

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ФАЛЬШИВАЯ СМЕТАНА:

сделано в Санкт-Петербурге



**МОЛОЧНЫЙ ЖИР
НЕ ОБНАРУЖЕН**

СТР. 14–15

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»: в магазинах «Полушка» и «Семишагофф» обнаружена фальшивая сметана, изготовленная без молока. Подделки произведены на двух предприятиях Северной столицы: «Северный молочный завод» и «Трейд Лайн».



ПЕТЕРБУРГСКАЯ МАСЛЕНИЦА

Как отмечали Масленицу в царской России

При Петре I наиболее популярными были блины с картофелем, блины с капустой и блины с мясом. Кстати, сам Петр I очень любил блины, а вот Екатерина II с царского стола их изгнала, заявив, что на столах первых лиц европейской державы деревенских блюд быть не должно.



СТР. 5

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Блины с мясом на Масленицу: какие точно брать не стоит

Проверка Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» показала, что девять из десяти (то есть 90%!) замороженных блинчиков с мясной начинкой, приобретенных в магазинах города и проверенных в государственной испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», не соответствуют составу, указанному на потребительской упаковке.

СТР. 8–9

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Роспотребнадзор арестовал... пельмени

В магазинах «О'Кей», «Пятерочка» и «Нетто» Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу арестовало остатки партийпельменей, состав которых не соответствовал информации, указанной на упаковке. Проверка была проведена на основании сигнала «Общественного контроля».



СТР. 2

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Магазинам «Фермер» и «Народный фермер» грозит штраф за торговлю «молочкой» без документов

Небогатым оказался «улов» проверяющих из Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, проводивших четыре месяца подряд внеплановую проверку предприятий малого бизнеса по факту реализации на развес поддельных молочных продуктов: по 19 фактам нарушений, выявленных «Общественным контролем» в июле 2016 года, выписано только два протокола о привлечении лиц к ответственности.

СТР. 2

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!

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 затоплений квартир!

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Небогатым оказался «улов» проверяющих из Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, проводивших четыре месяца подряд внеплановую проверку предприятий малого бизнеса по факту реализации на развес поддельных молочных продуктов: по 19 фактам нарушений, выявленных «Общественным контролем» в июле 2016 года, выписано только два протокола о привлечении лиц к ответственности.

Напомним, что в ходе июльского рейда прошлого года по магазинам «фермерской торговли» и «Белорусские продукты» Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» получила ошеломляющие результаты: из десяти проверенных образцов весового творога требованиям Технического регламента Таможенного союза на молоко и молочную продукцию не соответствовало девять образцов, а из десяти проверенных образцов сметаны – все десять образцов!

Добрая половина проверенной весовой «молочки» оказалась подделкой – в ее составе были обнаружены жиры немолочного происхождения, а ряд образцов был и вовсе изготовлен без молока. Более того, четыре образца сметаны и четыре образца творога оказались небезопасны для упо-

Магазинам «Фермер» и «Народный фермер» грозит штраф за торговлю «молочкой» без документов



ребления – лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург», где проводилось исследование, выделила в них бактерии группы кишечных палочек. В большинстве торговых точек продавцы не смогли предоставить общественникам документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой «молочки». Как правило, ценник на палочке, воткнутый в белое пластиковое ведро без всякой маркировки, – это вся информация, которая предоставлялась потребителям.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, проводя внеплановую проверку в отношении продавцов, указанных в обращении «Общественного контроля», смогло установить только два факта нарушений законодательства – в магазине «Фермер» (ИП Карманова Т.Б.) на ул. Лени-



Голикова, д. 53 и в магазине «Народный фермер» (ИП Ефремов А.В.) на ул. Маршала Говорова, д. 10. В первой торговой точке инспекторам удалось арестовать 92 кг молочной продукции без документов, подтверждающих происхождение товара, его качество и безопасность. Во втором «фермерском» магазине был выявлен творог с наличием бактерий группы кишечных палочек. В обоих случаях предпринимателям грозит штраф по ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ «Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов» (от 30 000 руб. до 40 000 руб.).

Остальным продавцам, представляющим малый бизнес, удалось уйти от ответственно-

сти за реализацию некачественных молочных продуктов. В связи с этим «Общественный контроль» еще раз предостерегает потребителей от покупки весовых молочных продуктов (на рынках, в магазинах «шаговой доступности», в сетевых магазинах) без заводской упаковки, обязательной информации на этикетке, соблюдения санитарных норм хранения продукции. Помните: согласно Федеральному закону № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» пищевые продукты без документов и обязательной информации на упаковке признаются некачественными и подлежат снятию с реализации и утилизации.

Будьте бдительны!

Кирилл ОРЛОВ



РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Жаловаться стали чаще

Как сообщило Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, в 2016 году поступило 22 596 обращений на нарушения прав потребителей, что на 7% больше, чем в прошлом году (21 166).

Всего за последнее десятилетие количество обращений в Управление на нарушения прав потребителей увеличилось в 36 раз – с 624 в 2005 году до 22 596 в 2016 году. Доля заявлений граждан в сфере защиты прав потребителей составила 69% от общего количества обращений. Выдано 2851 предписание об устранении выявленных нарушений законодательства и 1944 представлений

об устранении причин и условий, способствовавших совершению административных правонарушений.

В 2016 году в сфере защиты прав потребителей проведено 4512 проверок, что сопоставимо с уровнем прошлого года. Из общего количества проведенных проверок 57% составили проверки предприятий в сфере оказания услуг, 43% – предприятий розничной торговли.

Структура выявленных нарушений по итогам 2016 года выглядит так: розничная торговля – 42%; медицинские услуги – 15%; образовательные услуги – 15%; общественное питание – 11%; услуги бытового обслуживания, ЖКХ – 3%; финансовые услуги – 2%;

туристические, гостиничные услуги, долевого строительство жилья – 1%.

По результатам проведенных контрольно-надзорных мероприятий вынесено 6295 постановлений о привлечении к административной ответственности на сумму 39 млн 670 тыс. руб.

При участии Управления в 2016 году в судах 115 потребителям возвращены денежные средства в размере 12,8 млн руб. за задержку в передаче квартир, некачественное изготовление мебели, установку окон, незаконно взятые комиссии при оказании финансовых услуг (открытие и ведение ссудного счета, навязывание страховки).

Пресс-служба Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм! Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию де-

кларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Пельменям дали ГОСТ!

С 1 января 2017 года в России впервые введен государственный стандарт на пельмени – ГОСТ 33394-2015 «Пельмени замороженные. Технические условия».

В соответствии с новым нормативным документом могут выпускаться пельмени только двух категорий: «Б» («Элитные», «Говяжьи», «Телячьи», «Восточные») и «В» («Русские», «Сибирские», «Столовые», «Традиционные», «Домашние», «Бараньи», «Охотничьи», «Свиные», «По-уральски», «Сабантуй»).

При производстве пельменей ГОСТ не допускает применения:

- мяса быков, хряков, баранов;
- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- мясного сырья в замороженном состоянии со сроком годности: для говядины – более 6 мес.; для свинины, баранины, жира-сырца – более 3 мес.; для мяса птицы – более 1 мес.;
- мясного сырья, заметно изменившего цвет на поверхности;
- свинины (в том числе шпика) с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание);
- жира-сырца загрязненного, изменившего цвет, с посторонним запахом.

ГОСТом также устанавливаются сроки годности пельменей:

- при температуре хранения не выше минус 10°C – не более 1 мес.;
- при температуре хранения не выше минус 18°C – не более 6 мес.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Роспотребнадзор арестовал... пельмени

В магазинах «О'Кей», «Пятерочка» и «Нетто» Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу арестовало остатки партий пельменей, состав которых не соответствовал информации, указанной на упаковке.

Внеплановые проверки торговых точек начались после того, как Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» обнародовала результаты проверки качества образцов пельменей, проведенной на базе двух аккредитованных государственных лабораторий – ФБУ «Тест-С.-Петербург» и «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА». Напомним, что только два образца из одиннадцати исследованных соответствовали обязательным требованиям, в девяти были обнаружены различные нарушения.

Сотрудникам Роспотребнадзора в ходе отработки сигнала «Общественного контроля» удалось обнаружить в некоторых магазинах остатки некачественных пельменей и применить к продавцам административные санкции.

Так, при проверке магазина «Пятерочка» в образце пельменей «Ароматушки» торговой марки «Стародворские пельмени» производства ЗАО «Мясная галерея» (г. Владимир)

в результате определения видовой принадлежности тканей животных выявлены фрагменты ДНК свинины, не заявленной производителем на упаковке, массовая доля жира не соответствовала указанной на упаковке.

При исследовании пельменей «Алтайские» производства ООО «Хладкомбинат Западный» (Московская обл.), отобранных в магазине «Нетто», были обнаружены растительные углеводные добавки (ферментированный рис, загуститель каррагинан, влагоудерживающий агент камедь) и растительные белковые добавки (соевый белок и фрагменты оболочки бобов сои), не указанные изготовителем на потребительской упаковке.

«Отличились» и пельмени «Русские» от петербургской компании «Талосто-Продукты» под частной маркой «То, что надо» торговой сети «О'Кей», в составе которых была обнаружена свинина, не заявленная на упаковке. Причем пельмени «Русские», не отвечающие обязательным требованиям, были обнаруже-



ны как в магазине «О'Кей», так и на складе компании «Талосто-Продукты».

А «Ашан» сумел избежать наказания за реализацию некачественных пельменей под своей частной маркой «Каждый день», которые для торговой сети выпускает новгородский мясопереработчик ЗАО «ПК «Корона». Предприятие торговли, узнав из газеты «Петербургское качество» о наличии в пельменях посторонних добавок (в частности, клетчатки), а также о несоответствии этикетки по показателям «жир» и «белок», в до-

бровольном порядке сняло с реализации оставшиеся, по всей видимости, последние восемь пачек пельменей «Каждый день», о чем и сообщило Роспотребнадзору в ходе внеплановой проверки.

Как заявили «Общественному контролю» в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, в отношении провинившихся продавцов и производителей приняты меры в соответствии с КоАП РФ.

Кирилл ОРЛОВ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Ажентьев
Отдел рекламы: Людмила Боярницава, 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, 251-88-83
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

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

ПЯТЕРОЧКА
ДУБНИА
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА

ПЕРЕКРЕСТОК
КАРУСЕЛЬ
СЕТЬ ГИПЕРМАРКЕТОВ

Реаль
Свежие продукты

Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46
Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ◆, являются рекламными.

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

Передача материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер подписан к печати 13.02.2017 г.

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

Номер заказа ТД-8138/2

Тираж номера 50 000 экз.

ГОСТЬ НОМЕРА

О том, как нужно питаться, чтобы быть здоровым, корреспондент «ПК» расспросил доктора медицинских наук, академика РАЕН, главного диетолога Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимира Доценко.

Владимир Доценко:

«У здорового питания есть свои законы»

Главный диетолог Санкт-Петербурга советует горожанам есть больше овощей и не отказываться от хлеба.



«БОЛЬШЕ ТРАТИШЬ – БОЛЬШЕ ЕШЬ»

– Владимир Антонович, говорят, что человек ест то, что он ест. Неужели мы настолько зависим от еды?

– Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) считает, что 80% всех заболеваний человека в той или иной степени связаны с питанием. При этом 40% – только с питанием. Английские ученые, например, выяснили, что на успешность человека в жизни влияет то, как он питался в детстве, поскольку пища является источником многих компонентов, без которых жизнедеятельность невозможна.

Главный закон питания – безопасность пищи. В противном случае еда не только не принесет пользу человеку – она может стать причиной отравлений, инфекционных заболеваний, привести в конечном итоге к поражениям отдельных органов и систем организма. Нитраты, пестициды, ядохимикаты, микробы, вирусы и паразиты – всё это может быть в пище, поэтому так важен контроль продуктов со стороны государственных органов.

– Но я могу съесть большой кусок экологически чистой жирной свинины, что вред ли пойдет мне на пользу?

