

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

СРЕДСТВА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ: ДЕШЕВО НЕ ЗНАЧИТ БЕЗОПАСНО!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: в одном из восьми средств для мытья посуды, проверенных в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», обнаружено пятикратное превышение нормы по содержанию мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов. Какую опасность это средство может представлять для здоровья, узнаете на стр.10-11.

В НОМЕРЕ:

**НОВЫЙ ГОСТ
ДЛЯ «МОЛОЧНОЙ»
КОЛБАСЫ**

СТР. 2 |

**РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
КУРИНЫХ ЯИЦ**

СТР. 6-7 |

**КАКОЙ
ХЛЕБ МОЖНО
ПОКУПАТЬ?**

СТР. 8-9

ВЫРАБОТАНО В МОРЕ



**ТРЕСКА С ЛУКОМ В МАСЛЕ
ОТ ГРУППЫ КОМПАНИЙ
Ф.Э.С.Т.**

Филе трески без кожи.....650 г
Масло растительное.....200 г
Лук репчатый.....150 г
Выход.....1000 г

Филе трески без кожи припускают в небольшом количестве воды и нарезают тонкими пластинками. Подготовленный репчатый лук нарезают кольцами. В салатник слоями укладывают рыбу, солят, перчат, затем кольца лука. Всё заливают растительным маслом так, чтобы масло покрывало рыбу с луком. Оставляют в холодном месте на 24 часа. Подают к отварному картофелю.

**САЛАТ
С «ПЕЧЕНЫЮ ТРЕСКИ
ПО-МУРМАНСКИ»**

Печень трески.....20 г
Огурцы свежие.....30 г
Редис красный.....20 г
Салат.....20 г
Перец сладкий.....20 г
Зелень петрушки, укропа.....10 г
Маслины.....20 г
Сухарики.....10 г
Выход.....150 г

Банку с печеню трески вымыть, вытереть, вскрыть. Перец сладкий разрезать на части, промыть, нарезать соломкой. Свежие огурцы разрезать вдоль пополам, удалить семена, нарезать соломкой. Редис нарезать ломтиками. Маслины нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа перебрать, промыть, обсушить и измельчить, часть зелени оставить для украшения. Сухарики (хлеб пшеничный нарезать кубиками 7-8 мм), подсушить в жарочном шкафу до золотистого цвета. Все ингредиенты соединить, перемешать.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

**1-3
НОЯБРЯ**

**ДОБРО
ПОЖАЛОВАТЬ В МИР**



ГРУППА КОМПАНИЙ
Ф.Э.С.Т

CHINA FISHERIES & SEAFOOD EXPO 2017
Цингдао (Китай), Qingdao International Expo Center,
стенд №E2-1210



14 ОКТЯБРЯ – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ СТАНДАРТОВ

Колбаса «Молочная» 2.0

Зачем для известного бренда придумали новый ГОСТ?

С 1 июля 2017 года вступил в силу ГОСТ 33673–2015 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия». В соответствии с этим документом колбасу «Молочная», которая до сих пор вырабатывалась только по ГОСТ Р 52196–2011, теперь можно выпускать и по новому ГОСТу, согласно которому мяса в колбасе под известным брендом может быть всего лишь 5% вместо 40–60%. Введенный в действие документ разработан ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Как потребителям разобраться, что им продают, и как не попасться в сети недобросовестных изготовителей?

ХИТРЫЙ ПРИЕМ

Формулировка нового ГОСТа гласит: «В соответствии с требованиями во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей, не допускается маркировка колбасного изделия (кроме вареных колбас, сосисок, сарделек, шпикачек, колбасных хлебов, изготовленных по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, – в РФ действует ГОСТ Р 52196–2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия») с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения со следующими названиями:

– для колбас: «Докторская», «Краснодарская», «Любительская», «Московская», «Столичная», «Диабетическая», «Заказная», «Закусочная», «Калорийная», «Обыкновенная», «Отдельная», «Русская», «Столовая», «Чайная»;

– для сосисок: «Любительские», «Русские», «Особые»;

– для сарделек: «Обыкновенные»;

– для шпикачек: «Москворецкие»;

– для колбасных хлебов: «Любительский», «Отдельный», «Заказной», «Чайный».

Как видим, из перечня традиционных наименований колбас и колбасных изделий, находящихся «под охраной государства», изъято наименование «Молочная», а это значит, что с 1 июля 2017 года ее можно будет изготавливать не только по старому ГОСТу, но и по новому с совершенно другими характеристиками.

«МОЛОЧНАЯ» УЖЕ НЕ ТА

Свежеиспеченный ГОСТ 33673–2015 подразделяет колбасные изделия на: 1) «мясные» – с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60%; 2) «мясосодержащие» – с массовой долей мясных ингредиентов от 5% до 60% включительно.

Кроме того, «мясные» колбасные изделия, согласно документу, подразделяются на четыре категории в зависимости от содержания мышечной ткани: А, Б, В, Г. Чем выше категория, тем больше мяса в колбасе. Если на оболочке изделия указана категория А, то содержание мышечной ткани в рецептуре должно быть более 60%; если Б – от 40% до 60%; В – от 20% до 40%; Г – от 5% до 20%. Любопытно, что при этом «Молочной» может называться как «мясная» колбаса категории А, так и «мясосодержащая» колбаса других категорий – Б, В и Г! Так что теперь, выбирая колбасу «Молочная», потребители должны внимательно смотреть не только на название, но и на категорию, чтобы отчетливо понимать, какой продукт им предлагают купить. И, разумеется, не забудьте сопоставить выбранный вами продукт с ценой: колбаса категории А не может стоить почти столько же, как и колбасное изделие категории Г, поскольку по содержанию мяса эти образцы «Молочной» будут отличаться друг от друга в несколько раз.

ДЕШЕВЫЙ ПРОДУКТ, ОБОГАЩЕННЫЙ ЖИРОМ

Но и это еще не все «сюрпризы», которые приготовил потребителям новый ГОСТ на вареные колбасы. Внимательно сравнив старые нормы для колбасы «Молочная» (ГОСТ Р 52196–2011) с новыми (ГОСТ 33673–2015), понимаешь, что над известным с советских времен брендом про-

сто решили поиздеваться: если предельное содержание жира в старой доброй «Молочной» не должно было превышать 22%, то согласно новому документу – 36% (категория А) и 45% (категория Б), то есть больше в 1,5–2 раза! Если раньше белка в «Молочной» должно было быть не менее 11%, то новый ГОСТ понижает этот порог до 10% (категория А) и до 8% (категория Б)! Крахмала теперь можно сыпать в «Молочную» категории Б до 5%, для категорий В и Г этот показатель вообще не регламентирован, в то время как предыдущий ГОСТ ограничивал содержание крахмала двумя процентами! Если предельное содержание соли не должно было превышать 2,2%, то теперь норму увеличили до 2,8%! Более того, в колбасных изделиях категорий В и Г такие показатели, как белок, жир и крахмал, вообще не нормируются – рецептура полностью отдается на откуп изготовителям! Для чего же нужен был этот новый ГОСТ на колбасу «Молочная» и другие виды вареных колбас? Почему для экспериментов нельзя было предложить мясопереработчикам придумывать другие названия, тем более что с фантазией у них в всегда было всё хорошо? Ответ лежит на поверхности: чтобы на полках магазинов под прикрытием раскрученного бренда лежала дешевая вареная колбаса, в которой мяса может быть не более 5%!

ДОВЕРИЕ ЛЕГКО ПОТЕРЯТЬ

Никто не спорит: дешевые продукты обязаны быть на прилавках, но они не должны вводить потребителя в заблуждение. Новый ГОСТ на вареные колбасы ставит перед собой такую цель, о чем даже указано в тексте документа, однако, выводя бренд «Молочная» из охраняемой старым ГОСТом зоны, нарушает этот постулат и создает ус-

ловия для действий, вводящих в заблуждение потребителей.

Новый ГОСТ не только ударит по доверию потребителей к государственным стандартам, о чем в последнее время часто переживает **руководитель Росстандарта Алексей Абрамов**, но и станет проводником низкокачественной, а то и откровенно вредной (с содержанием жира 45%!) колбасной продукции под узнаваемым брендом в социальные учреждения (детские сады, школы, больницы). Ведь основными условиями для пропуска пищевых продуктов в эту сферу являются их низкая цена и формальное соответствие предъявляемым требованиям.

Накануне Всемирного дня стандартов, который отмечается во всем мире 14 октября с 1946 года, приходится констатировать, что за последние десять лет система стандартизации и технического регулирования в России сильно прогнулась под запросы бизнеса и перестала защищать интересы простого потребителя. Новый ГОСТ 33673–2015 на вареную колбасу – яркое тому подтверждение. И если европейцы в 2017 году отмечают этот день под официальным девизом Международной организации по стандартизации (ISO) «Стандарты делают города умнее», то россиянам в пору праздновать этот день под другим девизом – например, «Стандарты делают потребителей слабее» или что-то в этом роде. А можно просто в этот день тихонько на кухне устроить поминки по «Молочной» колбасе, успев запастись в магазине еще той, сделанной по старому ГОСТу.

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



Внеплановая проверка предприятий торговли и изготовителей была проведена на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», к которому были приложены протоколы испытаний лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург». Независимая экспертиза, проведенная в мае этого года, показала, что 60% мясных консервов не соответствуют требованиям государственного стандарта, а в одном из образцов, произведенном в Ленинградской области ООО «МПК «Пашский» (торговая марка «Потанино»), вместо мяса и вообще выявлен соевый белок.

По итогам административного расследования Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило, что выявило в розничной сети продукцию большинства изготовителей мясных консервов, попавших в черный список «Общественного контроля». Так, мясные консервы «Говядина тушеная» ТМ «Потанино» из магазина «Полушка» (дата изг. – 09.02.2017) в очередной раз не соответствовали требованиям ГОСТ 32125–2013 «Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия» по органолептическим показателям, массовой доле белка, массовой доле мяса и жира, а также Техническому регламенту Таможенного

союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» из-за недостоверной информации на этикетке, вводящей потребителей в заблуждение.

