны для 80% грунтов, проверяемых «Общественным контролем» на протяжении последних десяти лет. Так, в прошлом году восемь из десяти образцов, исследованных в испытательной лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской

области, имели различные нарушения по качеству, а три из них и вовсе были признаны опасными для посевов. В ходе экспертизы 2016 года недостоверная информация о составе присутствовала на упаковках семи из десяти проверенных грунтов.

– За последние четыре года по заданию «Общественного контроля» нами проведены испытания грунтов двадцати изготовителей. И в ходе каждой проверки выявлялось большое количество нарушений обязательных требований. В этом году, например, впервые получены неудовлетворительные результаты по продукции ЗАО «МНПП «Фарт», к которой раньше не было замечаний. Возможно, проблема связана с тем, что производитель перешел к разработке нового пласта торфа, качество которого неоднородно. Или причиной несоблюдения требований могло стать снижение уровня контроля содержания минеральных компонентов, которые изготовители добавляют в грунт, – говорит **Елена Завьялова**.

Специалист также обращает внимание потребителей на то, что изготовители перестали писать на упаковке информацию о том, на какой период роста растения хватает запаса макроэлементов, содержащихся в грунте. Через две-три недели растение достигнет таких размеров, при которых обычного подсыпания грунта ему уже недостаточно.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

«Общественный контроль» рекомендует всем садоводам – профессионалам и любителям – перед покупкой грунтов ознакомиться с результатами настоящего исследования и заранее определиться с выбором еще до похода в магазин.

К сожалению, результаты проведенной экспертизы не предоставляют потребителям альтернативы: единственным образом, соответствующим всем обязательным требованиям, не получившим ни одного замечания специалистов и достойным рекомендация потребителям, оказался грунт «Универсальный» ТМ «VELTORF» (ООО «Велторф», Псковская обл.).

«Общественный контроль» надеется, что продукцией остальных производителей, получившей различные замечания по качеству, заинтересуется Роспотребнадзор, куда уже направлены все протоколы испытаний и другие материалы проверки. Ведь для многих россиян грядки на приусадебных участках сегодня являются одной из основных гарантий личной продовольственной безопасности.

Ирина ГОЛУБЕНКО

Ирина Мазуркевич, народная артистка России:

«Всем хорошего урожая в новом сезоне!»

– Грунт в пакетах для выращивания рассады покупаю регулярно – на даче люблю заниматься огородничеством. Каждый раз производитель разный, так как обычно обращаюсь за консультацией к продавцам и прислушиваюсь к их рекомендациям. Хотя, как показывает практика, предлагаемая продукция примерно одинакова по составу: торф, смешанный с определенным количеством удобрений. Главное, что никогда каких-то «проколов» с приобретенным грунтом не было – рассада чудесно выростала, потом я ее пересаживала и получала хороший урожай, чего всем и желаю в этом сезоне!



Полностью готовый питательный грунт специальный № 1 для выращивания рассады томатов, перцев, баклажанов ТМ «Terra Vita. Живая земля»	Грунт торфяной для томатов и перцев ТМ «Зеленая грядка»	Грунт для выращивания рассады овощных и цветочных культур	Садово-огородный чернозем для Северо-Запада
ЗАО «МНПП «Фарт», г. Санкт-Петербург	ООО «РусБалтТорф», Ленинградская обл.	ООО «Кушавераторф», Новгородская обл.	Предприятие «Земля и Птица», Ленинградская обл.
11.04.2017	февраль 2016	декабрь 2017	не указана
2 x 5 л	2 x 6 л	2 x 6 л	2 x 5 л
90-00	60-00	60-00	65-00
ООО «НВА», магазин «Радуга сада», Варшавская ул., д. 98	ООО «НВА», магазин «Радуга сада», Варшавская ул., д. 98	ООО «НВА», магазин «Радуга сада», Варшавская ул., д. 98	ИП Халилов И.Г. оглы, Ленинский пр., д. 152, магазин «Золушка»
не более 65 / 51,6 ± 0,7	не более 65 / 73,5 ± 0,7	не более 65 / 68,8 ± 0,7	не указано / 64,2 ± 0,7
6,0-6,5 / 6,6 ± 0,1	не менее 5,5 / 6,3 ± 0,1	5,5-6,5 / 5,1 ± 0,1	нейтральная / 6,4 ± 0,1
не менее 180 / не более 38	не менее 200 / 228 ± 75	не менее 100 / 219 ± 99	средняя концентрация / не более 28
не менее 300 / 232 ± 95	не менее 350 / 270 ± 98	не менее 200 / 212 ± 83	средняя концентрация / 212 ± 94
не менее 350 / 178 ± 127	не менее 400 / не более 106	не менее 250 / 225 ± 110	средняя концентрация / 280 ± 126
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию калия и азота	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию влаги, калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию влаги и активной кислотности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота, на упаковке отсутствует какая-либо конкретная информация о химическом составе