– В этом случае в действие вступает второй закон, согласно которому энергия, получаемая человеком с пищей, должна быть адекватна энергозатратам нашего организма. Если человек занимается физическим трудом или спортом – ему требуется одна энергетическая ценность пищи, а если он занят

умственным трудом, весь день сидит у компьютера – другая. Всё просто: больше тратишь – больше ешь, и наоборот. При этом пища должна соответствовать физиологическим потребностям человека – это третий закон. Множество химических веществ, необходимых для нашего организма, поступает исключительно с едой. Витамины, белки, жиры, аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, углеводы, пектины – всё это человек должен получать в достаточном количестве. У разных людей разные физиологические потребности. У детей – одни, у взрослых – другие. Неправильное, разбалансированное питание может спровоцировать развитие различных заболеваний – например, поражение щитовидной железы.

«ХЛЕБ – УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ»

– Не могу же я с каждым блюдом бегать в лабораторию, чтобы узнать, какие в нем содержатся витамины и микроэлементы и в каком количестве?

– ВОЗ рекомендует придерживаться так называемой пирамиды питания. В ее основе – зерновые продукты. Дальше, по мере уменьшения, следуют овощи, фрукты и ягоды, затем молочные, рыбные и мясные продукты, а на верхушке – жиры. То есть питание должно быть разнообразным и сбалансированным – тогда оно будет соответствовать физиологическим потребностям.

Наконец, четвертый закон устанавливает рациональный режим питания. Оптимально принимать пищу 3–4 раза в день. Причем в первой половине дня

лучше употреблять продукты трудноусваиваемые – жирные, белковые, а к вечеру отдавать предпочтение крупяным, молочным, овощным и фруктовым. Очень важна в рационе каша, особенно из цельного зерна, которое содержит ценные витамины и микроэлементы. И, конечно, хлеб.

– Вот хлеб почему-то сейчас попал в немилость, его советуют либо меньше есть, либо вообще от него отказаться.

– Смотря, о каком хлебе идет речь. Если он из цельного зерна или обогащен различными семенами, в него добавлены отруби, витамины, микроэлементы, то ценность такого продукта очень высока. Например, хлеб с зародышами зерна можно по ценности сравнить с икрой рыбы – там вся жизнь. К примеру, в зародышах пшеницы есть все незаменимые аминокислоты, необходимые для развития детей. Витамины и микроэлементы содержатся во внешней оболочке зерна и зародыше, которые в процессе производства муки высшего сорта не используются. Поэтому белый хлеб – это только килокалории.

– Получается, что отказываться следует лишь от белого хлеба?

– Да, но не всем. Белый хлеб необходим в рационе людей с различными заболеваниями – например, желудочно-кишечного тракта. При язвах и гастритах человеку трудно переваривать грубые волокна, ему рекомендуют хлеб легкий и пушистый. Здесь как раз вступает в действие пятый закон питания, касающийся больных людей. И согласно этому закону, пища должна

быть частью лекарственной терапии. Хлеб, кстати, уникален тем, что никогда не приедается. Если вы несколько дней подряд будете кушать на обед кусок мяса, вам оно надоедет и захочется, например, рыбы. А хлеб можно употреблять каждый день.

«МЫ МАЛО ЕДИМ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ»

– А если я на зерновой хлебе положу кусок колбасы – это тоже будет полезно?

– Если человек здоров и физически активен, он это спокойно перенесет. А вот больному нужно быть осторожным, ведь колбаса – продукт переработки, который содержит скрытые жиры, различные добавки и красители. Лучше съесть бутерброд с отварным мясом. И, повторюсь, разнообразить каждый прием пищи, не пренебрегая овощами, зеленью, фруктами.

– Петербург – северный город. Отражается ли климат на рационе питания?

– У нас важно не забывать о нормальном обеспечении организма жирами. Только в жирах есть Омега-3, Омега-6, а они очень важны для стрессоустойчивости мембран, через которые в наши клетки поступают все необходимые элементы. Рекомендуется в день съедать около 80 г жиров, 80 г белков и 320 г углеводов. Жиры еще и хороший источник энергии, а при холоде в организме идет активная терморегуляция, убыстряются метаболические процессы. Солнца у нас мало, поэтому важны жирные рыбные продукты, в которых

содержится витамин D, молочные продукты с богатым содержанием кальция и, конечно, фрукты и овощи: капуста, лук, зелень, морковь, – источники витаминов С и А.

– Каких из этих продуктов в рационе петербуржцев сегодня недостаточно?

– Мы мало едим фруктов и овощей. Средний европеец ежедневно употребляет их 450–500 г без учета картофеля. А петербуржец в сутки съедает не больше 200–250 г. На второе место я бы поставил продукты из цельного зерна – каши и ржаной хлеб. Недостаточно мы едим рыбы и морепродуктов – раза в два меньше, чем в Европе, где продолжительность жизни в 80 лет давно стала нормой. Я бы рекомендовал хотя бы пару дней в неделю делать рыбными. А вот молоко и молочные продукты в Петербурге любят, и это хорошо.

– В конце февраля начинается Великий пост. Как вы к нему относитесь?

– Положительно. Человек время от времени должен устраивать разгрузку своему организму. Но лучше это делать, посоветовавшись с врачом. Вообще нужно хотя бы раз в год посещать диетолога, делать анализы, а не ждать, когда появятся проблемы со здоровьем. Приведу такой пример: каждый автомобилист раз в год проводит для своей машины профилактику! Так почему бы своему организму не устраивать такой же «техосмотр»? Это обязательное условие для активного и здорового образа жизни на долгие годы.

Беседовала Ирина ГОЛУБЕНКО

ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА

«Фацер» – за сбалансированное питание и здоровый образ жизни

«Фацер» поддерживает концепцию сбалансированного питания и здорового образа жизни во всех направлениях своей деятельности. По потреблению хлеба компания разделяет принципы «Пищевой пирамиды», рекомендованной диетологами ВОЗ – Всемирной организации здравоохранения, в основе которой лежат злаковые культуры и хлеб.

ВСЕГДА В ТRENDE

Тем, кто стремится вести здоровый образ жизни и правильно питаться, ежедневно рекомендуется потреблять 6–8 кусочков хлеба. Конечно, если речь идет о необходимости снизить вес, стоит выбирать определенные виды хлеба и обращать внимание на его сочетание с другими продуктами. Например, в ржаном хлебе содержится много витаминов В1 и В2, которые играют огромную роль в метаболических процессах и позволяют поддерживать вес в норме. Кроме того, клетчатка является источником «хороших», или «длинных», углеводов, необходимых для поддержания энергии.

«Здоровье и благополучие» – один из самых актуальных современных трендов, в основе которого лежит качественное питание. Следуя ему, потребители с активной жизненной позицией стремятся уделить больше внимания здоровому образу жизни и правильно организовать свой ежедневный рацион.

«Фацер» постоянно обновляет ассортимент хлеба в соответствии с потребностями покупателей и актуальными трендами. Компания прежде всего ориентируется на производство качественной и востребованной продукции. Особое внимание уделяется безопасности хлебобулочных изделий – для этого на производстве

установлено специальное оборудование для контроля качества сырья и конечного продукта.

«Фацер» регулярно участвует в проведении научных исследований о пользе хлеба. Опираясь на полученные данные, компания старается донести до покупателя информацию о полезных свойствах хлеба и делится советами по его правильному потреблению.

ЗДОРОВЫЕ ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ

В ассортименте компании всегда присутствовали хлеба, полезные для здоровья. Это и такие традиционные продукты, как хлеб «Дарницкий», «Столичный», «Ржаной» из обдирной муки и другие, и хлеба с добавленной стоимостью – «Краюшки», «Геркулес», «Бурже».

Например, «Бурже» многозерновой – один из самых популярных продуктов компании уже на протяжении 15 лет. Сейчас он выпускается под брендом Fazer, а под брендом «Хлебный Дом» всем хорошо известен «Геркулес», который был выпущен еще в 2004 году. В линейку входят: «Геркулес» зерновой, «Геркулес» с отрубями, «Геркулес» кефирный и «Геркулес» молочный. Каждый из хлебов содержит полезные ингредиенты и отлично подходит для семейного потребления. Например, в составе «Геркулеса» зернового – комплекс семян и злаков, витамины группы В,

натуральные микроэлементы (железо, кальций и магний), а также природная клетчатка. «Геркулес» способен зарядить энергией надолго, поэтому такой хлеб можно смело рекомендовать для завтрака и детям, и взрослым.

В 2015 году компания «Фацер» начала выпуск инновационной линейки хлебов «Энергия здоровья» под брендом Fazer. Это шесть видов хлеба, которые можно рекомендовать и тем, кто хочет сбросить лишний вес, и тем, кто придерживается определенной диеты или следует принципам сбалансированного питания.

Особый интерес в серии «Энергия здоровья» представляют хлеб «Зерновой» без муки, выпеченный на основе хлопьев из пропаренных цельных ржаных и пшеничных зерен, и хлеб «Стройный рецепт», в составе которого используются три вида муки и нет хлебопекарных дрожжей. Эти хлеба рекомендованы врачами-диетологами Северо-Западного государственного медицинского университета имени И.И. Мечникова для ежедневного употребления в питании человека.

Покупатели и российские эксперты уже успели по достоинству оценить хлеб «Энергия здоровья». Так, в 2015 году он стал лауреатом премии «Здоровое питание» в номинации «Инновация года». В прошлом году хлебы «Энергия

здоровья» и «Геркулес» компании «Фацер» получили золотые медали в номинации «За достижение высоких результатов в улучшении качества продовольственной продукции» на XXV Международной агропромышленной выставке-ярмарке «АГРОРУСЬ», проходившей в Санкт-Петербурге.

ОВОЩИ-МИКС – НОВИНКА 2016 ГОДА

В конце 2016 года компания выпустила в России новинку – хлебцы «Овощи-Микс». Их секрет и инновация в том, что около трети муки в составе продукта заменено на овощи, злаки и семена. Овощной хлеб уже стал хитом в Финляндии и Швеции, где «Фацер» еще раньше презентовал свой необычный продукт. В России при создании хлебцев «Овощи-Микс» компания использовала европейский опыт коллег с учетом вкусов местного покупателя. Так, были выпущены две разновидности овощного хлеба: «капуста + морковь» и «картофель + лук».

«Фацер» надеется, что инновационные продукты компании придутся по вкусу жителям Северной столицы, где исторически сложилось особенно бережное отношение к хлебу – атрибуту домашнего очага, семейного благополучия и здоровья.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Петербургская

масленица

С 20 по 26 февраля!



КАК ЭТО БЫЛО

«У них на Масленице жирной водились русские блины»



В нынешнем году Масленица отмечается с 20 по 26 февраля. Этот древний языческий праздник в первую очередь ассоциируется с блинами и расклеенными яркими афишами, зазывающими горожан на народные гулянья, главным действием которых является сожжение соломенного чучела. Кому-то может показаться, что других традиций проводов зимы больше не было. Но на самом деле каждый век вносил в этот древний народный праздник свои коррективы, всё больше и больше предавая забвению истинные традиции.

МАСЛЕНИЦА ПО-ЦАРСКИ

В Петербурге считалось, что Масленица приходит со стороны Охты, и праздновали этот праздник абсолютно все от простых людей до царских особ. И только один раз в 1724 году в Петербурге Масленица не удалась из-за сильных морозов.

В XVIII–XIX веках главными масленичными развлечениями были так называемые катальные забавы, подразумевающие лихие гонки по городу в расписных конных санях и экстремальные скатывания с ледяных гор.

Для этого все доступные в округе спуски и овраги заливали водой, а на центральных городских площадях (на Охте, на Крестовском острове и на Неве перед императорским дворцом) возводили деревянные горки с резными бортиками и скульптурами, которые были самыми настоящими произведениями искусства высотой 15–25 метров. Как правило, их строительство происходило на деньги из казны или на благотворительные пожертвования состоятельных и уважаемых людей Петербурга, так как это было очень почетной миссией.

К примеру, в Петербурге в начале XIX века славились горы купца Подозникова. Они строились на Неве против

Сената и достигали 26 метров в высоту. Но если катание с простых ледяных горок было бесплатным, то вход на рукотворные аттракционы стоил денег.

Сначала катались на рогожках, в корзинах и просто так «на пятой точке», что провоцировало травмы и порчу одежды. Позже появились специальные санки на полозьях, на которых очень любил съезжать Петр I. Елизавета Петровна каталась на собственных, специально для нее сделанных расписных санях.