Магазины торгуют некачественной тушенкой

В магазинах «Сезон» и «Семишагофф» сотрудники Роспотребнадзора также выявили некачественные мясные консервы, ранее проверенные «Общественным контролем». Так, в магазине «Сезон» с реализации были сняты мясные консервы «Говядина тушеная» (дата изг. – 20.01.2016) производства ООО КМФЗ «Балтпроммясо» (г. Калининград), в магазине «Семишагофф» – мясные консервы «Говядина тушеная» торговой марки «Калининградская», изготовленные 07.04.2017 ООО «МКК «Балтийский» (Санкт-Петербург). Обе партии продукции не соответствовали обязательным требованиям ГОСТ 32125–2013 по органолептическим показателям, массовой доле белка, массовой доле мяса и жира, а также Техническому регламенту Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» из-за недостоверной информации на этикетке, вводящей потребителей в заблуждение.

Управление Роспотребнадзора провело также внеплановую проверку и ООО «МКК «Балтийский» – изготовителя мясных консервов под брендом «Калининградская» по адресу нахождения организации: Московское шоссе, д.

13. Оказалось, что на складе предприятия мясные консервы от той же даты выпуска, что были забракованы специалистами государственного надзора в магазине «Семишагофф» (07.04.2016), на этот раз оказались полностью соответствующими требованиям нормативных документов.

«Метаморфоза с консервами «Калининградская» очень простая: компания, согласно действующему законодательству, подготовилась к проверке и обеспечила на своем складе наличие нескольких образцов банок тушенки надлежащего качества с нужной датой выпуска, которые и были взяты инспекторами для проведения лабораторных исследований. Поэтому удивляться не стоит, что в рознице представлена продукция одного качества, а на складе изготовителя – другого», – предполагает **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».**

Выходило, что маркировка «ГОСТ» на продуктах питания сегодня больше не гарантирует надлежащего качества продукции. А это значит, что государство, несмотря на даваемые обещания, до сих пор не в состоянии защитить свои же собственные стандарты перед алчностью бизнеса, нарушающего права потребителя на каждом шагу.

Кирилл ОРЛОВ

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,
- заключили 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 декларацию 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 телефону
8-911-121-00-66**

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
Учредитель и главный редактор – В.Б. Вишневецкий
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Ажентьев
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова
Издатель – ООО «ИКС» «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:
– подлима: индекс – 38531;
– универсамы, универмаги и магазины города;
– торговые сети
ПЯТЕРОЧКА
Девята
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА
ПЕРЕКРЕСТОК
КАРУСЕЛЬ
СЕТЬ ТИПОВЫХ МАГАЗИНОВ
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.
Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать по графику 11.10.2017 г. в 18.30, фактически 11.10.2017 г. в 18.30
Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, пом. 44.
Номер заказа ТД-8138/9
Тираж номера 50 000 экз.

12+

Успейте сделать прививку!

До 1 ноября во взрослых и детских поликлиниках Санкт-Петербурга еще можно бесплатно привиться от гриппа.

Взрослым прививку делают вакциной «Гриппол», детям – «Гриппол Плюс» (без консервантов). При этом, как констатируют в Комитете по здравоохранению Санкт-Петербурга, за все прежние годы прививочных кампаний от гриппа не зарегистрировано поствакцинальных осложнений или тяжелых реакций, не говоря уже о летальном исходе. Стоит помнить, что грипп – это не простуда или, выражаясь по-научному,

не острая респираторно-вирусная инфекция (ОРВИ). Да, симптомы в чем-то схожие: лихорадка, насморк, кашель, температура, слабость, но грипп более непредсказуем и гораздо чаще вызывает самые разные осложнения: от бронхита и пневмонии до воспаления мозга и его оболочек, сердечной мышцы, почек. Причем не исключены и смертельные исходы. К слову, если говорить об осложнениях, по статистике порядка 38% из них приходится на пневмонию, 15% – на бронхит и еще 18% – на его обострения.

Должникам дали послабление

С 1 октября втрое, с 10 000 до 30 000 рублей, повышена планка задолженности, позволяющая судебным приставам запретить выезд гражданину за границу.

Такое послабление вызвано, в частности, тем, что прежняя сумма набегала за короткий срок (например, за нарушения ПДД) и человек попросту не успевал получить извещение о необходимости уплаты. Сокращен и срок, после которого судебный исполнитель обязан снять ограничение на выезд: теперь он должен это сделать на следующий день после погашения должником долга. Правда, в октябрьском нововведении, как и во многих других правилах, есть исключения.

Прежняя планка в 10 000 рублей будет действовать в пяти случаях: для должников по возмещению вреда здоровью, по алиментам, при взыскании имущественного ущерба и морального вреда вследствие преступления, а также вреда в связи со смертью кормильца.

Еще одно но. Если человек не ликвидирует задолженность менее 30 000 рублей в течение двух месяцев после окончания срока добровольного погашения, то судебный исполнитель по собственной инициативе или по заявлению взыскателя тоже может вернуть должника к прежней планке невыезда в 10 000 рублей.

«Мир» вашему магазину

С 1 октября 2017 года все магазины и продавцы услуг, чей оборот за прошлый год превышал 40 млн рублей, обязаны предоставить покупателям возможность расплатиться банковской картой «Мир».

Как известно, такую карту до середины 2018 года должны получить все работники бюджетных учреждений, а затем и пенсионеры.

По статистике, количество безналичных операций с использованием банковских карт в России стремительно растет: в 2015 году – 9,5 млрд, в 2016-м – свыше 14 млрд, а в нынешнем году, по прогнозу, будет почти 20 млрд.

Если не платишь, отключат свет!

В Санкт-Петербурге на регулярной основе продолжается отключение электроэнергии должникам.

В соответствии с российским законодательством электроэнергия может быть отключена при наличии у потребителя долга в сумме, превышающей два ежемесячных размера платы, определенных исходя из установленного норматива (независимо от наличия прибора учета) и тарифа, действующего на дату отключения.

Например, для среднестатистической двухкомнатной квартиры с газовой плитой, где прописаны двое граждан, предельный размер долга составляет всего 1071,36 руб. (исходя из размеров тарифов и нормативов, действующих в Санкт-Петербурге во втором полугодии). Информация о наличии и размере долга указана в счете на оплату электроэнергии.

Льготный проезд подорожает

С нового года в Петербурге изменится стоимость единого льготного проездного билета и билета на 90 минут в общественном транспорте.

Так, цена за единый льготный проездной повысится на 31 рубль и составит 576 рублей. Стоимость полуторачасового билета, напротив, снизится с 70 до 65 рублей. За исключением указанных пунктов, стоимость проезда с 2018 года не изменится. Смольный принял решение оставить тарифы на уровне 2017 года.



Комитет по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга

Питербургская марка качества

МОЙ ВЫБОР — КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

www.quality.spb.ru



Микрозаймы под контроль!

С 1 октября 2017 года вступила в силу новая норма выдачи микрозаймов в микрофинансовых кредитных организациях (МФО).

Теперь клиент в течение года может брать в одной МФО до 10 микрокредитов (сроком до 30 дней), а продлять договор – максимум семь раз. С 1 января 2019 года норма, тоже утвержденная Банком России в базовом стандарте по защите прав клиентов МФО, станет еще жесткой: девять микрокредитов и пять продлений договора. Новые нормы не распространяются на POS-кредитование (клиент берет займ в торговой точке и на руки получает не деньги, а приобретаемый товар) и на незначительные кредиты до 3000 рублей с коротким сроком возврата. Кроме того, с 1 января 2018 года МФО будут обязаны в течение года хранить всю бумажную документацию о проведенных с клиентом операциях, а записанные телефонные переговоры, SMS и интернет-переписку – в течение шести месяцев.

Стоит напомнить, что с начала нынешнего года МФО запрещено начислять проценты после того, как их сумма достигнет трехкратного размера суммы займа. При дальнейшей просрочке должнику можно начислять проценты только на непогашенную часть долга, но и здесь есть «потолок» – двукратный размер этой суммы.

Материалы подготовил
Олег ПЕТРОВ

РОСКОНТРОЛЬ

Не все сырки одинаково полезны

НП «Росконтроль» (Москва) опубликовало результаты тестирования сырков в глазури. Четыре из шести проверенных образцов попали в черный список, поскольку не соответствовали требованиям безопасности и заявленному составу.

СЫРОК «ВКУШНОТЕЕВО»

По проверенным показателям соответствует требованиям безопасности и маркировке. Образец не содержит растительных жиров, консервантов, крахмала и каррагинана.

СЫРОК «ПРОСТОКВАШИНО»

По проверенным показателям соответствует требованиям безопасности. Фактов несоответствия маркировке не выявлено. Не содержит растительных жиров.

Черный список:

СЫРОК «СВИТЛОГОРЬЕ»

Не соответствует требованиям безопасности по показателю содержания дрожжей (превышение в 20 раз). Образец не содержит растительных жиров, консервантов, крахмала и каррагинана, имеет хорошие органолептические показатели.

СЫРОК «Б.Ю. АЛЕКСАНДРОВ» В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ

Не соответствует требованиям безопасности по показателю содержания дрожжей (превышение в 40 раз). Образец не содержит растительных жиров, консервантов, крахмала и каррагинана. Глазурь образца соответствует наименованию «молочный шоколад».

СЫРОК «НОСТАЛЬГИЯ»

Не соответствует требованиям безопасности по показателю содержания дрожжей (превышение в 12 раз). Фальсификат: содержит крахмал, не указанный в маркировке и не разрешенный для изготовления творожных сырков. Фактическая массовая доля жира на 5% меньше указанной в маркировке.