При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 апреля 2017 года № 93-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

САД И ОГОРОД

«Селигер Агро»: качественный грунт для отличного урожая

Российская компания «Селигер Агро» ведет свою историю с 1991 года. За это время добыты и переработаны миллионы тонн сырья, выпущено рекордное количество единиц готовой продукции.

Располагая опытом, приобретенным за многие годы деятельности, основываясь на научных разработках ведущих ученых страны в области торфяного дела и результатах исследований сотрудников предприятия, компания достигла значительных успехов в производстве продукции из торфа, включая широкий ассортимент и высокое качество.

Визитной карточкой компании является универсальный грунт «NEW ЭКЗО». Его рецептура, разработанная специалистами международного уровня, удовлетворяет самым жестким требованиям покупателей.

Но время, как и технологии, не стоит на месте. Используя передовые европейские решения в подготовке сырья, компания «Селигер Агро» разработала уникальную рецептуру и создала новую линейку грунтов под брендом «МОЙ ВЫБОР» ОКТЯБРИНА ГАНИЧКИНА. Для производства этого продукта на предприятии были внедрены самые современные технологии в сфере переработки торфа. Дополнительное сепарирование и фракционирование сырья, использование высококачественного минерального комплекса позволили добиться улучшения влаго- и воздухообмена готового продукта.



Идеальная структура грунта обеспечивает здоровый рост не только рассады, но и взрослых растений. Грунт «МОЙ ВЫБОР» ОКТЯБРИНА ГАНИЧКИНА выпускается объемами 10 л, 40 л, 60 л и охватывает все направления: «Для цветов», «Для рассады» и «Универсальный».

Продукция компании «Селигер Агро» представлена в Санкт-Петербурге в торговых сетях «АШАН», «МЕТРО», «МАКСИДОМ», «ОБИ», «КАСТОРАМА».

Компания «Селигер Агро» желает в этом году всем садоводам высоких урожаев на своих приусадебных участках, а цветоводам – ярких и пышных цветников и клумб!

Более подробную информацию об особенностях и ассортименте грунтов для выращивания рассады, а также удобрений для них можно получить на сайте компании www.seliger-agro.ru.

Валентина ОРЛОВА



Где **ФАСКО** - там ЖИЗНЬ!



ЗДОРОВАЯ РАССАДА - С ПЕРВОЙ МИНУТЫ РОСТА

Грунты для рассады Фаско® содержат минеральное удобрение с микроэлементами Субстратдюнгер, разработанное специально для обеспечения равномерного плодородия почвы.

Жидкие удобрения Фаско® способствуют увеличению корневой системы и количества всходов.

Водорастворимые удобрения Фаско® ускоряют прорастание семян, повышают стрессоустойчивость растений после пикировки и пересадки.

СТИМУЛИРУЕТ РОСТ

WWW.FASKO.RU

Продукция компании «Гарден Ритейл Сервис»
 МО, г. Химки, ул. Репина, 34, тел.: +7 (495) 642-642-6.