– Если говорить о традициях, то скатывались не только ради забавы, но и со смыслом, – говорит **научный сотрудник отдела этнографии Русского музея Станислав Петряшин**. – К примеру, в Архангельской губернии заставляли целоваться молодоженов, а потом скатывали их с горы, при этом считалось, что чем дальше прокатятся сани, тем длиннее уродится в этом году лен. Девушки, катаясь, обычно гадали по длине пробега, как далеко от дома они выйдут замуж.

Основные праздничные гулянья проходили как раз у этих горок, они так и назывались – «под горами». Здесь устанавливались карусели и качели, в городах строились балаганы, в которых показы-

вали цирковые и театральные представления и даже дрессированных заморских животных. Проводились различные конкурсы и игры, знаменитые кулачные бои. Еще одна популярная забава того времени – штурм снежной крепости. В Петербурге, как правило, снежные городки строили на Неве. Самые зрелищные штурмы осуществлялись на конях. В некоторых случаях в центре снежного городка делали прорубь и первый воровавшийся в городок лихач должен был в нее окунуться.

Повсеместно торговали горячим чаем, сладостями, оладьями, пирогами, хворостом и, конечно, блинами.

– Современное слово «блин» происходит от древнего «млин» (молоть), так как раньше, прежде чем замесить тесто, нужно было намолоть ржаную муку, в которую иногда добавляли солод, – рассказывает **шеф-повар Мария Калакуцкая**. – Пекли блины (именно пекли, а не жарили) на специальных чугунных сковородках, которые ставили в русскую печь. Но если изначально блины употреблялись только как ритуальное поминальное блюдо, в основном на Масленицу и исключительно простыми людьми, то уже в XVI–XVII веках блины попали на стол к знати.

Сначала блины были без начинок. Потом их стали подавать со сметаной, мёдом и с различными начинками. Особо престижными считались блины с творогом – их очень любили русские князья. Почетных заморских гостей угощали блинами с черной или красной икрой. При Петре I наиболее популярными были блины с картофелем, блины с капустой и блины с мясом. Кстати, сам Петр I очень любил блины, а вот Екатерина II с царского стола их изгнала, заявив, что на столах первых лиц европейской державы деревенских блюд быть не должно.

СОВРЕМЕННАЯ МАСЛЕНИЦА

– Во времена советской власти Масленицу запрещали как элемент религии и пережиток старого, – рассказывает **Станислав Петряшин**. – Но в деревнях люди умудрялись устраивать полноценные праздники, а горожане продолжали печь блины.

Популярное ныне сжигание чучела Масленицы было более характерно для южных и центральных регионов России. На севере в основном разводили костры, в которых сжигали старые вещи. Согласно разработанному в советские времена сценарию, сжигание Масле-

ницы стало кульминацией праздника и в северных, и в южных городах и сохранилось в таком виде до наших дней.

Сегодня Масленица – это прежде всего увеселительная программа в стиле популярной массовой культуры с акцентом на детскую аудиторию. Впрочем, инициативы по возрождению масленичной культуры могут исходить и снизу, без привлечения административного ресурса.

– Например, рядом с Петербургом, в районе поселка Янино, «родноверы», представители славянского неоязычества, пытаются восстановить этот праздник, проводя его в соответствии со своими представлениями о традициях предков, – отмечает **Станислав Петряшин**. – Для этих людей разного возраста, образования и социального статуса данное мероприятие – не историческая реконструкция и не ролевая игра. Они искренне ценят древние традиции нашего народа и стараются их восстановить.

Единственное, что не изменилось и по сей день, – это любовь петербуржцев к блинам.

– Блинному тесту после замешивания надо дать постоять минимум час, – советует **Мария Калакуцкая**. – Чтобы блины получились тоненькими, не переборщите с мукой. В случае если вы готовите блины с добавками, старайтесь, чтобы тесто было нейтрального вкуса – благодаря этому оттенится вкус начинки и получится идеальное гармоничное блюдо, которое создаст праздничное настроение вам и вашей семье.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Помимо блинов главными атрибутами Масленичной недели всегда были молочные продукты. В народе ее еще называют «мясопустной» – мясо в это время уже не едят, а вот без молока и кефира, на которых готовят блины, а также сметаны, творога и сливочного масла не обходится редкая масленичная трапеза. Неудивительно, что многие петербуржцы, знающие толк в молочных продуктах, специально для праздничного стола выбирают их под торговой маркой «ПРИНЕВСКОЕ».

«ПРИНЕВСКОЕ»: молочная классика!

«ФИОЛЕТОВЫХ КОРОВ НЕ ДЕРЖИМ»

Бренд «ПРИНЕВСКОЕ» давно на слуху, однако его не увидишь в роликах на телевидении, рекламу ему обеспечивает «сарафанное радио»: однажды попробовав молоко, кефир, йогурт, сметану или мягкий сыр в легко запоминающихся упаковках, так и хочется посоветовать их друзьям и знакомым. Много лет «Племенной завод «ПРИНЕВСКОЕ» неизменно придерживается твердой политики – производить исключительно натуральные продукты из молока собственного производства по традиционным рецептам.

– Фиолетовых или танцующих коров не держим, – смеется **начальник цеха переработки молока предприятия Владимир Гельбер**. – Если у нас есть натуральное молоко, зачем же его портить? Мы – сторонники классических, натуральных продуктов.

Именно к таким – традиционным – относится и ряженка, которую на предприятии начали выпускать относительно недавно. Перед тем как

предложить ее потребителям, изучили спрос и собственные возможности.

– Мы продаем только то молоко, которое производим, – такова наша политика. Поэтому и объем выпуска нашей продукции ограничен, – говорит **Владимир Гельбер**. – За сверхприбылью не гонимся, делаем упор не на количество, а на качество.

Кстати, когда на предприятии налаживали выпуск йогуртов с фруктовыми наполнителями, главным условием для поставщиков компонентов для йогурта было отсутствие консервантов в вареньях и джемах.

ТИХАЯ ОХОТА ЗА «КОЗОЙ-ДЕРЕЗОЙ»

Еще одна особенность продуктов из натурального сырья, сделанных по классическим рецептам, – небольшой срок хранения. У молока «ПРИНЕВСКОЕ» он не более 5 суток, у сметаны – 10 суток, творога – 72 часа, а если речь идет о весовом молоке, то его срок годности еще короче – 36 часов. Впрочем, молочные продукты с логотипом

«ПРИНЕВСКОЕ» на прилавках магазинов не залеживаются.

– Некоторые торговые точки охотно берут нашу продукцию и даже выделяют нам отдельную витрину, – говорит **Владимир Гельбер**. – Однако при этом мы, к сожалению, не всегда можем полностью удовлетворить спрос по некоторым позициям – в частности, на продукты из козьего молока.

По словам **Владимира Гельбера**, козы – «народ» своенравный. В отличие от коров молоко дают неравномерно и зимой гораздо меньше, чем летом. Поэтому тем, кто успел оценить и само козье молоко, и творог с йогуртом из него, а также мягкие сыры «Золотая Козочка» и «От Козы-Дерезы», приходится за этими продуктами «поохотиться».

ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ПОДДЕЛОК!

Увы, собственных магазинов фирменной торговли у «Племенного завода «ПРИНЕВСКОЕ» в Петербурге нет. В прошлом году на предприятии начали реализовывать свою продукцию через автолавку, но пока у завода только один такой «магазин на ко-



ПРИНЕВСКОЕ
ЗАО ПЛЕМЕННОГО ЗАВОДА

лесам», и тот работает в пригороде. А вот торговая марка завода настолько пользуется доверием у потребителей, что привлекает торговцев-обманщиков.

– Некоторые недобросовестные продавцы в последнее время выдают чужие творог и сметану за наши, особенно когда речь идет о весовой продукции, – сетует **Владимир Гельбер**. – И тут потребителям можно посоветовать либо покупать «молочку» в нашей фирменной упаковке, либо требовать документы у продавца, подтверждающие про-

исхождение этого товара в рамках установленных сроков годности.

Тем же, кто еще не нашел поблизости от себя магазин с продукцией сельхозпредприятия, надо запомнить, что у «Племенного завода «ПРИНЕВСКОЕ» есть свои торговые места на Мальцевском, Правобережном и Хасанском рынках. Там всегда вас ждет широкий ассортимент натуральных, вкусных и полезных молочных продуктов.

Сътой и широкой всем Масленицы вместе с «ПРИНЕВСКИМ»! ♦

Миля ДЕМЬЯНОВА

ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

Сметана на доверии



Невозможно представить широкую русскую Масленицу без сметаны. И если за право называться родиной главного символа праздника – блинов – спорят многие страны, то вопрос происхождения сметаны давно закрыт. В Европе ее называют «русские сливки» и до сих пор не умеют делать правильно.

Впрочем, и в питерских магазинах сегодня найти «правильную» сметану нелегко. Хотя поклонники этого кисломолочного продукта, как показывают отзывы покупателей, делают правильный выбор. «Я настолько привыкла к продукции «Пискаревского молочного завода», что беру ее не задумываясь», – написала на одном из интернет-форумов петербурженка Ася.

Действительно, продукция «Пискаревского молочного завода» с хорошо знакомым клевером на упаковке пользуется таким доверием потребителей, что ее берут, в прямом смысле не глядя на этикетку. Судите сами. Эксперты советуют всегда внимательно читать маркировку и искать на ней название «сметана», обозначение ГОСТ, состав, дату изготовления и срок годности. Всё это без труда можно обнаружить на упаковке продукции «Пискаревского молочного завода». Натуральная сметана, предупреждают специалисты, не хранится больше 14 суток. Срок годности «Пискаревской» – 12 суток.

«Правильный» цвет сметаны – кремово-молочный, равномерный и глянцевый. Именно

так – блестящим и белым, с легким кремовым оттенком, выглядит «Пискаревский» продукт, если его переливать из банки в тарелку. И ложится он, как и положено натуральной сметане, горкой, от которой медленно отходят «волны». Это если вы купили сметану с жирностью 15%. Продукт по жирнее вылить на тарелку не получится, ведь в нем, что называется, ложка стоит. Причем без всяких загустителей. Не верите? Размешайте ложку сметаны в стакане горячей воды: если растворяется сразу – продукт качественный, а если выпадет в осадок – нет.

Впрочем, прodelьывать все эти эксперименты с «Пискаревской» сметаной можно разве что из любопытства. Ее высокое качество неоднократно подтверждалось в ходе куда более серьезных лабораторных исследований, регулярно проводимых «Общественным контролем». Вот и последняя проверка на базе лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», проведенная в январе этого года, показала: сметану «Пискаревского молочного завода» спокойно можно брать с полной уверенностью в ее высоком качестве! ♦

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПОПРОБУЙ!

Маслом «РЭП» Масленицу не испортишь



Масленица – от слова «масло», без которого невозможно себе представить ароматные, румяные и горячие блины. Но как выбрать продукт, который не испортит праздника?

ЧИТАЕМ ЭТИКЕТКУ

По словам **Сергея Дроздова**, коммерческого директора петербургской компании «РОСЭКСПОПРОМ», которое производит натуральное сливочное масло высокого качества, потребителю необходимо быть грамотным.

– Во-первых, в магазинах масло должно храниться только в холодильных витринах при температуре не выше +5°C. Во-вторых, на этикетке в составе должно быть написано: «изготовлено из коровьего молока» или «пастеризованных сливок из коровьего молока». Если производитель использовал соль или закваску, это указывается на упаковке словами «соленое» или «кисло-сливочное», – отмечает **Сергей Дроздов**.

Домашнее, вскрыв упаковку, оцените запах масла. Если он не свойственный этому виду продукта – смело возвращайте покупку в магазин. Затем нужно обратить внимание на цвет – он должен быть белым или светло-желтым. Слишком желтый цвет настораживает: возможно, производитель добавил краситель.

ВЫВОДИМ НА ЧИСТУЮ ВОДУ

Если запах и цвет претензий не вызывают, время брать в руки нож.