СЫРОК «РОСТАГРОЭКСПОРТ»

Не соответствует требованиям безопасности по показателю содержания дрожжей (превышение в 93 раза). Фальсификат: содержит крахмал, не указанный в маркировке и не разрешенный для изготовления творожных сырков. Фактическая массовая доля жира на 5% меньше указанной в маркировке.

Росконтроль пояснил, что дрожжи, встречающиеся в молочных продуктах, сами по себе не опасны, но являются показателем безопасности – косвенным признаком санитарного неблагополучия производства, свидетельствующим о недопустимом риске для потребителя такой продукции.

Другой вывод экспертизы: два образца из шести не могут называться творожными сырками и имеют недостоверную информацию о составе в маркировке, а значит, являются фальсификатами – «Ностальгия» и «Ростагроэкспорт». В их составе обнаружен крахмал, который не указан на упаковке и не допускаяется при производстве творожных сырков.

В «Простоквашино» обнаружены консервант сорбиновая кислота, а также загуститель и стабилизатор – ингредиенты, которых в творожном сырке быть не должно. Но в данном случае нарушения нет, поскольку в наименовании этого образца отсутствует слово «творожный». Покупателям нужно быть внимательнее, чтобы выбор данного товара был осознанным! Так как эти сырки на полках магазинов лежат рядом с теми, которые могут считаться творожными, очень легко ошибиться. Информация о наименовании в таких случаях нередко наносится на этикетку мелким шрифтом.

По материалам сайта <https://roscontrol.com>



ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



Юридический адрес:
 Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
 Фактический адрес:
 Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога, д. 2, (812) 421-31-90

СДЕЛАНО ДЛЯ ВАС

Созданная бережно, по-домашнему, с учетом диетических потребностей человека, ведущего активный образ жизни, линейка продукции «Домашняя линия» сочетает в себе лучшие традиции приготовления мяса.


ЛИНИЯ ЯРКИХ ВКУСОВ. ЛИНИЯ ВАШЕЙ СВОБОДЫ


Мясокомбинат «Диетпродукт» рад предложить петербуржцам обновленную линейку охлажденных полуфабрикатов под торговой маркой «Домашняя линия», в которой представлены высококачественные охлажденные фарши: созданные по классической рецептуре ГОСТа «Домашний» и «Говяжий», а также «Куриный», изготовленный по техническим условиям.

«Домашняя линия» предлагает широкий ассортимент продукции для гриля – колбаски с яркими вкусами. Это и миниатюрные колбаски «Вкусняшки» с куриным филе, и ароматные колбаски «Пикантные», «Баварские», «Барбекю», и классические сочные купаты «Свиные», «Шашлычные».

Стремясь удовлетворить потребности самых взыскательных гурманов, «Диетпродукт» постоянно трудится над новыми вкусами и видами продукции, применяя авторские рецепты высокой кухни. Поэтому в ближайшее время мы сможем порадовать покупателей новинками эксклюзивной категории ручной работы.

Необычная и оригинальная этикетка с авторскими рисунками и изображением готового блюда выделяет продукцию на полке, делая ее заметной, яркой и эмоциональной. Вам больше не нужно читать классические поваренные книги в поисках правильного рецепта: достаточно перевернуть этикетку – и рецепт приготовления уникального и изысканного блюда у вас в руках.

Опытный кулинар знает: секрет успеха – в правильно подобранных ингредиентах, поэтому технологи мясокомбината «Диетпродукт» делают всё, чтобы заботливые и гостеприимные хозяйки были уверены в своих кулинарных победах, проявляя творчество на кухне.

Продукты «Домашняя линия» – это свобода и фантазия, которые могут превратить ваше блюдо в настоящий кулинарный шедевр. Не ограничивайте себя – выберите свою линию вкусовых ощущений и творите вместе с «Домашней линией»!

Татьяна ЗЕМЛЯК



Искусство консервировать вкусно!

только
МЯСО
 здесь

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 ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Сельдь - королева рыбных прилавков

Сельдь соленая сегодня лидирует в рейтинге самых популярных рыбных продуктов. И не случайно, ведь, по мнению покупателей, которые выбирают марку «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», сельдь специального посола – самая вкусная!

МЕНЬШЕ СОЛИ – СРОК КОРОЧЕ

Наиболее распространенные виды сельди – атлантическая, тихоокеанская. Ее подразделяют по месту вылова, разделке, способу посола, размерам, степени солености и сортам. Для приготовления сельди специального посола компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» использует тихоокеанскую сельдь, которую ловят практически круглый год.

Поскольку сельдь соленая не подвергается термообработке, она сохраняет все свои полезные вещества: жирные кислоты, жирорастворимые витамины, микроэлементы, полноценный белок.

Солят сельдь простым, специальным, пряным и маринованным посолом.

Простой посол – это посол в солевом растворе (тузлуке) или сухой солью без добавок. Наиболее однородное качество готового продукта дает именно посол в солевом растворе.

Специальный посол – вид посола с добавлением сахара. Такая рыба более вкусная, так как вместе с глюкозой она лучше созревает, но хранится хуже, чем слабосоленая.

Рыбу пряного посола изготавливают по классической технологии, но с добавлением натуральных пряностей.

Маринование предполагает внесение в солевой раствор органических кислот – например, уксусной, винной или молочной.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Если вы купили пересоленную рыбу, разделите ее на филе, залейте на час водой или



молоком – избыток соли выйдет в менее плотную среду.

Если в заливке, в которой находится сельдь специального посола, видны пузырьки воздуха – значит, в упаковке идут процессы брожения и бактериальной порчи. Такую продукцию покупать не стоит.

Выделение крови для неразделанной рыбы в солевой заливке – процесс естественный и не является пороком. Наоборот, покупатель должен насторожиться абсолютно прозрачная заливка, которая говорит о том, что рыбу неоднократно перезаливали. Тихоокеанская сельдь «кровит» больше, чем атлантическая из-за особенностей морфологии и вылова. Например, для неразделанной сельди специального посола из тихоокеанской рыбы естественным может быть светло-розовый или светло-коричневый цвет заливки. При этом заливка не должна быть мутной.

Анна ШЕВЕЛОВА



45 лет АО «Птицефабрика Роскар»

РОСКАР
СОЗДАВАЯ СОВЕРШЕНСТВО

В этом году АО «Птицефабрика Роскар» исполнится 45 лет! В этот юбилейный год мы с радостью поздравляем всех читателей газеты и почитателей здорового питания с Всемирным днем яйца, который празднуется по всему земному шару каждую вторую пятницу октября.

На протяжении почти половины века «Роскар» демонстрирует верность своему главному принципу — продукт должен быть честным и полезным!

Вы можете быть уверены, что в куриных яйцах и мясе «Роскар» вы не встретите ГМО и искусственных добавок. Вкусовые качества наших товаров действительно высокие, и для этого мы делаем очень много, вкладывая большие средства в корма, производство и технологии.

Благодарим всех тех, кто выбрал для себя продукцию «Роскар», мы будем и дальше оправдывать Ваше доверие!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Всемирный день яйца, который отмечается ежегодно каждую вторую пятницу октября (в этом году – 13 октября), стал поводом для очередной проверки качества и безопасности куриных яиц, которые представлены в розничной торговле Северной столицы. Для этого специалисты Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» приобрели в магазинах города десять образцов куриного яйца разных изготовителей и отправили на исследования в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» («ПЕТЭК»). Выяснилось, что внешний вид яиц двух птицефабрик – ОАО «Волжанин» и ООО «Птицефабрика «Сметанино» – не соответствовал требованиям российского ГОСТа.

КУРИНЫЕ ЯЙЦА:

Экспертиза «Общественного контроля» показала, что в целом яйца куриные на петербургском потребительском рынке соответствуют обязательным требованиям нормативных документов, однако некоторые птицефабрики всё же пренебрегают требованиями ГОСТа к чистоте скорлупы.



ЗАМАРАШКИ НЕ ПРОЙДУТ

Согласно ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия», «скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной». Стандарт уточняет, что загрязненные яйца допускаются «обрабатывать специальными моющими средствами, разрешенными к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт», а «яйца, предназначенные для длительного хранения, не следует мыть».

Между тем, как и в прошлом году, специалисты лаборатории «ПЕТЭК» в одном из образцов вновь выявили несоответствие ГОСТу именно по этому показателю. Яйца-замарашки с пометом на скорлупе предложило потребителям ОАО «Волжанин» из Ярославской области, причем товар был изготовлен

под частной маркой торговой сети «Лента».

– ГОСТ однозначно требует, чтобы яйцо было чистым, и на птицефабриках должны следить за этим. Наличие помета – не только дефект товарного вида, но еще и колоссальный фактор микробиологического загрязнения самого яйца. Скорлупа – это не герметичная упаковка белка и желтка, она пористая, и поэтому микроорганизмы легко проникают внутрь яйца. И чем дольше грязь будет находиться на скорлупе, тем выше вероятность загрязнения той части яйца, которую мы употребляем в пищу, – говорит **начальник испытательной ла-**



боратории «ПЕТЭК» Людмила Гамова. – К сожалению, загрязненные яйца в последнее время попадают в торговлю всё чаще, и потребители стараются еще в магазине открыть упаковку, чтобы визуально оценить качество товара.

– Реализация в торговле загрязненных яиц стала уже типичным явлением. Потребителям нужно обращать на это внимание и всегда мыть яйца перед приготовлением. Даже если нам кажется, что скорлупа чистая, – это заблуждение. Мы берем яйца в руки, разбиваем, делаем яичницу, и микробы со скорлупы за-



грязнят продукт, – говорит **доцент Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, кандидат технических наук Ирина Асфандиярова.**

ПОТРЕБИТЕЛЮ – ДЕНЬГИ, ТОРГОВЛЕ – БОЙ

В упаковке яиц производства ООО «Птицефабрика «Сметанино» из Смоленской области оказались яйца с поврежденной скорлупой, что также является нарушением ГОСТа.

– Повреждение скорлупы может происходить на разных этапах. Во-первых, во время закладки в упаковку, если на птицефабрике не отбраковали яйца с дефектами скорлупы. Во-вторых, в ходе транспортировки, сортировки или при

фасовке в магазине, который берет у поставщика яйца без потребительской упаковки в коробах, а затем их фасует в мелкую потребительскую тару. Но чаще бой случается как раз в торговом зале, где потребители открывают упаковку. За тем, чтобы битые яйца не оставались на прилавке, должны следить продавцы, а потребитель, который купил поврежденный продукт, имеет полное право требовать его замены или возврата денег, – подчеркивает **Людмила Гамова.**

СПб ООП «Общественный контроль» уже направила материалы экспертизы в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия административных мер в рамках его компетенции.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЯЙЦА СТОЛОВОГО



Наименование продукта	Яйца куриные пищевые столовые категории С1 «Роскар» «Халяль»	Яйцо куриное С2	Яйцо столовое категории С1 «Хороший выбор»	Яйца куриные второй категории С2 «Аппетитно круглый год»	Яйцо куриное пищевое деревенское столовое первой категории «Варакино»	Яйца куриные пищевые столовые категории С2	Яйца куриные пищевые столовые. Категория отборная «Синявинское к завтраку»
Производитель	АО «Птицефабрика «Роскар», Ленинградская обл.	ОАО «Птицефабрика «Ударник», Ленинградская обл.	«Солигорская птицефабрика», Республика Беларусь, Минская обл.	ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж», Ленинградская обл.	ООО «Птицефабрика «Варакино», Удмуртская Республика	ПАО «Птицефабрика Челябинская», Челябинская обл.	ЗАО «Птицефабрика «Синявинская», Ленинградская обл.
Дата изготовления	29.08.2017	25.08.2017	28.08.2017	18.08.2017	18.08.2017	31.08.2017	24.08.2017
Нормативный документ	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	СТО 00634265-006-2014	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012
Масса, количество образцов	2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт
Цена за 1 уп.	68-17	19-82	68-90	41-99	89-99	33-90	54-99
Место закупки	ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А	ООО «ТК «Трумф» (магазин «Семишагофф»), пр. Маршала Жукова, д. 30, корп. 4, лит. А	ООО «Агроторг», магазин № 88 «Пятерочка», Ленинский пр., д. 98	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Агроторг», магазин № 88 «Пятерочка», Ленинский пр., д. 98	ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Требования к маркировке	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Пищевая ценность в 100 г продукта:	жиры, г	11,5 г – данные маркировки / 10,9 ± 0,8	12 г – данные маркировки / 9,6 ± 0,8	11,5 г – данные маркировки / 10,8 ± 0,8	11,5 г – данные маркировки / 9,8 ± 0,8	11,5 г – данные маркировки / 9,9 ± 0,8	11,5 г – данные маркировки / 10,8 ± 0,8
	белки, г	12,7 г – данные маркировки / 12,9 ± 1,0	13 г – данные маркировки / 12,3 ± 1,0	12,7 г – данные маркировки / 12,8 ± 1,0	12,7 г – данные маркировки / 12,6 ± 1,0	12,7 г – данные маркировки / 13,0 ± 1,0	14 г – данные маркировки / 13,6 ± 1,0
	углеводы, г	0	1 г – данные маркировки / 0,1 ± 1,4	0,7 г – данные маркировки / 1,4 ± 1,4	0,7 г – данные маркировки / 1,4 ± 1,5	0,7 г – данные маркировки / 1,0 ± 1,4	0,7 г – данные маркировки / 0,5 ± 1,4
Масса одного яйца, г (Норма/Результат)	От 55 до 64,9 / От 58,2 до 63,4	От 45 до 54,9 / От 50,0 до 55,20	От 55 до 64,9 / От 52,8 до 61,30	От 45 до 54,9 / От 48,6 до 53,6	От 55 до 64,9 / От 56,5 до 60,8	От 45 до 54,9 / От 48,5 до 53,1	От 65 до 74,9 / От 65,20 до 66,36
Масса 10 яиц, г (Норма/Результат)	От 550 до 649,9 / 608,10 ± 0,02	От 450 до 549,9 / 517,40 ± 0,02	От 550 до 649,9 / 580,50 ± 0,02	От 450 до 549,9 / 521,80 ± 0,02	От 450 до 549,9 / 581,30 ± 0,02	От 450 до 549,9 / 508,50 ± 0,02	От 650 до 749,9 / 653,96 ± 0,02
Патогенные организмы, в т.ч. сальмонеллы (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Энергетическая ценность, ккал	157 – данные маркировки / 149,7 ± 8,2	164 – данные маркировки / 136,0 ± 10,0	157 – данные маркировки / 154,0 ± 10,0	157 – данные маркировки / 144,2 ± 10,2	157 – данные маркировки / 162,2 ± 10,0	157 – данные маркировки / 143,5 ± 10,0	150 – данные маркировки / 151,6 ± 8,2
Соответствие ГОСТ, ТУ, СТО	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

ПОМЕТ НА СКОРЛУПЕ – НАРУШЕНИЕ ГОСТА!

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ В ДЕЙСТВИИ

Отметим, что оба образца с нарушением требований ГОСТа прибыли в Петербург издалека – из Ярославской и Смоленской областей. Для экспертизы были также приобретены яйца из Удмуртии и Беларуси. И это при том, что Ленинградская область третий год подряд занимает первое место в России по производству яиц.

В 2016 году птицеводы 47-го региона произвели 2,951 млрд штук яиц, обеспечив этим продуктом жителей Ленинградской области и Санкт-Петербурга на 162%! В нынешнем году ожидается, что данная цифра перевалит за 3 млрд!

– Благодаря реализации национальных проектов в сфере АПК, поддержке местной власти и профессиональным кадрам нам удалось в Ленобласти сохранить построенные в советское время птицефабрики и создать на их базе современное и эффективное производство. Сегодня наши мощности способны полностью обеспечивать потребность в яйце не только Петербурга и Ленинградской области, но и всего Северо-Запада, – говорит **секретарь Общественной палаты Ленинградской области Юрий Трусов**. – А вопрос, почему к нам везут продукцию из других регионов, надо задавать торговым сетям или тем, кто закон о торговле принимал. У нас рынок, и если кто-то попытается помешать поступлению к нам яйца из других регионов, то антимонопольная служба его загрызет.



ФИПРОНИЛ НЕ ПРОЙДЕТ!

Едут к нам не только неопытные яйца из соседних регионов, но и откровенно опасные заграничные продукты. Так, Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в сентябре при попытке пересечь российскую границу были задержаны 7 тонн яичного порошка производства Франции, в котором содержались производные фипронила. Это ядовитый инсектицид в августе нынешнего года наделал много шума в Европе, где его обнаружили в свежих яйцах. Фипронил весьма опасен для человека, может вызывать отравления и заболевания печени и почек.

Партия ядовитого яичного порошка, обнаруженного Роспотребнадзором, была утилизирована, а специалисты уверяют, что случаев заражения фипроном отечественных яиц потребители могут не опасаться.

– В России не зафиксировано ни одного случая обнаружения данного вещества в готовой продукции или на производстве. Речь идет об импортной продукции, за которой у нас установлен надежный контроль, – говорит **Людмила Гамова**.

– В России применяется другая технология обработки производственных помещений на птицефабриках и фипронил не используется, – подтверждает **Юрий Трусов**.

ЯЙЦА БЕЗ САЛЬМОНЕЛЛЫ

Еще одна хорошая новость для потребителей – в проверенных яйцах не обнаружена сальмонелла. Причем такие благополучные результаты фиксируются не первый год.

– В микробиологическом плане у нас нет претензий ни к одному образцу, что вселяет оптимизм. При исследовании яиц мы практически не сталкиваемся с патогенной микрофлорой в целом и сальмонеллой в частности, хотя еще года два назад этот вопрос стоял очень остро, – подчеркнула **Людмила Гамова**.

МОЖНО ЛИ ВЕРИТЬ РЕКЛАМЕ?

Один из образцов куриного яйца заинтересовал специалистов тем, что, согласно информации на упаковке, был обогащен селеном и йодом. Таким образом изготовители пытаются дополнительно позиционировать свой продукт, обещая особые потребительские свойства. Продукты с различными полезными добавками привлекают сегодня покупателей – но можно ли доверять подобным обещаниям производителей или следует относиться к ним, как к рекламным уловкам?

– Йод, селен, омега – это категория добавок, поступающих в яйцо через корма, которыми кормят птиц. Получить названные элементы с яйцом, мне кажется, лучше, чем с таблетками, купленными в аптеке, – считает **Юрий Трусов**.

Полезными так называемые «био-яйца» считает и **Ирина Асфондырова**, однако не исключает, что некоторые производители могут вводить потребителя в заблуждение.

– Не уверена, что каждая партия яиц, поступающая в торговлю, проверяется по этим дополнительным показателям. Ведь не секрет, что часто недобросовестные производители отправляют на экспертизу партию продукта, действительно содержащего полезные добавки, а затем, получая сертификат соответствия, поставляют в торговую сеть обычное яйцо под красивой вывеской, – замечает **Ирина Асфондырова**.