– Настоящее сливочное масло, если оно лежало в холодильнике, а не в теплом помещении, режется с трудом. Однако когда в продукте есть заменители молочного жира, оно мягкое и его легко не только разрезать, но и намазать на

хлеб, – продолжает **Сергей Дроздов**. – Наличие растительных добавок можно проверить, размешав в стакане теплой воды чайную ложку масла. Если на поверхности образовалась жирная пленка, а на дне осадок – перед вами в лучшем случае спред, а в худшем – маргарин.

Как и любой натуральный продукт, хорошее масло требует правильного хранения. После покупки его лучше поместить в пластиковую или фарфоровую посуду и поставить на среднюю полку холодильника.

– Масло очень быстро впитывает посторонние запахи, поэтому рыбы, мяса, приправ и других продуктов рядом быть не должно, – предупреждает **Сергей Дроздов**. – Еще масло «не дружит» с сыром и творогом: если они хранятся рядом в открытом виде, кислотность масла повышается и может образоваться плесень.

А чтобы не превращать каждый поход в магазин в эксперимент, лучше отдавать предпочтение проверенным продуктам. Именно к таким относится масло торговой марки «РЭП», которую уже 23 года производит «РОСЭКСПОПРОМ». Это масло не раз успешно выдерживало экспертизу «Общественного контроля», и никогда его качество не вызывало нареканий у независимых экспертов. Многие петербуржцы хорошо знают марку «РЭП» и доверяют ей. «РОСЭКСПОПРОМ» ценит это доверие и делает всем петербуржцам вкусной и сытной Масленицы. ♦

Ирина ГОЛУБЕНКО

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Чтобы блин не был комом!



Блинная сковорода – предмет особой гордости опытной хозяйки. А всё потому, что мастерицы отлично знают: без хорошей сковороды вкусных ажурных блинов не приготовить. Вот и берегли наши бабушки эту посуду как зеницу ока, по-особому за ней ухаживали, а потом передавали по наследству. Опытным хозяйкам, которые пользуются современной посудой для приготовления пищи, этот антиквариат уже без надобности – они выбирают сковороды производства петербургской компании «Нева Металл Посуда»!

Народная мудрость гласит: первый блин всегда получается комом. Специалисты завода «Нева Металл Посуда» с 1999 года делают всё, чтобы опровергнуть это утверждение, используют новые технологии, многие из которых являются собственными разработками.

– Чтобы блины равномерно пропекались, сковорода должна быть, во-первых, литой, а во-вторых, с толстым дном. Наша продукция сделана из алюминия, много из теплопроводности и теплораспределению соответствует чугунным сковородам, которые раньше считались эталонной посудой для приготовления блинов», – объясняет



директор по маркетингу компании Константин Жижемский. – Если же готовить на тонкой штампованной посуде, то, когда вы наливаете тесто на сковороду, оно ее охлаждает, блины снаружи подгорают, а внутри не успевают пропечься.

Технология, которую использует «Нева Металл Посуда» для производства изделий, – собственная разработка нашего предприятия. Покрытие «ТИТАНПК» обеспечивает высокую износостойкость, что позволяет приготовить до 2800 блинов. Эта инновационная разработка применялась даже при создании узлов космического корабля «Буран». Другой вариант покрытия – «Жемчуг ТМ» – аналогов не имеет не только в России, но и за рубежом.

– Поэтому если не первый, то второй блин на нашей сковороде способен идеально испечь даже тот, кто никогда раньше этого не делал, – обещает **Константин Жижемский**.

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО

Ни в чем не уступая посуде из чугуна, сковороды от «Нева Металл Посуда» имеют ряд важных преимуществ.

– Чугун – материал пористый, в нем скапливаются остатки жира. После каждого использования сковороду из чугуна нужно тщательно очищать и прокалывать при температуре 400 градусов, чтобы там не скапливались канцерогены. А используемые нами покрытия гарантируют

полную безопасность блюд для потребителя, – подчеркивает **Константин Жижемский**.

Вся посуда «Нева Металл Посуда» для приготовления пищи проходит многоуровневую систему тестов, которая, заверяют на предприятии, даже строже обязательных требований. Семь уровней контроля качества предусматривают как спектральный анализ пробы сплава на соответствие ГОСТу, так и проверку продукции на всех этапах ее производства, включая приемо-сдаточный контроль.

СОЛНЫШКО, КОТ И УЛЫБКА

«Нева Металл Посуда» выпускает сковороды в разных сериях. Продукция компании обладает всеми важными для потребителя достоинствами: длительными антипригарными свойствами, отличным качеством, особыми термоаккумулирующими свойствами, экологической безопасностью.

Особое место в линейке ассортимента занимает серия «Веселая», которая точно не оставит равнодушной ни одного члена семьи.

– До нас никто такого еще не делал, – подчеркивает **Константин Жижемский**. – Мы выпустили сковороды с рисунком, который в процессе выпечки переходит на блины. Сейчас серия «Веселая» выпускается с тремя разными рисунками: солнышком, котом и улыбкой. Эта посуда нравится и детям, и взрослым. Видели бы вы, какие фотографии с вариантами украшения блинов, приготовленных на этих сковородах, выкладывают пользователи в нашей группе «ВКонтакте» – настоящее искусство!

К слову, в социальной сети можно найти и отзывы о продукции предприятия, и полезные советы, и необычные рецепты. Накануне Масленицы «Нева Металл Посуда» решила провести среди участников группы «ВКонтакте» фотоконкурс «Семейный праздник». С «НМП» всегда вкуснее», победители которого получат набор посуды серии «Титан». Торопитесь – конкурс заканчивается 28 февраля, великолепные сковороды к Масленице ждут вас!

Мила ДЕМЬЯНОВА

НОВГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Сыр «Адыгейский», вкусы разные!

Сыр «Адыгейский» от новгородской компании ООО «Мстинское молоко» был удостоен серебряной медали на международной выставке «Молочная индустрия» в Москве. **ТМ**

Такой высокой оценки удалось добиться за счет внедрения в производство самых передовых технологий в области сыроварения, использования современного оборудования и натурального сырья.

Сыр «Адыгейский» – мягкий рассольный сыр – один из наиболее питательных продуктов, при этом он очень легко усваивается.

Питательная ценность сыра обусловлена высокой концентрацией белка и жира, наличием незаменимых аминокислот, витаминов А, В1, В2, РР, солей кальция и фосфора, необходимых для нормального развития организма человека. Сыр полезен для людей любого возраста, особенно для детей. Сыр – это и полноценный продукт питания, способный составить отдельное блюдо, и закуска, в зависимости от сорта прекрасно оттеняющая вкус вина или пива. Праздничный стол без сырной тарелки невозможно даже представить.

Адыгейский сыр имеет шероховатую поверхность, на которой видны следы перфорированной корзинки, в которой он прессовался. Поверхность сыра кремового цвета, плотная, допускается наличие желтых пятен. На разрезе сыр имеет нежную структуру, цвет может быть от белого до кремового с чистым, пряным, слегка кисловатым вкусом и запахом молока.

Для гурманов «Мстинское молоко» предлагает любимый сыр с разными оттенками вкуса. Попробуйте «Адыгейский сыр с укропом и чесноком». Этот сыр имеет шероховатую поверхность светло-зеленого цвета



с наличием желтых пятен, кусочков сушеного укропа, плотную нежную сырную массу кремового цвета, вкус чистый, с оттенком топленого молока, слегка пряный, немного кисловатый, с выраженным привкусом и ароматом укропа и чеснока.

Любителям поострее наверняка придется по вкусу сыр «Адыгейский с мексиканским соусом». Он имеет шероховатую поверхность розовато-красного цвета с желтыми пятнами от приправ, плотную нежную сырную массу кремового цвета с кусочками приправ, чистый, пряный, слегка кисловатый вкус с острым привкусом и ароматом приправ мексиканского соуса.

Мастерство сыроделов полностью раскрылось и в сыре «Адыгейский со вкусом бекона». Он имеет шероховатую поверхность с желтыми пятнами и посыпкой приправы с ароматом бекона, плотную нежную сырную массу кремового цвета, вкус чистый, с оттенком топленого молока, слегка пряный, немного кисловатый, с выраженным привкусом бекона.

Попробуйте на Масленицу коллекцию адыгейских сыров от компании «Мстинское молоко», и вы не останетесь равнодушными к искусству настоящих сыроделов, сумевших создать натуральный продукт высокого качества для вашего праздничного стола!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ» пр. Просвещения, 74



Приглашаем за покупками!



Масленицей!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Я ЕГО СЛЕПИЛА ИЗ ТОГО, ЧТО БЫЛО...»



Девять из десяти замороженных блинчиков с мясной начинкой, приобретенных в магазинах города и проверенных в государственной испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», не соответствуют составу, указанному на потребительской упаковке. Таковы результаты очередной проверки Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», проведенной накануне Масленицы.

НЕ ПОКУПАЙТЕСЬ НА РЕКЛАМУ!

Прилавки магазинов с различными полуфабрикатами сегодня просто ломятся от изобилия. «Замороженный фастфуд» настолько плотно вошел в нашу повседневную жизнь, что многие потребители уже просто не могут от него отказаться, забывая о том, что время, сэкономленное на

разогреве «готовой» еды, с лихвой компенсируется многочисленными рисками для здоровья, связанными с ее употреблением.

Пик продаж на замороженные блинчики традиционно падает на масленичную неделю, которая в этом году пройдет с 20 по 26 февраля. Где-то за месяц до



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ С МЯСОМ



Наименование продукта	Полуфабрикаты замороженные. Блинчики с мясом «Мастерица»	Блинчики быстрозамороженные. Полуфабрикаты высокой степени готовности. Блинчики с мясом «N»	Блинчики с начинкой замороженные: блинчики с мясом «Аппетитно круглый год»	Изделия блинные замороженные: блинчики с мясом «Наша трапеза»	Блинчики домашние с мясом «Эль Ранчо». Термическое состояние: замороженное	Блинчики с мясом. Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте категории Г замороженные «Царское подворье»
Производитель	ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург	ОАО «ОМПК», г. Москва	ЗАО ПК «Корона», Новгородская обл., г. Боровичи	ООО «Качественные продукты», г. Москва	Произведено и упаковано ООО «Гурман», Московская обл.	ООО «Морозко», Ленинградская обл. Адрес производства: г. Санкт-Петербург
Нормативный документ	TU 9119-014-23041591-2007	TU 9119-131-00425283	TU 9214-012-45259283-07	TU 9119-010-53937729-03	TU 9119-042-54899698-09	TU 9114-005-47955901-98
Дата изготовления	16.11.2016	11.12.2016	26.11.2016	16.11.2016	23.11.2016	22.12.2016
Срок годности	6 месяцев при температуре минус 18°C	90 суток при температуре минус 18°C	180 суток при температуре не выше минус 10°C	180 суток при температуре не выше минус 18°C	не более 180 суток с даты изготовления при температуре не выше минус 18°C	180 суток с даты изготовления при температуре не выше минус 10°C
Масса, количество образцов	4 x 420 г = 1680 г	4 x 420 г = 1680 г	4 x 420 г = 1680 г	4 x 500 г = 2000 г	5 x 360 г = 1800 г	4 x 420 г = 1680 г
Цена за 1 уп., руб.	129-34	87-92	34-96	74-80	59-90	49-90
Место закупки	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Стайл», магазин «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ООО «Сити Ритейл», магазин «Полушка», Богатырский пр., д. 10
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка (в мясной начинке), %	14,5 ± 0,9	15,7 ± 0,9	8,5 ± 0,9	8,7 ± 0,9	11,8 ± 0,9	13,4 ± 0,9
Массовая доля жира (в мясной начинке), %	12,4 ± 1,9	11,0 ± 1,7	2,4 ± 0,4	10,2 ± 1,5	10,6 ± 1,6	12,5 ± 1,9
Массовая доля белка (в полуфабрикате), %	7,6 ± 0,9 (9 г в 100 г продукта – данные маркировки)	8,8 ± 0,9 (8 г в 100 г продукта – данные маркировки)	6,5 ± 0,9 (6,9 г в 100 г продукта – данные маркировки)	7,7 ± 0,9 (9 г в 100 г продукта – данные маркировки)	5,8 ± 0,9 (5,0 г в 100 г продукта – данные маркировки)	6,8 ± 0,9 (8,9 г в 100 г продукта – данные маркировки)
Массовая доля жира (в полуфабрикате), %	5,5 ± 0,8 (8 г в 100 г продукта – данные маркировки)	10,5 ± 0,7 (11 г в 100 г продукта – данные маркировки)	2,2 ± 0,7 (7,0 г в 100 г продукта – данные маркировки)	4,4 ± 0,7 (4 г в 100 г продукта – данные маркировки)	6,4 ± 0,7 (12,0 г в 100 г продукта – данные маркировки)	7,3 ± 1,1 (7,4 г в 100 г продукта – данные маркировки)
Гистологическая идентификация состава	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Заявленный состав	говядина, соевый белок, меланж яичный	говядина, свинина, соевый белок, меланж яичный	говядина, мясо кур, соевый белок	филе куриное, говядина, ароматизатор «мясо»	фарш куриный, говядина, белок соевый, растительное волокно	говядина, мясо куриное, мука соевая, меланж яичный
Определения видовой принадлежности тканей животных	Выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Gallus gallus</i> (курица)*	Выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Sus scrofa</i> (свинина), <i>Gallus gallus</i> (курица)*	Выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Sus scrofa</i> (свинина), <i>Gallus gallus</i> (курица)	Выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Sus scrofa</i> (свинина), <i>Gallus gallus</i> (курица)	Выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Sus scrofa</i> (свинина), <i>Gallus gallus</i> (курица)	Выделены фрагменты ДНК <i>Bos taurus</i> (говядина), <i>Sus scrofa</i> (свинина), <i>Gallus gallus</i> (курица)
Соответствие информации для потребителя на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: говядина, заявленная в составе, не обнаружена	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в полуфабрикате, выделена ДНК свинины, не заявленной в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка в полуфабрикате, выделена ДНК свинины, не заявленной в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в полуфабрикате, выделена ДНК свинины, не заявленной в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка в полуфабрикате, выделена ДНК свинины, не заявленной в составе

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

* Наличие ДНК курицы может быть обусловлено наличием в составе яичных продуктов



всенародного праздника монополисты рынка замороженных полуфабрикатов, нарастив финансовый «жирок» за счет категории доверчивых и «вечно спешащих» покупателей, обрушиваются на них с экранов телевизоров с очередной массивированной рекламой своих продуктов. И здесь самое время заметить: уважаемые потребители, не покупайтесь на рекламные обещания «полуфабрикатных королей» – доверяйте только результатам испытаний государственных и общественных организаций по защите прав потребителей, которые непредвзято и объективно показывают гражданам всё, что скрыто под яркой и броской потребительской упаковкой.

МЕЛКАЯ РОГАТАЯ... КУРИЦА

Экспертизу замороженных полуфабрикатов – блинчиков с мясом – «Общественный контроль» проводит ежегодно накануне Масленицы, и каждый раз сталкивается с различ-

ными способами введения покупателей в заблуждение.

На этот раз один из образцов поставил в тупик даже экспертов. Так, в составе блинчиков с курицей, изготовленных ООО ПЗЛ «Элика» (Московская обл.) под частной маркой торговой сети «О'Кей», кроме мяса птицы были обнаружены следы свинины, говядины и даже мелкого рогатого скота, о чем на этикетке полуфабриката не было сказано ни слова! Методика испытаний не позволяет провести количественный анализ наличия в продукте тех или иных ингредиентов, лаборатория лишь фиксирует факт: ДНК указанных тканей животных в составе начинки обнаружена!

– Даже трудно предположить, из каких соображений производитель так поступил, – недоумевает профессор, заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом



Блинчики с мясом. Полуфабрикат высокой степени готовности. «Рабиолло»	Полуфабрикат замороженный «Блинчики с курицей»	Блинчики фаршированные быстрозамороженные с мясом «С ПЫЛУ С ЖАРУ»
ООО «Рабиолло», г. Санкт-Петербург	ООО ПЗЛ «Элика», Московская обл.	ООО «Лина», Россия, г. Рязань
TU 9119-006-44326056-10	TU 9119-005-70458226-08	СТО 57397431-001-2008
26.12.2016	04.01.2017	26.11.2016
180 суток при температуре не выше минус 18°С	6 месяцев при температуре минус 18°С	180 суток при температуре минус 18°С
8 x 210 г = 1680 г	4 x 372 г = 1488 г	5 x 360 г = 1800 г
44-07	38-70	54-90
ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломенский пр., д. 17/1
соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует
14,1 ± 0,9	12,9 ± 0,9	15,9 ± 0,9
10,1 ± 1,5	12,2 ± 1,8	10,8 ± 1,6
8,4 ± 0,9 (8,4 г в 100 г продукта – данные маркировки)	6,4 ± 0,9 (6,5 г в 100 г продукта – данные маркировки)	7,5 ± 0,9 (7 г в 100 г продукта – данные маркировки)
4,8 ± 0,7 (3,8 г в 100 г продукта – данные маркировки)	6,4 ± 1,0 (2,5 г в 100 г продукта – данные маркировки)	5,8 ± 0,7 (6 г в 100 г продукта – данные маркировки)
Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Выявлены включения соевого белка	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
говядина, сердце говяжье, мясо куриное, меланж яичный	мясо цыплят-бройлеров, сахар-песок, яичный порошок	говядина, лук репчатый свежий, соевый белок, фарш куриный мехобвалки, кожа куриная
Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)	Выделены фрагменты ДНК: Gallus gallus (курица), Ovis (мелкий рогатый скот), Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина)	Выделены фрагменты ДНК Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в полуфабрикате, выделена ДНК свинины, не заявленной в составе; говядина, заявленная в составе, не обнаружена	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в полуфабрикате, обнаружен соевый белок, выделена ДНК свинины, мелкого рогатого скота и говядины, не заявленные в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ , выделена ДНК свинины, не заявленной в составе; говядина, заявленная в составе, не обнаружена

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

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

– Продукция разных производителей может отличаться количеством и составом начинки. Перед покупкой больше информации вам предоставят блинчики в прозрачной полиэтиленовой упаковке. Они не должны быть деформированными или слипшимися. Если на них виден налет снега, то, скорее всего, они подвергались повторной заморозке.

Цвет теста – от светло-кремового до кремового, равномерный по всей поверхности. Излишне желтый оттенок блинчиков может свидетельствовать о том, что в тесто добавлен краситель. Информация на упаковке должна быть легко читаема.

Замороженные полуфабрикаты в магазине и дома должны храниться в холодильной камере при температуре не ниже -18 градусов; размороженные блинчики лучше приготовить в течение 24 часов.



Наталья Павлюк, врач-диетолог:

– Людям, придерживающимся здорового образа жизни или снижающим вес, нежелательно употреблять полуфабрикаты, купленные в магазине. Они, как правило, содержат растительный белок, растительные жиры, ароматизаторы, усилители вкуса и консерванты. Это позволяет производителям уменьшить себестоимость продукции, увеличить срок годности, но при этом пищевая ценность продукта снижается. Таким образом, в полуфабрикате может оказаться намного меньше усвояемого белка, витаминов, минеральных веществ и биологически активных минорных компонентов, необходимых для поддержания здоровья человека. Зато много насыщенных жиров, избыток которых способствует набору веса, увеличению риска сердечно-сосудистых заболеваний. Усилители вкуса воздействуют на пищевые рецепторы, что приводит к формированию пищевой зависимости. Избыточное количество соли способствует повышению артериального давления и развитию артериальной гипертонии.



Университета ИТМО Александр Ишевский.

– Либо они добавили в фарш для этих блинчиков мясной полуфабрикат, оставшийся от производства другого продукта, либо сэкономили на этикетке. На больших предприятиях упаковку заказывают в большом количестве оптом, но состав сырья часто нестабилен. Вот и наполняют продукт одного наименования разным составом фарша в надежде на то, что потребитель не пойдет в лабораторию с целью проведения проверки.

Кроме указанных ингредиентов в составе начинки блинчиков с курицей от ООО ПЗЛ «Элика» был обнаружен еще и соевый белок, не заявленный на этикетке. Это еще один штрих к портрету частной марки торговой сети «О'Кей», которая не в первый раз своих покупателей вводит в заблуждение.

– Уверена, что в фарше блинчиков нет баранины или козлятины, которые стоят дорого, – считает доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова.

– Скорее, речь можно вести об отходах обработки мяса, обрезки, которую только в фарше и можно использовать. И наличие соевого белка в этом случае вполне объяснимо, поскольку он дает начине объем и нужную консистенцию, а также впитывает влагу. И при этом существенно снижает себестоимость основного сырья.

ЗАСЕКРЕЧЕННАЯ СВИНИНА

В ходе прошлогодней проверки блинчиков с мясом специалисты «Общественного контроля» отмечали, что производители часто используют свинину, не указывая ее на этикетке. В этом году ситуация повторяется: свинина по-прежнему присутствует в начинке, хотя производители заявляют покупателю, что блинчики сделаны исключительно из говядины.

Так, по результатам нынешней проверки среди нарушителей вновь оказалось ООО «Морозко» из Ленинградской области. Если в прошлом

году незаявленная свинина была обнаружена в продукции торговой марки «Морозко», то сейчас проверку не прошли блинчики «Царское подворье», приобретенные в магазине «Полушка».

В очередной раз, как и в прошлом году, информацию о наличии свинины в блинчиках скрыла от покупателей на упаковке компания ЗАО ПК «Корона» из Новгородской области. В прошлом году это предприятие делало блинчики под частной маркой «Каждый день» торговой сети «Ашан», а в этом году – уже под частной маркой «Аппетитно круглый год» торговой сети «Карусель». Частная марка новая, а беда старая: недостоверная маркировка продукции, что противоречит Техническому регламенту Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

– Очевидно, что фарш в таких полуфабрикатах используется не самого лучшего качества, в ход идет мясо с большим содержанием соединительной ткани, хрящами. Чтобы сделать его сочным, производитель добавляет обрезь, остающуюся после обвалки мяса, или сублимированную свинину в виде порошка, который делают из остатков мяса и шкурки. При разбухании эта добавка дает нужный объем и сочность начинке, – говорит Александр Ишевский.

Незаявленная на этикетке свинина была также обнаружена в блинчиках с мясом «Наша трапеза» (ООО «Качественные продукты», г. Москва) и «Эль Ранчо» (ООО «Гурман», Московская обл.).

– Конечно, используют не мясо свинины, а свиной жир и обрезки сала, которые придают фаршу сочность и объем, – подчеркивает Ирина Асфондьярова.

СО ВКУСОМ ГОВЯДИНЫ

Три изготовителя – ОАО «ОМПК» (г. Москва), ООО «Лина», ТМ «С пылу с жару» (г. Рязань) и ООО «Рабиолло» (г. Санкт-Петербург) – на этикетке своих блинов в составе заявили говядину. Однако с помощью лабораторного анализа в этих образцах ее обнаружить не удалось. Вместо говядины была выявлена свинина.

– Это, конечно, откровенный фальсификат, – считает Александр Ишевский. – Пишут, что начинка сделана из говядины, а на самом деле кладут замену и, скорее всего, обильно сдабривают пищевой добавкой, имитирующей вкус говядины. Понять, из чего на самом деле состоит начин-

ка, в этом случае даже специалисту практически невозможно. Налицо реальный обман потребителя.

ПОСКРЕБЛИ ПО СУСЕКАМ

Не только состав фарша, но и пищевая ценность блинчиков многих изготовителей не соответствовала информации, указанной на упаковке.

Так, в ряде образцов оказалась занижена массовая доля белка: в блинчиках «Наша трапеза» (ООО «Качественные продукты») – 7,7 г вместо заявленных 9 г на 100 г продукта; в блинчиках «Царское подворье» (ООО «Морозко») – 6,8 г вместо 8,9 г. Отклонения по пищевой ценности были зафиксированы также в продукции торговых марок «Аппетитно круглый год», «Эль Ранчо», «Рабиолло» и «Блинчики с курицей» (частная марка торговой сети «О'Кей»).

По мнению доцента кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Людмила Нилова, это может объясняться тем, что производители использовали муку низкого качества.

– Пищевая ценность продуктов из муки рассчитывается на основе данных стандартного количества белков, жиров, углеводов в сырье. Мука делится на хлебопекарную, богатую клейковиной, и общего назначения – с пониженным ее содержанием. В муке высшего сорта клейковины не менее 28%, в муке общего назначения ее содержится 23%.