– Я могу гарантировать, что птицефабрики Ленинградской области потребителей не обманывают: если написано, что яйцо с селеном, – значит, так оно и есть. А насколько производители из других регионов работают так же честно, не знаю, их надо проверять, – говорит **Юрий Трусов**.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, успешно прошла проверку по качеству и безопасности продукция птицефабрик «Роскар» («Халляль»), «Синявинская» («Синявинское к завтраку»), «Ударник», «Оредеж» («Аппетитно круглый год») – все из Ленинградской области, «Солигорская птицефабрика» и «Агрокомбинат «Приднепровский» (оба изготовителя из Беларуси), а также «Птицефабрика «Вараксина» (Удмуртия) и «Птицефабрика «Челябинская» (Челябинская обл.). Благополучные результаты экспертизы – прекрасный повод достойно отметить Всемирный день яйца с близкими и друзьями и приготовить в этот день различные вкусные и сытные блюда – благо рецептов у каждой хозяйки предостаточно!

Ирина ГОЛУБЕНКО



СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Ростислав Шипицын, директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Куриные яйца – один из самых распространенных, популярных и доступных продуктов в питании всех возрастных групп населения. В составе куриного яйца есть практически все необходимые организму витамины, микроэлементы и аминокислоты. Так, в яйцах содержатся калий, магний, фосфор, кальций, цинк, железо, йод, молибден, марганец и другие элементы. Из витаминов присутствуют витамины группы В, а также витамины А, Е, D, С и другие. Яйца богаты витамином D. Этот витамин необходим тем, кто мало времени проводит на солнце, также он незаменим для укрепления костей. Желток содержит лецитин, который нормализует работу печени, улучшает функционирование мозговых клеток, растворяет бляшки на стенках кровеносных сосудов.

Цвет яйца (белый, коричневый или бурый) зависит от породы курицы, он не влияет ни на питательную ценность продукта, ни на его вкусовые качества. Размер яиц зависит от возраста курицы, ее породы и веса, а также от условий, в которых птица содержится (корм, температура). Поверхность яйца гладкая, иногда слегка шероховатая, бывает глянцевая или матовая.

Яйца в зависимости от их массы подразделяются на пять категорий: высшая, отборная, первая, вторая и третья (самые крупные – яйца высшей категории). Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной.

По сроку хранения яйца подразделяются на диетические (срок хранения которых не превышает 7 суток) и столовые (их срок хранения при температуре от 0°C до 20°C – не более 25 суток, и яйца, которые хранились при температуре от -2°C до 0°C – не более 90 суток). Сохраняемое яйцо не должно иметь посторонних запахов.

На яйцах обязательно указываются вид и категория, маркировка должна быть четкой, легко читаемой: диетические – Д; столовые – С. Категорию яиц обозначают: высшая – В; отборная – О; первая – 1; вторая – 2; третья – 3.

В местах продажи яиц потребитель имеет право попросить продавца проверить их качество на специальном приборе – овоскопе.

Перед использованием яйца нужно обязательно мыть. Употребление сырых яиц может быть опасным из-за возможного наличия в них сальмонеллы, вызывающей кишечные заболевания, поэтому нежелательно использовать в пищу сырые яйца.

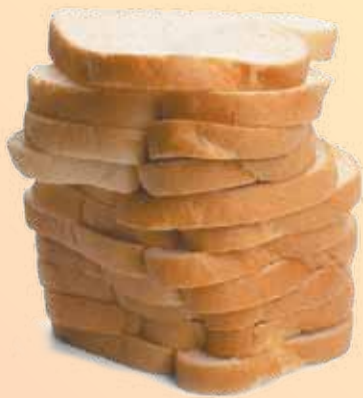
ЦКК ЦЕНТР КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА



Яйцо куриное столовое пищевое. Категория 0	Яйца куриные пищевые специальные. Столовые «Умница» первой категории, обогащенные селеном и йодом «Лента»	Яйцо куриное С0
ОАО «Агрокомбинат «Приднепровский» (АП), Республика Беларусь, Могилевская обл.	ОАО «Волжанин», Ярославская обл.	ООО «Птицефабрика «Сметанино», Смоленская обл.
01.09.2017	24.08.2017	24.08.2017
ГОСТ 31654-2012	TU 9841-012-00568083-2012	ГОСТ 31654-2012
2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт	2 x 10 шт = 20 шт
48-00	134-99	34-70
ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А	ООО «ТК «Триумф» (магазин «Семшагофф»), пр. Маршала Жукова, д. 30, корп. 4, лит. А
Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: с наличием помета на скорлупе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: с наличием яиц с поврежденной скорлупой
Соответствует	Соответствует	Соответствует
11,5 г – данные маркировки / 12,3 ± 0,8	11,5 г – данные маркировки / 10,9 ± 0,8	11,5 г – данные маркировки / 9,7 ± 0,8
12,7 г – данные маркировки / 12,4 ± 1,0	12,7 г – данные маркировки / 12,0 ± 1,0	12,7 г – данные маркировки / 13,0 ± 1,0
0,7 г – данные маркировки / 1,9 ± 1,4	0,7 г – данные маркировки / 0,3 ± 1,4	0,7 г – данные маркировки / 1,2 ± 1,5
От 65 до 74,9 / 65,10 до 69,07	От 55 до 64,9 / От 56,2 до 60,7	От 65 до 74,9 / От 65,1 до 73,0
От 650 до 749,9 / 665,34 ± 0,02	От 550 до 649,9 / 585,50 ± 0,02	От 650 до 749,9 / 681,00 ± 0,02
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
157 – данные маркировки / 167,9 ± 10,0	157 – данные маркировки / 147,3 ± 10,0	157 – данные маркировки / 144,1 ± 10,2
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике

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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



«БЫСТРЫЙ» ХЛЕБ ВКУСНЫМ НЕ БЫВАЕТ

Экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что стремление пекарей применить ускоренные технологии приготовления хлеба отражаются на вкусе и пищевой ценности продукта.

В этом году в России Всемирный день хлеба, который отмечается с 2006 года по инициативе Международного союза пекарей и пекарей-кондитеров 16 октября, решили отметить тотальной проверкой качества этого продукта. Так, Роскачество начало исследование нарезных батонов во всех регионах страны и уже представило результаты проверки в Центральном федеральном округе. А наши коллеги из Росконтроля оценили качество «Дарницкого» хлеба, который производят в Москве и Московской области. «Дарницкий» и «Столичный» оказались в центре внимания «Общественного контроля», который приобрел десять образцов хлеба в магазинах Петербурга и отправил их на исследования в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» («ПЕТЭКС»).

«ДАРНИЦКИЙ» – ТОЛЬКО ПО ГОСТУ!

Специалисты «ПЕТЭКС» оценивали органолептические свойства изделий (внешний вид, форма, цвет, состояние мякиша, вкус и запах) и физико-химические показатели (кислотность, влажность, пищевая и энергетическая ценность).

– Существенных отклонений фактических показателей от действующих норм ни в одном образце выявлено не было. Это говорит о том, что все представленные на экспертизу буханки хлеба произведены по стандартной технологии, – подчеркнула **руководитель «ПЕТЭКС» Людмила Гамова.**



По заключению испытательной лаборатории все десять образцов отвечают требованиям нормативных документов, однако фактическая энергетическая ценность половины от проверенных образцов не соответствует данным, указанным на этикетке. Более того, к одному из образцов – хле-

бу «Дарницкий» от ЗАО «Ржевка-Хлеб», к которому у лаборатории «ПЕТЭКС» не возникло вопросов, – все же есть одно существенное замечание: хлеб с таким наименованием может выпускаться только по ГОСТу, однако изготовитель на упаковке указал технические условия.

– Если производитель хочет выпекать хлеб «Дарницкий», он должен делать его в соответствии с требованиями ГОСТа. Если же пекари работают по техническим условиям, то называть свою продукцию они могут, например, «Дарница» или «Дарницкий новый» – тогда претензий к ним не будет, – объясняет **ведущий научный сотрудник Санкт-Петербургского филиала ФГБНУ НИИ хлебопекарной промышленности, кандидат технических наук Григорий Терновской.**



ЧЕМ ЧЕРСТВЕЕ, ТЕМ СЫТНЕЕ

У пяти образцов хлеба фактическая энергетическая ценность



Эдита Пьеха, народная артистка СССР: «Очень бережно отношусь к хлебу!»

– У меня в репертуаре есть песня «Наташка», где такие строки: «Мне не снились сказки, снилась корка хлеба – и большие бомбы, что летели с неба...» Это и о моем голодном детстве: когда мне было два года, Францию оккупировала фашистская Германия. Отец-шахтер вскоре умер, мама со мной и старшим сыном остались одни. Она стирала белье, бралась за любую работу, чтобы нас прокормить. Брат пошел работать на шахту и через три года умер... Поэтому очень бережно отношусь к хлебу, уважаю тех, кто его растит и выпекает. Надеюсь, люди помнят и мою песню «Баллада о хлебе», где я вспоминаю маму, называвшую хлеб святым, и блокадный ленинградский паек. Пожалуй, в этой песне лучше всего выражено уважение к хлебу, которое присуще жителям нашего города.