Поскольку для блинчиков содержание клейковины не так важно, как для выпечки хлебобулочных изделий, производитель мог взять либо муку общего назначения, либо смешать разные виды муки. Поэтому и белка в полуфабрикате получилось меньше, – объясняет Людмила Нилова.

– Это, конечно, откровенный фальсификат, – считает Александр Ишевский. – Пишут, что начинка сделана из говядины, а на самом деле кладут замену и, скорее всего, обильно сдабривают пищевой добавкой, имитирующей вкус говядины. Понять, из чего на самом деле состоит начин-

P.S. Материалы экспертизы блинчиков с мясной начинкой направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

Ирина ГОЛУБЕНКО

«Мещерские Росы» - молочная продукция по доступной цене!

Вот уже более шести лет мы производим только натуральные вкусные и полезные молочные продукты. Завод расположен в экологически благополучном месте – Мещерском крае, месте, где сама матушка-природа позаботилась об условиях, благодаря которым наша молочная продукция пользуется стабильным потребительским спросом. Константин Паустовский, выдающийся русский писатель, описывал Мещерский край как живописный уголок России, находящийся вблизи реки Оки, щедро дарящий свою энергию всем окружающим. Покупая нашу молочную продукцию, вы получаете в том числе и частичку не тронутых цивилизацией богатств, которые есть в Мещерском крае!

«Мещерские Росы» – символ натуральной и качественной молочной продукции, которая обязательно понравится каждому члену семьи – от мала до велика. Мы рады сообщить, что петербуржцы сегодня могут приобрести молочные продукты «Мещерские Росы» по доступной цене в торговой сети «Семья»!

**МЕЩЕРСКИЕ
РОСЫ**

ООО «Тырновский молочный завод»:
141006, Московская область, г. Мытищи,
Олимпийский пр., д. 40, корп. 3
Тел.: 8 (495) 229-89-84; 8-800-301-15-01 –
бесплатный звонок по всей России



*Масло коровье -
есть на здоровье!*



www.ecomilk.ru

Комитет по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга

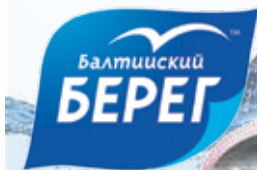


Петербургская
марка
качества

**МОЙ ВЫБОР —
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ**

www.quality.spb.ru

ДАРЫ МОРЯ



Морепродукты к вашему столу

Они не только необычайно вкусны, но и полезны для здоровья. Моллюски, дары моря, составляли неотъемлемую часть древнегреческой и древнеримской кухни. Блюда из них сегодня являются обычными для многих азиатских народов. Морепродукты богаты быстроусвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, низкокалорийны, а большинство из них обладают даже профилактическими свойствами.

Современная медицина утверждает, что у людей, часто употребляющих морепродукты, редки случаи тромбозов, гораздо ниже процент сердечно-сосудистых и опухолевых заболеваний, низкое содержание вредного холестерина в крови. Иначе говоря, человек, предпочитающий морепродукты, здоровее и физиологически моложе своего сверстника, склонного поесть гамбургеры и бутерброды.

Настоящая кладовая белковых веществ – кальмары. В их тканях много экстрактивных веществ, способствующих выделению пищеварительного сока и придающих своеобразный вкусу кулинарным изделиям. По химическому составу мясо кальмаров отличается большим количеством воды и малым содержанием жира. В нем есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

В Японии и Китае кальмары едят сырыми, сушеными, маринованными, печеными и жареными. Употребляют в пищу даже глаза и присоски, высушенные на сковороде. Говорят, что по вкусу они напоминают орехи.

Мясо креветок богато белком и минеральными элементами. Это настоящая белковая пища с малым содержанием жира. Особенно много в нем йода – почти в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем, свинцом и другими микроэлементами. Чуть ли не половина таблицы Менделеева! Немало в мясе креветок содержится витаминов, в том числе витамина

В12, необходимого для выработки гемоглобина и подпитки нервной системы.

Не менее полезны и мидии. Люди употребляли их в пищу еще 60–70 тысяч лет назад. Этот факт стал известен благодаря археологическим находкам. Мидии – моллюски, обитающие колониями. Они гроздьями покрывают крупные камни, склеиваясь с ними специальными нитями. В давние времена из этих нитей производились ткани, из которых женщины шили себе одеяния.

Мидии вкусны, нежны на вкус, содержат большое количество белка (превосходят по его количеству говядину и рыбу), низкокалорийны – в них мало жира. Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамина Е в 100 г продукта – около 25% суточной нормы. Также они содержат витамины В1, В2, В6, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом – они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

Петербургский производитель ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выпускает линейку морепродуктов, которая включает в себя мидий, креветок и кальмаров. Креветки в рассоле или мидии в масле служат прекрасной основой для салатов. Морской коктейль – уже готовая закуска для праздничного стола. Морепродукты от ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» представлены во многих магазинах Санкт-Петербурга.

Анна ШЕБЕЛОВА

ПОПРОБУЙ!

Творожный сырок «СВИТЛОГОРЬЕ» - вкус, как в детстве!



Сегодня витрины магазинов наполнены огромным ассортиментом молочной продукции от различных производителей и побуждают покупателей делать порой непростой выбор. Ведь каждому из нас необходим качественный и безопасный продукт с минимальным количеством добавок или вообще без них, в удобной упаковке и по приемлемой цене. А еще важно, чтобы продукты были натуральными, такими, например, как молочная линейка под торговой маркой «Свитлогорье».

**ПО БЕЛОРУССКИМ
СТАНДАРТАМ КАЧЕСТВА**

Особой популярностью у потребителей сегодня пользуются творожные сырки под этой маркой – сладкие и очень вкусные батончики, которые, несмотря на свою миниатюрность, способны быстро утолить голод. Они нравятся детям и взрослым, так же как шоколадные конфеты, но пользы в них, безусловно, гораздо больше.

Петербургцы уже успели полюбить сырок творожный с ванилином «Свитлогорье». А детская аудитория всё чаще выбирает «Сырок творожный в карамельной глазури с ванилином». Также популярны и другие виды сырков «Свитлогорье»: «Сырок творожный глазированный с кокосом», «Сырок творожный глазированный с какао» и «Сырок творожный глазированный с вареным сгущенным молоком». Все они сегодня хорошо представлены во многих магазинах города.

СТРОГИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Сырки «Свитлогорье» изготавливают на основе белорусского молочного сырья высшего качества исключительно из натуральных ингредиентов без использования стабилизаторов, консервантов и прочих пищевых добавок.

Технология производства традиционная. В соответствии с рецептурой подготавливаются и смешиваются три компонента: творог, сахар и ванилин. Каждый замес делается непосредственно перед подачей на фасовочный автомат, что обеспечивает исключение развития посторонней микрофлоры. Готовый творожный замес загружается в дозатор фасовочного автомата, где производится формирование пачек с продуктом, упаковка и маркировка. Далее продукт укладывается в транспортную упаковку и незамедлительно отправляется в холодильную камеру хранения готовой продукции. Соблюдение установленных температурных режимов является одним из главных условий высокого белорусского качества и безопасности всей линейки торговой марки «Свитлогорье».

Каждый этап производства отработан и контролируется сотрудниками собственной службы качества, поэтому на заводе гарантируют отменный вкус и безопасность каждой партии творожных сырков «Свитлогорье».

ОТ ЛИМОНА ДО КЛУБНИКИ

Ассортимент сырков «Свитлогорье» на радость их поклонникам постоянно расширяется. Сегодня помимо уже хорошо известных творожных сырков с ванилью, какао, вареной сгущенкой и в карамельной глазури

можно попробовать сырки с добавлением натуральных фруктов во фруктовой глазури: лимона, клубники, апельсина, вишни, – а также сырок творожный в глазури «крем-брюле». Для их производства используются исключительно натуральные фрукты и свежий творог.

Сырки «Свитлогорье» пользуются большим спросом среди самых разных слоев населения как по возрасту, так и по социальному статусу, ведь этот продукт не только вкусный, но и полезный. Он может служить отличным дополнением к завтраку или десертом. В меру сладкий вкус с легким оттенком ванили по достоинству оценят как любители творога, так и те, кто не представляет свою жизнь без сладкого.

Для сладкоежек глазированный творожный сырок, сделанный с любовью из белорусского творога, – это просто находка. Его с удовольствием съест на завтрак ребенок, возьмет с собой на занятия школьник или студент, им быстро перекусит офисный работник или служащий. Кроме натурального вкуса спелых фруктов в нем есть и другая польза – кальций, белок и много витаминов, которые свойственны классическому творогу.

Оцените и вы новые фруктовые вкусы творожных сырков «Свитлогорье» – они навсегда пленят вас!

Алиса САВЕЛЬЕВА





Общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

объявляет о начале приема заявок от изготовителей на конкурс 2017 года!

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ
КОНТРОЛЬ**

ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ КОНКУРСА:

ФБУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»,
 СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ОАО «Гипрорыбфлот»,
 СПб ГБУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория»,
 ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория»,
 Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова,
 СПб НИУ информационных технологий, механики и оптики (ИТМО),
 Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого.



УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ:

1. В конкурсе участвуют товары, представленные на розничном рынке Санкт-Петербурга и Ленинградской области (изготовленные на территории РФ).
2. Подача заявки изготовителем (размещена на сайте www.petkach.spb.ru).
3. Закупка образцов товаров в розничной торговой сети.
4. Проведение лабораторных исследований товаров в государственной аккредитованной

испытательной лаборатории по целому ряду показателей (маркировка, физико-химия, органолептика).

5. Дегустация образцов ведущими экспертами Санкт-Петербурга и Ленинградской области по 5-балльной шкале.
6. Оформление протоколов конкурса и подведение итогов.
7. Инспекционный контроль качества товаров, маркированных знаком конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», в розничной торговой сети (1 раз в год).

ЛАУРЕАТЫ КОНКУРСА

ПОЛУЧАЮТ:

- Заслуженную награду за высокое качество товара
- Лояльность потребителей
- Известность бренда
- Рост продаж товара
- Медийную поддержку (медиапартнер конкурса – газета «Комсомольская правда в Санкт-Петербурге»)

Конкурс проводится
в Санкт-Петербурге
с 2012 г.

Организатор –
**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ
 ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
 ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
 «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»**
 190103, Санкт-Петербург,
 пер. Лодыгина, д. 1/28
www.petkach.spb.ru
 (812) 324-25-88
okk@petkach.spb.ru

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ!

Искусство консервировать вкусно!

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС:
 199178, г. Санкт-Петербург, 8-я линия В.О., д. 77 Б
 Телефон/факс: (812) 740-10-36; 740-10-92
 e-mail: rus@westcall.net

ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА



У каждого праздника есть свои традиции. В России торжества принято отмечать не только дома, но и на работе, – например, чаепитием, как это часто бывает перед 23 февраля и 8 марта. На одном из крупнейших петербургских кондитерских предприятий «КАРАТ ПЛЮС» в канун таких праздников традиционно кипит работа, ведь спрос на вкусные и оригинальные пирожные и торты многократно возрастает.



«Карат Плюс» – индивидуальный подход к каждому покупателю!

ТРАДИЦИИ

– К праздникам у нас обычно заказывают тематические торты, – говорит **начальник цеха заказной продукции Татьяна Карева**. – К 23 февраля преобладают украшения военной тематики, к 8 марта – цветы, букеты, фрукты. Поэтому готовимся заранее. Но всегда приятно, когда наши клиенты заказывают что-то необычное.

За долгие годы оригинальных тортов на «КАРАТ ПЛЮС» сделали немало. Только в прошлом году, например, кондитеры выполнили большой заказ на хоккейную тематику, когда в Петербурге проходил чемпионат мира по этому



виду спорта. Необычные десерты в форме хоккейных шайб получили высокую оценку от заказчика, да и самим специалистам предприятия запомнились. Как и гигантский 50-килограммовый торт – для кондитеров «КАРАТ ПЛЮС» ничего невозможного нет.

ФАНТАЗИЯ

Есть на предприятии и еще одна давняя традиция – индивидуальный подход к каждому клиенту независимо от суммы его заказа. Здесь всегда готовы удовлетворить самую смелую фантазию любителей сладких десертов.

– Для нас главное, чтобы люди запомнили наш торт. Причем важен не только его внешний вид, но и вкус. Благо опыт у нас накоплен огромный и мы постоянно учимся, совершенствуем свое мастерство, следим за тенденциями в кондитерской отрасли, – подчеркивает **Татьяна Карева**.

Одна из нынешних тенденций – возвращение к традиционному оформлению десертов. Все

чаще люди отказываются от модной когда-то мастики и, наоборот, просят украсить торт «как в детстве» – кремовыми цветами и фруктами. Нередко предпочитают торт, сделанный по рецепту знаменитого в советское время «Киевского».

Впрочем, для любителей современных изысков тоже есть немало предложений.

– Сейчас популярен так называемый акварельный крем. Выглядит он очень нежно и красиво. Возвращаются зефирные торты – наши клиенты всё чаще их покупают. А к 8 марта, как правило, заказывают легкие десерты, низкокалорийные. Праздник – то женский, и наши дамы, хоть и любят сладости, следят за своей фигурой. Для них мы предлагаем торты на йогуртовой основе – и вкусно, и калорий поменьше, – продолжает **Татьяна Карева**.

КАЧЕСТВО

Традиционно продукция «КАРАТ ПЛЮС» отвечает высоким требованиям качества. Не случайно торт бисквитный «Сластена» в августе прошлого года стал лауреатом конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который

ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Другое преимущество компании – доступная цена на продукцию для всех категорий покупателей. Сделать заказ можно как по телефону **924-49-46**, так и через интернет, оставив заявку в группе «ВКонтакте» vk.com/karatclub или на сайте karatplus.ru. Диспетчер отдела продаж всегда поможет покупателю сделать выбор, отвечающий его пожеланиям и финансовым возможностям.

– Мы делаем всё для того, чтобы наша продукция была доступна людям. Не нужно думать, что торт на заказ стоит очень дорого. Обращайтесь – мы обязательно найдем оптимальное решение для любого клиента. В конце концов, праздник должен быть у каждого! – считает **Татьяна Карева**.

Тех покупателей, которые предпочитают серийную продукцию, «КАРАТ ПЛЮС» приглашает в свои фирменные магазины, где традиционно предлагает празднично оформленные торты, выпущенные специально к 23 февраля и 8 марта.

Ирина ГОЛУБЕНКО

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Квашения и соленья для вашего стола

«Фабрика домашних солений» в конце прошлого года сделала поклонникам своей продукции настоящий подарок: разработала и запустила в производство новинку – перец острый маринованный «Венгерский».



СЮРПРИЗ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Несмотря на то что в ассортименте «Фабрики домашних солений» немало различных видов солений и квашений, причем на самый взыскательный вкус, специалисты компании взяли за правило раз в год обязательно радовать своих потребителей чем-то новым и необычным. Рецепты они собирают повсюду: «подсматривают» у опытных домашних хозяек, в различных национальных кухнях, в старинных поваренных книгах.

– Хотя бы раз в год мы выводим на рынок новые позиции, – говорит **менеджер по качеству и технолог компании Валентина Ерофеева**. – Идея выпускать перец острый маринованный пришла после поездки руководства компании в Венгрию, где перец – такой же популярный продукт, как у нас, например, квашеная капуста.

Действительно, редкое блюдо венгерской кухни обходится без добавления перца. А одно из самых знаменитых национальных угощений даже носит название «паприкаш» – от слова «паприка», то есть

перец. Из Венгрии пришли к нам лечо и фаршированный перец. Поэтому специалисты «Фабрики» решили перенять венгерский опыт и внедрить в производство новый необычный рецепт.

– Мы используем яблоковидный перец, поставки которого идут к нам напрямую из Венгрии, – продолжает **Валентина Ерофеева**. – Он острый, но благодаря особому сладкому маринаду приобретает пикантный вкус, который прежде всего понравится мужчинам как оригинальная закуска, разжигающая аппетит и поднимающая настроение.

Совсем скоро в магазинах города пройдут дегустации необычной новинки, в ходе которых сотрудники компании учтут мнения и пожелания народных экспертов.

– Мы стараемся каждый наш продукт довести до совершенства, поэтому чутко относимся ко всем отзывам. Внимание к потребителю и высокое качество продукции – неизменный ориентир в деятельности нашей компании, – подчеркивает **Валентина Ерофеева**.

В НОВЫЙ ГОД – С ОБНОВЛЕННОЙ УПАКОВКОЙ!

В конце 2016 года овощи соленые и квашеные от «Фабрики домашних солений» были отмечены знаком «Петербургская марка качества», который является городским брендом и присваивается только тем товарам, которые прошли строгую проверку в лаборатории «Центра контроля качества». Данный знак отличия свидетельствует, что продукт отвечает заявленным требованиям, не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО) и обладает безупречными органолептическими характеристиками.

Также в минувшем году компания прошла строгий отбор и получила право использовать на упаковках с солеными огурцами специальный знак «Сделано

в Ленинградской области». Сертификат на право использования этого знака Комитет экономического развития и инвестиционной деятельности правительства Ленобласти вручает производителям высокотехнологичных качественных товаров, не имеющих аналогов. Своеобразный знак отличия продукции 47-го региона появился в конце 2015 года, и пока им отмечены только три предприятия. При этом «Фабрика домашних солений» – единственная из этой тройки компания, которая занимается производством солено-квашеной продукции.

Вскоре оба знака появятся на упаковках продукции «Фабрики домашних солений», но на предприятии уверены, что самую главную оценку его работе ставят потребители. Ведь из многообразия квашений и солений, представленных на полках магазинов, чаще всего люди выбирают именно продукцию с логотипом «ФДС» – за отменный вкус и отличное качество.

Мила ДЕМЬЯНОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», обнаружила в магазинах города две марки молочного продукта, в котором не оказалось ни грамма молока. Причем обе подделки были изготовлены предприятиями Северной столицы, представляющими малый бизнес.

СМЕТАНА ИЗ ПЕТЕРБУРГА ОКАЗАЛАСЬ ФАЛЬШИВОЙ



Громким скандалом завершилась очередная проверка качества сметаны, которой торгуют магазины Петербурга. Среди представленных на экспертизу в ФБУ «Тест-С.-Петербург» образцов два признаны фальсификатами, поскольку в них не был обнаружен молочный жир. Только благодаря вмешательству «Общественного контроля» одна из подделок была оперативно снята с продажи в сети «Полушка», а производитель пообещал отозвать из торговли всю партию товара.

«ДАННЫЙ ТОВАР СНЯТ С ПРОДАЖИ»

Первый из двух фальсифицированных образцов был куплен в магазине «Полушка» на улице Зенитчиков, д. 3 по весьма привлекательной цене – 54 руб. 60 коп. за 500 г. Изготовителем сметаны 15% жирности оказался «Северный молочный завод» (Санкт-Петербург). Однако после лабораторной проверки выяснилось, что стоимость данного образца сильно

завышена, ведь от сметаны в нем одно название.

«Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения, молочный жир не обнаружен», – гласит заключение испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург». К слову, о том, что с этой сметаной что-то не так, свидетельствуют и данные органолептических испытаний – эксперты обнаружили в образце наличие постороннего привкуса.

– Такого откровенного фальсификата в ходе наших проверок мы давно не встречали, – говорит глава «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий. – Особенно неприятно, что подделки изготовлены в нашем городе. Это позор для Питера! Разумеется, мы уже направили материалы проверки в Управление



Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу, однако процесс рассмотрения заявления может растянуться на месяцы. Была опасность, что к тому моменту, когда представители надзорного ведомства появятся в магазине, фальсификат будет уже продан. Наша же задача – оперативно убрать с полок поддельные продукты.

Именно поэтому было решено побывать в магазине немедленно, показать представителям торговой точки результаты

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ ГОСТ 31452-2012



Наименование продукта	Сметана «Пискаревская», массовая доля жира 20%	Сметана, торговая марка «Приневское», массовая доля жира 20%	Сметана, торговая марка «Сударыня», массовая доля жира 15%	Сметана, торговая марка «Лукоморье», массовая доля жира 20%	Сметана, торговая марка «Ладон», массовая доля жира 20%	Сметана, торговая марка «Рецепты, проверенные временем», массовая доля жира 15%	Сметана, торговая марка «Всегда», массовая доля жира 20%
Производитель	ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод «Приневское», Ленинградская обл.	ООО «Галактика», Ленинградская обл.	ООО «Узловский молочный комбинат», Тульская обл.	ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл.	ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл.	ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод», Калужская обл.
Дата изготовления	10.01.2017	12.01.2017	07.01.2017	03.01.2017	06.01.2017	05.01.2017	08.01.2017
Срок годности	12 суток при температуре от +2 до +6°C	10 суток при температуре от +2 до +6°C	до 01.02.2017 при температуре от +2 до +6°C	до 24.01.2017 при температуре от +2 до +6°C	14 суток при температуре от +2 до +6°C	14 суток при температуре от +2 до +6°C	20 суток при температуре от +2 до +6°C
Масса, количество образцов	3 x 300 г = 900 г	3 x 250 г = 750 г	3 x 350 г = 1050 г	3 x 350 г = 1050 г	2 x 300 г = 600 г	3 x 450 г = 1350 г	2 x 300 г = 600 г
Цена за 1 уп., руб.	52-40	54-00	48-90	79-00	46-00	59-90	34-83
Место закупки	ООО «О'Кей» (гипермаркет «О'Кей»), пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	магазин «Фермер» (ИП Мануф-Заде Анатолий Зульфалиевич), Ленинский пр., д. 129	ООО «О'Кей» (гипермаркет «О'Кей»), пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ООО «Сити Ритейл» (магазин «Полушка»), ул. Зенитчиков, д. 3	ООО «ТД «Интерторг» (универсам «Семья»), ул. Маршала Говорова, д. 14
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка, %	2,64±0,07 (норма – не менее 2,5 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,65±0,07 (норма – не менее 2,5 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,65±0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	3,08±0,07 (норма – не менее 2,5 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,84±0,07 (норма – не менее 2,5 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,81±0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,66±0,07 (норма – не менее 2,5 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)
Массовая доля жира, %	20,00±0,30 (норма – не менее 20,0 - ГОСТ 31452-2012, 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	20,75±0,30 (норма – не менее 20,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	15,00±0,30 (норма – не менее 15,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	20,00±0,30 (норма – не менее 20,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	20,25±0,30 (норма – не менее 20,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	15,50±0,30 (норма – не менее 15,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	15,25±0,30 (норма – не менее 20,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)
Идентификация жировой основы (жировая фаза в сметане должна содержать только молочный жир)	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир
Соответствие ГОСТ 31452-2012	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира

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

экспертизы и добиться снятия с реализации молочного фальсификата. Вместе с представителями «Общественного контроля» в рейд по магазинам отправились журналисты телеканалов «Россия» и «Пятый канал».

– Это наглый обман потребителя! Я даже названия для этого продукта подобрать не могу, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Сметанный продукт наполовину должен состоять из молочного жира, а здесь его нет вовсе, и название этому продукту в лучшем случае «паста растительного-жировая».

Визит защитников прав потребителей и журналистов произвел впечатление на сотрудников «Полушки» – они пообещали убрать поддельную сметану с полок магазина. Спустя несколько дней «Общественный контроль» проверил, сдержала ли торговая сеть свое слово.

– Данный товар снят с продажи во всех магазинах нашей сети, мы этой сметаной больше не торгуем, – сообщила **региональный менеджер ООО «Сити Ритейл» Алла Каштанова**. – Не могу сказать, как дальше будут выстраиваться наши отношения с этим производителем, но, скорее всего, произошедший инцидент не останется без последствий.

Представители «Северного молочного завода» также пообещали «Общественному контролю» отозвать партию фальсифицированного товара из торговли и прекратить ее производство в дальнейшем.