ФОТО: ОЛЕГ ПЕТРОВ

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ХЛЕБА ГОСТ, ТУ



Наименование продукта	Хлеб «Столичный» формовой в упаковке (нарезанная часть изделия)	Хлеб «Дарницкий» формовой (нарезанная часть изделия в упаковке)	Хлеб «Столичный» формовой нарезанный в упаковке «Хлебный Дом»	Хлеб «Традиционный» ржаной	Хлеб «Питерский»	Хлеб «Ржаной» из обдирной муки подовый нарезанный упакованный «Дарница»	Хлеб «Столичный»	
Производитель	АО «Хлебный завод «Арнаут», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Ржевка-Хлеб», г. Санкт-Петербург	ООО «Фацер», г. Санкт-Петербург	ООО «ПКД «Венец», кафе-пекарня «Буше», г. Санкт-Петербург	ООО «О'Кей», г. Санкт-Петербург	ООО «ГК «Дарница», г. Санкт-Петербург	«Хлебная Усадьба», предприниматель Суган Х.Л., Ленинградская обл.	
Нормативный документ	ГОСТ 26984-86	ТУ 10.71.11-007-23046269-2016	ГОСТ 26984	ТУ 9115-002-52138618-2006	ТУ 9115-015-56255261-2012	ГОСТ 2077	ГОСТ 26984-86	
Дата изготовления	05.09.2017	05.09.2017	05.09.2017	05.09.2017	05.09.2017	05.09.2017	05.09.2017	
Масса, количество образцов	4 x 0,35 кг = 1,4 кг	3 x 700 г = 2100 г	3 x 700 г = 2100 г	3 x 750 г = 2250 г	4 x 300 г = 1200 г	3 x 0,78 кг = 2,34 кг	3 x 680 г = 2040 г	
Цена за 1 уп.	19-45	34-40	56-87	72-00	35-90	33-99	48-00	
Место закупки	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ООО «ТД «Интерторг», универсам «Семья», Комендантский пр., д. 34, корп. 5	Кафе-пекарня «Буше», Коломяжский пр., д. 17 корп. 2, лит. А	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13, лит. А	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13, лит. А	ИП Бухарметов Г.Ф., пр. Просвещения, д. 32, корп. 1	
Кислотность мякиша, град.	не более 8,0 / 8,00 ± 0,35	6,50 ± 0,35	не более 8,0 / 7,50 ± 0,35	5,50 ± 0,35	5,00 ± 0,35	не более 11,0 / 10,00 ± 0,35	не более 8,0 / 8,00 ± 0,35	
Влажность мякиша, %	не более 47,0 / 45,5 ± 0,7	48,0 ± 0,7	не более 47,0 / 46,0 ± 0,7	47,0 ± 0,7	47,5 ± 0,7	не более 48,5 / 47,0 ± 0,7	не более 47,0 / 46,5 ± 0,7	
Пищевая ценность в 100 г продукта:	жиры, г	1,0 – данные маркировки / 1,00 ± 0,70	1,1 – данные маркировки / 1,2 ± 0,70	1,0 – данные маркировки / 1,10 ± 0,70	1,24 – данные маркировки / 1,70 ± 0,70	0 – данные маркировки / 0,5 ± 0,7	1,2 – данные маркировки / 0,5 ± 0,7	1,0 – данные маркировки / 1,70 ± 0,70
	белки, г	6,8 – данные маркировки / 7,0 ± 0,8	6,6 – данные маркировки / 6,7 ± 0,8	6,8 – данные маркировки / 7,0 ± 0,8	7,52 – данные маркировки / 7,2 ± 0,8	7,4 – данные маркировки / 7,2 ± 0,8	6,1 – данные маркировки / 6,3 ± 0,8	6,8 – данные маркировки / 7,4 ± 0,8
	углеводы, г	45,0 – данные маркировки / 44,9 ± 1,3	41,0 – данные маркировки / 42,1 ± 1,3	45,0 – данные маркировки / 44,0 ± 1,3	41,73 – данные маркировки / 42,1 ± 1,3	49,7 – данные маркировки / 50,3 ± 1,3	48,7 ± 1,3	45,0 – данные маркировки / 49,1 ± 1,3
Энергетическая ценность, ккал	216 – данные маркировки / 216,6 ± 8,8	206 – данные маркировки / 209,6 ± 8,8	216 – данные маркировки / 213,9 ± 8,8	216 – данные маркировки / 216,6 ± 8,8	234 – данные маркировки / 234,5 ± 8,8	197 – данные маркировки / 224,5 ± 8,8	216 – данные маркировки / 241,3 ± 8,8	
Соответствие ГОСТ, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	ОТЛИЧАЕТСЯ по пищевой и энергетической ценности от данных, указанных на упаковке	ОТЛИЧАЕТСЯ по пищевой и энергетической ценности от данных, указанных на упаковке	

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

отличалась от заявленных значений на упаковке.

Так, в хлебе «Столовый» производства ОАО «Каравай» (образец куплен в магазине «О'Кей» на Богатырском пр., д. 13) содержание белка оказалось 6,8 г вместо 6,5 г, заявленных на этикетке. Количество углеводов также было превышено: 46,6 г вместо 43 г. Отличалась и энергетическая ценность продукта: 222,6 ккал вместо 210 ккал, указанных на упаковке.

– Отличие фактической пищевой и энергетической ценности образца от заявленной на упаковке можно объяснить пониженной влажностью – она у данного изделия 44%, в то время как для ржаного и ржано-пшеничного хлеба характерна влажность 46–50%, – говорит Григорий Терновской. – Хлебозаводам невыгодно производить продукцию с низкой влажностью, ведь вода в хлебе – это деньги. Но потребитель должен понимать, что от даты производства, указанной на упаковке, всегда нужно отнимать минимум один день. То есть в торговлю поступает как минимум вчерашний хлеб, а значит, происходит процесс усушки, вызывающий повышение показателей пищевой ценности.

– Да, когда хлеб теряет влагу, концентрация сухих веществ на 100 г продукта в нем увеличивается, а значит, в одном кусочке черствого хлеба гораздо больше белков и углеводов, чем в свежем, имеющем стандартную влажность, – подтверждает Людмила Гамова.

КОГДА ЭКОНОМЯТ НА МУКЕ

Однако не всегда повышенные показатели пищевой ценности связаны с «усушкой» хлеба.

– Потеря влаги приводит к пропорциональному увеличению пищевой ценности. То есть если влажность ниже заявленных показателей на 2%, то и белков с углеводами должно стать больше совокупно на 2%. Но в нескольких образцах хлеба существенно отличаются от заявленных значений только углеводы, что может говорить о низком качестве использованной для производства хлеба пшеничной муки, – говорит Григорий Терновской.

Действительно, в хлебе «Столичный» торговой марки «Хлебная

усадыба» (образец приобретен у ИП Бухарметов Г.Ф. на пр. Просвещения, д. 32, корп. 1) массовая доля белка всего на 0,6 г больше значения, заявленного в маркировке (7,4 вместо 6,8), в то время как количество углеводов выше аж на 4 г (49,1 г вместо 45 г). Аналогичная картина и у хлеба «Дарницкий» производства ОАО «Холдинг «Петрохлеб» (куплен в «Ашане» на Коломяжском пр., д. 19, корп. 2) – массовая доля белка превышает указанную норму всего на 0,3 г (6,9 г вместо 6,6 г), а вот дефицит углеводов составляет целых 3,6 г (44,6 г вместо 41 г).

При этом подобные отклонения не дают, по словам Людмилы Гамовой, повода для браковки данных образцов.

– Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» не указывает фактических допусков на маркировку пищевой ценности в части содержания белков и углеводов. Там говорится, что при указании пищевой и энергетической ценности приводятся средние значения, поскольку хлеб – многокомпонентный продукт. Конечно, данные маркировки не должны отличаться от фактических существенно, но те цифры, которые мы получили, не являются основанием для браковки образцов, – говорит Людмила Гамова.

К слову, отклонения от заявленных в маркировке данных пищевой ценности отметили и эксперты Росконтроля, проверявшие качество хлеба московских производителей. Однако в столице эти отличия оказались куда существеннее и доходили до 15%.

КИСЛОТНОСТЬ ОПРЕДЕЛЯЕТ АРОМАТ

Не нормируется стандартом и нижний уровень кислотности ржано-пшеничных хлебов, к которым относятся «Дарницкий» и «Столичный». Указывается лишь, что кислотность может быть не более 8 град. для «Дарницкого» и не более 12 град. для «Столичного». Согласно результатам экспертизы, в «Дарницком» подовом хлебе ОАО «Холдинг «Петрохлеб» кислотность всего 5,0 град., в «Столовом» хлебе ОАО «Каравай» – 6,0 град.

– Хлеб с такой низкой кислотностью должен быть пресным и не аро-

матным. У хорошего ржаного хлеба она должна быть выше – для «Дарницкого», например, не менее 6–6,5 градусов. Либо данные образцы сделаны с использованием улучшителей, что запрещено ГОСТом, либо по ускоренной технологии. Я знаю эти хлебы, на вкус они больше дрожжевые, чем заквасочные, а мякиш у них рыхлый, чего не должно быть, – говорит Григорий Терновской.

СОЛЬ ПО ВКУСУ

Даже в самый простой рецепт хлеба непременно входит соль. Ее количество нормируется ГОСТом, но вот количество соли в 100 г продукта в маркировке хлеба производители могут не указывать. В итоге тревогу забили врачи.

– Избыточное потребление соли – это один из самых важных факторов, определяющих высокий уровень заболеваний органов кровообращения среди россиян. После 30 лет каждый второй россиянин имеет повышенное артериальное давление. И, по мнению ученых, вклад хлеба в то, что такая проблема существует, очень велик. В связи с этим одним из главных направлений государственной политики РФ в области здорового питания населения является планомерное сокращение потребления поваренной соли, в том числе за счет снижения ее содержания в хлебе и других продуктах, – говорит врач, руководитель экспертного направления НП «Росконтроль» Андрей Мосов.



По словам Григория Терновского, в странах ЕС и в США уже давно производители обязаны указывать на упаковке хлеба содержание соли, в то время как в России еще только обсуждается необходимость подобного нововведения. Между тем количество соли в хлебобулочных изделиях таково, что даже суточная норма хлеба содержит больше соли, чем нам требуется в день.

– По рецептуре в 100 г хлеба содержится примерно 1,6–1,8 г соли, но многие производители стараются чуть превысить эту норму – вместо 1,6 г заложить 1,8 г, вместо 1,8 г – 2 г, а то и 2,2 г. Дело в том, что соль позволяет добавить больше воды в тесто, что увеличивает выход продукции и, соответственно, прибыль хлебопеков. К тому же соль – самый известный усилитель вкуса: чем ее больше, тем вкуснее нам кажется еда, – говорит Григорий Терновской.

По словам эксперта, именно этим, а вовсе не какой-то особой технологией приготовления объясняется то, что популярные сейчас чабатты и багеты кажутся такими вкусными.