ПОДДЕЛКУ ПРИВКУС ВЫДАЕТ

Ни один из изготовителей сметанного фальсификата не смог объяснить «Общественному контролю», из чего сделана подделка и как она смогла вообще появиться

на свет. Так, в компании «Трейд Лайн» (г. Санкт-Петербург), чья сметана с массовой долей жира 15% была приобретена в магазине сети «Семишагофф» на пр. Маршала Жукова, д. 30/4, были откровенно удивлены результатами экспертизы.

– У меня в голове не укладывается, что в нашей сметане нет молочного жира! Как так получилось – ума не приложу! – повторял **генеральный директор компании Мхитар Мхитарян**. – Мы делаем сметану только по ГОСТу, растительные жиры не используем, сметанный или творожный продукт не выпускаем!

Как это могло произойти, очень хорошо понимает **доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев**:

– Сухое обезжиренное молоко разводят в воде, добавляют туда растительный жир – возможно, пальмовое или кокосовое масло, диспергируют (то есть получают эмульсию), также заквашивают и делают «сметану». В таком продукте вообще может не быть молочного жира. К сожалению, технологию производства молочных продуктов на основе растительных жиров одними из первых опробовали молочники именно у нас, на Северо-Западе, но раньше эти технологии «экспортировались» в другие регионы, а сейчас молочный фальсификат, оказываясь, востребован и в Петербурге.

По словам нашего эксперта, определить подделку на вкус опытный потребитель теоретически может, но только в том случае, если в ней вместо молочного жира – пальмовое масло.

– Если изготовитель использовал кокосовое масло в сочетании с красителем и ароматизатором, то по вкусу такой продукт мало

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– О качестве сметаны многое может рассказать ее внешний вид, о котором вы сможете судить после вскрытия упаковки. Цвет сметаны должен быть белым, равномерным по всей массе, с легким кремовым оттенком. Поверхность хорошего продукта должна быть гладкой и блестящей, без комочков и неровностей. Вкус у натурального продукта чистый кисломолочный, тогда как выраженный кислый вкус может говорить о том, что сметана начала портиться.

Косвенной подсказкой, что вместо сметаны вам продают сметанный продукт, может стать срок годности, который обязательно выносится на этикетку. Технология производства сметанного продукта похожа на производство сметаны: он также проходит процесс сквашивания. Однако вместо сливок в его составе могут содержаться растительные жиры, различные загустители и стабилизаторы, поэтому такой продукт будет храниться несколько месяцев.



С целью снижения затрат недобросовестные изготовители при фальсификации сметаны используют сухое молоко, пальмовое масло, соевый белок.



чем будет отличаться от настоящей сметаны, – объясняет **Анатолий Брусенцев**. – А если добавлена комбинация заменителей молочного жира, то даже специалистам трудно будет определить подделку органолептическим методом – для этого необходимы лабораторные исследования.

Однако специалисты испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» определили, что у псевдосметаны от компании «Трейд Лайн» «вкус кисловатый с наличием постороннего запаха и привкуса».

20 ПИШЕМ – 15 В УМЕ

Один из самых «невинных» способов обмана покупателя, который практикуют производители молочных продуктов, – занижение указанной на этикетке массовой доли жира. Вот и в ходе нынешней проверки выяснилось, что ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод» (Калужская обл.) в стакан залило сметану марки «Всегда» жирностью 15,25%, указав на этикетке 20%. Известно:

чем жирнее сметана, тем она дороже. В данном случае предпримчивый изготовитель в буквальном смысле снял дополнительные «сливки» себе в карман, введя в заблуждение покупателей. Торгует такой сметаной универсам «Семья».

ОБМАНУЛИ САМИ СЕБЯ

А вот изготовитель сметаны из Брянской области ТНВ «Сыр Стародубский», наоборот, сработал себе в убыток: вместо 15%-ной сметаны «Аппетитно круглый год» (частная марка торговой сети «Карусель») расфасовал сметану жирностью 21,75%! Это тот редкий случай, когда производитель ошибся в пользу потребителя, отмечает **Анатолий Брусенцев**.

Однако образец получил еще одно замечание, которое заставило специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург» признать его не соответствующим ГОСТ 31452-2012: массовая доля белка в продукте оказалась 2,51% вместо нормы «не менее 2,6%».

– На мой взгляд, это не критичное отклонение от нормы, – го-

ворит **Анатолий Брусенцев**. – Надо учитывать, что пища в ацессности и мн его молока несколько ниже, чем у молока, которое коровы дают летом.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Отрадно, что большая часть образцов сметаны (шесть из десяти проверенных) прошла проверку на отлично. Это продукция местных изготовителей – «Пискаревского молочного завода» и «Племенного завода «Приневское» (оба – лауреаты Общественного конкурса по качеству «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»), «Галактики», а также региональных поставщиков – «Узловского молочного комбината» (Тульская обл.) и «Бологовского молочного завода» (Тверская обл.).

Ирина ГОЛУБЕНКО



Сметана, торговая марка «Аппетитно круглый год», массовая доля жира 15%	Сметана, массовая доля жира 15%	Сметана, массовая доля жира 15%
ТНВ «Сыр Стародубский», Брянская обл.	ООО «Северный молочный завод», г. Санкт-Петербург	ООО «Трейд Лайн», г. Санкт-Петербург
08.01.2017	10.01.2017	11.01.2017
14 суток при температуре от +2 до +6°C	30 суток при температуре от +2 до +6°C	12 суток при температуре от +2 до +6°C
3 x 250 г = 700 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 500 г = 1500 г
31-99	54-60	44-90
ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ООО «Сити Ритейл» (магазин «Полушка»), ул. Зенитчиков, д. 3	ООО «ТК «ТРИУМФ», пр. Маршала Жукова, д. 30/4, магазин «Семишагофф»
соответствует	С наличием постороннего привкуса	Крышка вздулась. Вкус и запах: вкус кисловатый, с наличием постороннего запаха и привкуса
2,51 ± 0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	3,01 ± 0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)	2,46 ± 0,07 (норма – не менее 2,6 по ГОСТ 31452-2012; не менее 1,2 по ТР ТС 033/2013)
21,75 ± 0,30 (норма – не менее 15,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	15,00 ± 0,30 (норма – не менее 15,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)	15,75 ± 0,30 (норма – не менее 15,0 по ГОСТ 31452-2012; 10,0-58,0 по ТР ТС 033/2013)
Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и м.д. жира	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

РОСКОНТРОЛЬ

Сметану фальсифицируют крахмалом

АНО «Росконтроль» (Москва) в октябре 2016 г. опубликовала исследование пяти образцов сметаны, три из которых оказались фальсифицированы крахмалом.

Сметана «Простоквашино» 15%
(АО «ДАНОН РОССИЯ», г. Владимир).
В образце был обнаружен крахмал, который не допускается для использования в сметане.



Сметана «Благодать» 15%
(ООО «Молочное дело-Ивня», Чувашия)
Органолептические показатели образца не соответствуют требованиям ГОСТа: сметана представлена густой рыхлой массой с большим количеством мелких комочков, обнаружены посторонний запах (полимерный) и привкус.

В результате лабораторного исследования в сметане был обнаружен крахмал, не допустимый ТР ТС 033/2013 для использования в сметане и не заявленный в маркировке. В ходе проверки в 2015 г. сметаны с м. д. ж. 20% того же изготовителя в ней также был обнаружен крахмал.

Сметана «Ростагроэкспорт» 15%
(ООО «РосАгроКомплекс», Московская обл.)

По органолептическим показателям образец не соответствует требованиям ГОСТа: поверхность сметаны матовая, обнаружены посторонний запах (полимерный, уксусный) и привкус, вкус сметаны слегка вязкий.

В результате лабораторного исследования в сметане был обнаружен крахмал, не допустимый ТР ТС 033/2013 для использования в составе сметаны и не заявленный в маркировке.

В ходе проверки в 2015 г. сметаны с м. д. ж. 20% того же изготовителя в ней был обнаружен антибиотик стрептомицин.

Источник: <https://roscontrol.com/>



При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

НА ДЕСЕРТ



Если вы, попробовав какой-нибудь десерт, вдруг подумали: «А хорошо бы крем поменять, в корж добавить орешки, а сверху – дольку свежей клубники», – это не значит, что ваша фантазия разыгралась и вышла из берегов. Это говорит о том, что вы еще ни разу не заказывали торт в компании «Невские берега», где умеют превращать мечты в жизнь.



«Невские берега»: праздничное настроение в подарок!

ВРЕМЯ УДИВЛЯТЬ И УДИВЛЯТЬСЯ

На комбинате «Невские берега» не без гордости подчеркивают, что за более чем полувековую историю накопили богатый опыт в производстве кондитерских изделий и поэтому готовы с учетом пожеланий заказчика реализовать самый невероятный, эксклюзивный рецепт торта, который станет украшением любого праздничного стола.

– Торты на заказ – сегодня довольно востребованная и популярная услуга, поскольку люди стали больше внимания уделять значимым событиям в своей жизни и хотят, чтобы они запомнились надолго. Оригинальный по рецептуре и оформлению торт как раз и предназначен для воплощения этой идеи, – говорит продакт-менеджер АО «Невские берега» Елена Четверикова. – Накануне праздников мы не перестаем удивляться тому, насколько богатая фантазия у наших клиентов!

У комбината есть каталог продукции, с которым можно познакомиться в любом магазине фирменной торговли или на сайте www.cake.spb.ru, но кондитеры «Невских берегов» всегда готовы уйти от шаблонов и пойти навстречу покупателю.

– Наши клиенты часто просто рассказывают о том, что бы они хотели видеть внутри торта, снаружи и чем торт должен быть украшен. Кондитеры у нас опытные и знают, как сделать так, чтобы учесть все пожелания и при этом добиться органичного вкуса, – рассказывает Елена Четверикова.

НА ПЕРВОМ МЕСТЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

О том, как оценивают потребители работу кондитеров «Невских берегов», говорит простая статистика: среди заказчиков компании, как правило, 10% – новачки, которые предпочитают регу-

лярно знакомиться с новыми производителями и их продукцией, а остальные 90% – те, кто, заказав однажды на комбинате торт, навсегда остается верен марке «Невские берега». Люди ценят не только высокое качество заказной продукции, но и индивидуальное от-



ношение к ним как к постоянным клиентам.

– Политика качества и безопасности – основа нашей работы. На производстве с 2013 года действует система менеджмента безопасности пищевых продуктов согласно требованиям международного стандарта ISO 22000:2005. Поскольку мы контролируем не только собственное производство, но и сырье от поставщиков, то не имеем нареканий к качеству своей продукции. Мы дорожим собственным именем, – подчеркивает Елена Четверикова.

МУЖЧИНАМ – ОРЕХИ, ДАМАМ – ФРУКТЫ

С середины февраля до середины марта у кондитеров горячая пора. И торты, заказываемые к праздникам, всегда особенные. Например, к 23 февраля преоблада-

ют заказы десертов с обилием шоколада и орехов, а вот на 8 марта торты просят сделать воздушными, с большим количеством фруктов и, конечно, цветочным оформлением. Десерты, как и одежда, также подвержены моде.

– Когда-то на пике популярности были йогуртовые торты, – вспоминает Елена, – а сейчас их слава на излете. Чаше заказчики предпочитают натуральные продукты, ягоды, фрукты, классическую отделку.

Воплотить ваши фантазии в эксклюзивный десерт – с этим прекрасно справятся кондитеры комбината «Невские берега». Не верите? Убедитесь в этом сами: при заказе торта праздничное настроение получите бесплатно в подарок!

Мила ДЕМЬЯНОВА

Подарочные карты Лэнд – подарок, который придется по вкусу!



Адреса супермаркетов:

- пр. Владимирский, д. 19, ТЦ «Владимирский Пассаж»
- пр. Народного Ополчения, д. 6 (Путиловский рынок)
- Морская наб., д. 9
- пр. Испытателей, д. 30, к. 2, ТК «Миллер»
- пр. Лахтинский, д. 85, ТВК «Гарден Сити»
- Выборгское ш., д. 15, ТЦ «Авеню»
- ул. Льва Толстого, д. 9, МФК «Толстой Сквер»
- пр. Новочеркасский, д. 33, к. 3
- ул. Вязовая, д. 10
- пр. Энгельса, д. 111, к. 1

Закажите подарочные карты по телефону +7 (921) 091-92-29
land24.ru | supermarket-land.ru