– В ржаном хлебе соль очень чувствительна, поэтому производитель в данную продукцию не рискует класть ее слишком много. А вот в пшеничный хлеб соли можно и переложить – вкус его от этого только улучшится, – говорит Григорий Терновской. – Пара кусочков такого хлеба, да еще с колбасой – и человек в один присест съел в три раза больше соли, чем ему требуется.

Согласно статистике, средний россиянин съедает 468 г хлеба в сутки. Это означает, что, даже если пекари не переборщили с солью, только с хлебом мы получаем более 6 г соли, в то время как ежедневная наша потребность в ней не более 4–6 г. Получается, что вся остальная наша еда – супы, салаты, мясо – должны быть совершенно пресными!

ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД?

Потребление хлеба в России за последние десять лет сократилось на четверть: с 66 кг до 49 кг на человека в год. Однако диетологи настаивают, что белый хлеб должен быть в рационе детей и людей активных, занимающихся спортом или тяжелым физическим трудом, поскольку этот продукт за счет содержания крахмала легкоусвояемых углеводов позволяет быстро восполнить энергию.

– Хлеб – важная и незаменимая часть нашего рациона. В день его желательно съедать 200–300 г, чтобы в организм поступала необходимая нам клетчатка. Кроме того, хлеб восполнит нашу потребность в белках на 10%, в углеводах – на 40%. Также хлеб содержит большее, чем все остальные продукты, количество магния, нужно нам для нормальной работы сердца и сосудов, не говоря уже о витами-

нах и пищевых волокнах, обеспечивающих нормальное пищеварение, – говорит доктор медицинских наук, акад. РАН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко.



При этом он уточняет, что при всей своей пользе хлеб может принести и вред людям, страдающим некоторыми заболеваниями. Так, черный хлеб из муки грубого помола не рекомендуется людям с хроническим гастритом и заболеванием двенадцатиперстной кишки. А больным диабетом лучше отказаться от белого хлеба, который существенно повышает уровень сахара в крови.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Несмотря на то что все образцы хлеба, согласно заключению лаборатории «ПЕТЭКС», формально признаны соответствующими действующим нормативным документам, «Общественный контроль» рекомендует потребителям только те изделия, к которым не возникло замечаний у экспертов. Это хлеб «Столичный» производства ООО «Фацер» (ТМ «Хлебный Дом»), АО «Хлебный завод «Арнаут», «Традиционный» ржаной от ООО «ПКД «Венец» (кафе-пекарня «Буше»), «Питерский» («О'Кей») и «Ржаной» от ООО «Дарница». Ирина ГОЛУБЕНКО



Хлеб «Дарницкий» подовый (нарезка)	Хлеб «Столичный»	Хлеб «Столовый» формовой нарезанный в упаковке
ОАО «Холдинг «Петрохлеб» ОАО «Комбинат «Волхов-хлеб», Ленинградская обл.	ООО «Лента», г. Санкт-Петербург	ОАО «Каравай», г. Санкт-Петербург
ГОСТ 26983-2015	ГОСТ 26984	ГОСТ 2077
05.09.2017	05.09.2017	05.09.2017
3 x 0,35 кг = 1,05 кг	3 x 600 г = 1800 г	3 x 0,75 кг = 2,25 кг
21-92	29-90	55-93
ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ООО «Лента», д. Старо-Паново, Таллинское шоссе, д. 159, лит. А	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13, лит. А
не более 8,0 / 5,00 ± 0,35	не более 8,0 / 8,00 ± 0,35	не более 12,0 / 6,00 ± 0,35
не более 47,0 / 46,0 ± 0,7	не более 46,0 / 42,0 ± 0,7	не более 51,0 / 44,0 ± 0,7
1,2 – данные маркировки / 1,20 ± 0,70	1,2 – данные маркировки / 1,20 ± 0,70	1,0 – данные маркировки / 1,00 ± 0,70
6,6 – данные маркировки / 6,9 ± 0,8	7,0 – данные маркировки / 6,9 ± 0,8	6,5 – данные маркировки / 6,8 ± 0,8
41,0 – данные маркировки / 44,6 ± 1,3	45,8 – данные маркировки / 48,4 ± 1,3	43,0 – данные маркировки / 46,6 ± 1,3
206 – данные маркировки / 216,8 ± 8,8	210 – данные маркировки / 232,0 ± 8,8	210 – данные маркировки / 222,6 ± 8,8
ОТЛИЧАЕТСЯ по пищевой и энергетической ценности от данных, указанных на упаковке	ОТЛИЧАЕТСЯ по пищевой и энергетической ценности от данных, указанных на упаковке	ОТЛИЧАЕТСЯ по пищевой и энергетической ценности от данных, указанных на упаковке

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

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Ростислав Шипицын, директор СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Хлеб является одним из наиболее важных продуктов нашего ежедневного рациона. Он содержит необходимые организму вещества – клетчатку, белки, жиры, углеводы, аминокислоты и витамины. Поэтому ошибочно исключать хлеб из своего рациона, даже если вы придерживаетесь диетического питания.

Основные полезные вещества содержатся в зародыше зерна. Поэтому намного полезнее есть хлеб из муки грубого помола – он содержит больше витаминов, минералов и, соответственно, полезен для организма. Так называемый черный хлеб богат органическими кислотами, которые в свою очередь придают ему кисловатый привкус.

Форма изделий должна быть правильной, соответствовать наименованию изделия, нерасплывчатой, без боковых выплывов, поверхность – гладкой, без крупных трещин и подрывов.

Состояние мякиша изделий характеризуется его ропченностью, промесом, пористостью. Мякиш с хорошей эластичностью у остывшего хлеба быстро приобретает первоначальную форму после надавливания пальцами. Непропеченный мякиш (неэластичный) образуется из-за плохого качества муки, излишка воды в тесте. Если же мякиш липкий и тянущийся, есть вероятность, что хлеб поражен грибком или картофельной палочкой.

Для хранения хлебобулочных изделий в домашних условиях предпочтительнее всего хлебница или закрытая посуда. Ежедневно нужно очищать хлебницу от крошек и мыть ее слабым раствором, что поможет избежать появления плесени в хлебнице.



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



СРЕДСТВА ДЛЯ МЫТЬЯ ДЕШЕВО НЕ ЗНАЧИТ

Как оказалось, продукция не всех изготовителей моющих средств отвечает единым санитарным требованиям

Посуду ежедневно моет едва ли не каждый из нас, да еще и не по одному разу. Но часто ли мы задумываемся, насколько моющие средства, которые контактируют с нашей кожей, соответствуют нормативным требованиям и безопасны для нашего здоровья? Свое расследование под девизом «Мыть или не мыть» решила провести и Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», которая закупила в магазинах города восемь популярных средств для мытья посуды и направила их на исследование в лабораторию ФБУ «Тест-С.-Петербург».

ЧТО ИССЛЕДОВАЛИ?

Для лабораторных испытаний в различных магазинах Санкт-Петербурга были закуплены восемь средств для мытья посуды: «Sorti лимон», «Help лимон», «Fasty» (гель «Чайное дерево»), «Magic Boom» с ароматом «Облепиха и апельсин», «Fairu нежные руки», «Fasty» (бальзам «Ромашка»), «Радуга яблоко» и гель для мытья посуды универсальный «Clean Home».

Ценовой диапазон средств для мытья посуды составил от **26 руб./литр («Радуга»)** до **186 руб./литр («Clean Home»)**. Для объективности испытаний было закуплено и передано в лабораторию по две упаковки каждого образца.

В ФБУ «Тест-С.-Петербург» средства исследовались на соответствие ГОСТ Р

51696-2000 «Товары бытовой химии. Общие технические условия» и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» № 299 от 28.05.2010 г.

Пенообразующая способность моющих средств была исследована по методике ГОСТ 22567.1-77 «Средства моющие синтетические. Метод определения пенообразующей способности», а активность водородных ионов (pH) – по ГОСТ 32385-2013 «Товары бытовой химии. Метод определения показателя активности водородных ионов (pH)».

Дополнительно на основании ГОСТ 32443-2013 «Товары быто-



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СРЕДСТВ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ



Наименование продукта	Средство для мытья посуды жидкое ТМ «Sorti лимон»	Средство для мытья посуды. Гель ТМ «Help лимон»	Средство для мытья посуды «Fasty» гель «Чайное дерево»	Гель для мытья посуды универсальный «Clean Home»	Средство для мытья посуды «Fasty» бальзам «Ромашка»	Гель для мытья посуды «Magic Boom» с ароматом «Облепиха и апельсин»
Производитель	АО «Нэфис Косметикс», Республика Татарстан, г. Казань	ООО «Альфатехформ», г. Москва	ООО «Химрос», г. Санкт-Петербург	ООО «Химрос», г. Санкт-Петербург	ООО «Химрос», г. Санкт-Петербург	ООО «Спектр», г. Санкт-Петербург
Нормативный документ	ТУ 2383-060-00336562-2002	ТУ 2383-015-18461799-02	ТУ 2383-016-46913912-2000	ТУ 2383-016-46913912-2000	ТУ 2383-016-46913912-2000	ТУ 2383-028-92082477-2015
Дата изготовления	20.08.2017	15.04.2017	07.2017	07.2017	05.2017	04.2017
Масса, количество образцов	2 x 500 мл = 1000 мл	2 x 500 мл = 1000 мл	2 x 500 мл = 1000 мл	2 x 1000 мл = 2000 мл	2 x 500 мл = 1000 мл	2 x 500 мл = 1000 мл
Цена за 1 уп.	61-50	33-65	44-00	186-00	44-00	39-00
Место закупки	ООО «Лента», Автовская ул., д. 15, лит. А	ООО «Триал Маркет», Верхняя ул., 12	Магазин «Улыбка Радуги» (ООО «Заневское»), Автовская ул., д. 4	ИП Синах И.А. (магазин «Косметичка»), ул. Зайцева, д. 4	Магазин «Улыбка Радуги» (ООО «Заневское»), Автовская ул., д. 4	Магазин «Улыбка Радуги» (ООО «Заневское»), Автовская ул., д. 4
Пенообразующая способность	212±12 мм, устойчивость пены: 0,83	239±12 мм, устойчивость пены: 0,84	237±12 мм, устойчивость пены: 0,85	236±12 мм, устойчивость пены: 0,85	213±12 мм, устойчивость пены: 0,85	209±12 мм, устойчивость пены: 0,84
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Показатель активности водородных ионов, ед. pH (Норма/Результат)	3,0-11,5/ 8,8±0,1	3,0-11,5 / 7, 5±0,1	7,0-9,5/ 7,7±0,1	7,0-9,5/ 7,1±0,1	7,0-9,5/ 7,4±0,1	3,0-11,5
Pseudomonas aeruginosa (в 1,0 г продукта не допускается)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Staphylococcus aureus (в 1,0 г продукта не допускается)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы, КОЕ/г (см ³) (не более 1x10 ²)	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10
Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см ³) (не более 1x10 ³)	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10
Бактерии семейства Enterobacteriaceae, КОЕ/г (см ³) (не допускаются)	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены
Свинец, мг/кг (не более 5)	Менее 0,4	Менее 0,4	Менее 0,4	Менее 0,4	Менее 0,4	Менее 0,4
Мышьяк, мг/кг (не более 5)	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,1
Ртуть, мг/кг (не более 1)	Менее 0,005	Менее 0,005	Менее 0,005	Менее 0,005	Менее 0,005	Менее 0,005
Массовая концентрация анионных поверхностно-активных веществ в контрольном смыве, мг/дм ³ (не более 0,5)	0,03±0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	0,02	Менее 0,01	0,01
Соответствие ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

ПОСУДЫ: БЕЗОПАСНО!



Чем мыли и мылись наши предки?

В древности для мытья посуды использовали мелкий песок, глину, золу, вместо мочалок и абразивов – пучки травы или корни растений. Для чистки одежды еще в Древнем Египте применяли соду, которую специально для этого добывали. По разным оценкам, еще 5–6 тысяч лет назад наши древние предки приспособились варить мыло из золы и жира животных.

Современные синтетические моющие средства ведут свою историю с 1916 года, когда немецкий химик Фриц Понтер предложил их для промышленного использования.

Первые советские ГОСТы, где упоминаются жидкие средства для мытья посуды, датируются 1977 годом. Сегодня на рынке представлены несколько сотен средств для мытья посуды международных и локальных брендов. Все они изготавливаются в России.

вой химии. Метод определения смываемости с посуды» была исследована массовая концентрация в контрольном смыве основного компонента – анионных поверхностно-активных веществ (ПАВ). Важность этого показателя заключается в том, что он характеризует, с одной стороны, «рабочую активность» моющего средства, а с другой – степень вреда, наносимого организму человека и окружающей среде.

ЧТО ТАКОЕ ПАВ?

Любое синтетическое моющее средство содержит в себе ПАВ, расщепляющие жиры и удаляющие грязь.

Молекула ПАВ, как магнит, имеет два полюса: один – липофильный (он вступает в соединение с жирами, оттягивая их от поверхности тарелки), второй – гидрофильный (связываясь

с молекулами воды, он уносит с собой в воду всю грязь, прикрепившуюся на другой части молекулы). В этом и заключается механизм «работы» моющего средства.

Ученые выделяют четыре вида ПАВ: анионные, катионные, неионогенные и амфотерные ПАВ. Анионные ПАВ отличаются высокой эффективностью, хорошей растворимостью в воде и невысокой стоимостью по отношению к трем другим видам. Плюсом катионных ПАВ является их дополнительное бактерицидное действие (впрочем, они уже дороже). Наиболее дружелюбными по отношению к организму человека и окружающей среде можно назвать неионогенные ПАВ, которые являются на 100% биоразлагаемыми. А именно биоразлагаемость ПАВ – один из основных критериев экологической безопасности средств бытовой и про-

фессиональной химии. Четвертая группа – амфотерные ПАВ, которые в зависимости от активности водородных ионов (рН) в растворе могут вести себя то как анионные (если уровень рН больше 7), то как катионные (если уровень рН меньше 7), усиливая, таким образом, действие моющего средства.

Анионные ПАВ, как самые активные и дешевые, пользуются сегодня популярностью у отечественных (и не только) производителей моющих средств. И хотя они используются при производстве практически 100% синтетических моющих средств и 95% шампуней, ничего доброго нашему организму не несут, поскольку подвергают нашу кожу коррозии и влияют на разрушение роговой оболочки глаз (проверено на кроликах). Кроме того, тестирование показало, что средства, содержащие 5,1% анионных ПАВ, вызывают небольшое раздражение, а уже 21% – сильное раздражение, если глаза не промывать водой, и умеренное раздражение, если промывать.

ГОСТ 32443-2013 определяет, что массовая концентрация анионных ПАВ в контрольном смыве не должна превышать 0,5 мг/дм³. Лабораторные исследования, проведенные ФБУ

«Тест-С.-Петербург», подтвердили: **все производители выдерживают эту норму**, причем у пяти из восьми моющих средств данный показатель составляет менее 0,01 мг/дм³ («Help лимон», «Fasty» (гель «Чайное дерево»), «Fasty» (бальзам «Ромашка»), «Magic Boom», «Радуга яблоко»). Остальные производители тоже уложились в норму, но в угоду более высокой моющей способности увеличили этот показатель: «Clean Home» – 0,02 (186 руб./литр); «Sorti» лимон – 0,03 (123 руб./литр); «Fairy нежные руки» – 0,04 (153 руб./литр).

Таким образом, чем выше массовая концентрация анионных ПАВ, тем лучше средство смывает грязь. С другой стороны – тем более оно агрессивно по отношению к нашей коже. Выходит, чем более жидким и менее эффективным кажется нам средство для мытья посуды, тем более дружелюбно оно по отношению к нам и природе. Анализ показывает, что стоимость средств для мытья посуды напрямую зависит от типа и количества используемых в них ПАВ.

ЧТО ТАКОЕ рН?

Водородный показатель вещества (рН), отражающий его кислотность, прямо влияет на способность моющего средства очищать наши тарелки от жира и грязи. Неудивительно, что самый высокий показатель рН оказался у лидеров по качеству мытья: «Fairy нежные руки» – 9,2 – и «Sorti лимон» – 8,8 (при допустимом диапазоне 3,0 – 11,5 для моющих средств и 7,0–9,5 для гелей и бальзамов). Все остальные конкурсанты также уложились в норматив. Но влияет активность водородных ионов и на нашу кожу. Напомним, что рН-нейтральным считается уровень 7, показатель кожи здорового человека – 5,5, чистая вода 25 градусов Цельсия – 7.

СРЕДСТВО-НАРУШИТЕЛЬ

В ходе экспертизы одно средство из восьми проверенных – «Радуга яблоко» (производитель: ООО «Спектр», г. Санкт-Петербург; стоимость 13 руб. за 500 мл) – было признано не соответствующим «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим сани-

тарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» № 299 от 28.05.2010 сразу по двум показателям: концентрация мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (МАФАМ), которых оказалось в пять раз больше нормы, и маркировка.

Как пояснила **Ольга Котлярова, начальник лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург»**, несмотря на несоответствие показателям безопасности, средство для мытья посуды «Радуга яблоко» не нанесет вреда человеку, поскольку обнаруженное количество микроорганизмов все равно ничтожно мало (фактически 5,0x10³ КОЕ/г вместо допустимых 1x10³ КОЕ/г). А нарушения по маркировке могут ввести потребителя в заблуждение, поскольку на этикетке не указано процентное содержание ингредиентов, входящих в состав моющего средства.

СПб ООП «Общественный контроль» направила материалы проверки средств для мытья посуды в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия административных мер в рамках компетенции.

СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

С целью минимизации рисков, связанных с использованием синтетических моющих средств, специалисты рекомендуют соблюдать несколько правил:

- чтобы избежать покупки фальсификата, приобретайте средства известных торговых марок в крупных проверенных магазинах;
- для защиты кожи рук обязательно используйте перчатки;
- промывайте чистой водой посуду не менее двух раз (если она в емкости) или не менее 10 секунд с каждой стороны (если моете посуду под проточной водой);
- можете протереть вымытую посуду одноразовым бумажным полотенцем, чтобы быть уверенным, что частичек моющего средства на тарелках не осталось.

Лариса СИДОРИНА



Средство для мытья посуды ТМ «Fairy нежные руки»	Средство для мытья посуды «Радуга яблоко»
ООО «Проктер энд Гэмбл-Новомосковск», г. Новомосковск	ООО «Спектр», г. Санкт-Петербург
TU 2383-075-00204300-99	TU 2383-014-92082477-2012
02.07.2017	06.2017
2 x 450 мл = 900 мл	2 x 500 мл = 1000 мл
69-00	13-00
Магазин «Улыбка Радуги» (ООО «Заневское»), Автовская, ул., д. 4	Магазин «Семья» (ООО «ТД «Интерторг»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А
245±12 м, устойчивость пены: 0,84	180±12 мм, устойчивость пены: 0,84
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) № 299 от 28.05.2010 п. 1.4.1 в части идентификационных данных партии продукции; п. 1.4.2 в части отсутствия указания процентного содержания ингредиентов, входящих в состав товаров бытовой химии
3,0-11,5/ 9,2±0,1	3,0-11,5/6,8±0,1
Не обнаружено	Не обнаружено
Не обнаружено	Не обнаружено
Менее 10	Менее 10
Менее 10	5,0x10³
Не обнаружены	Не обнаружены
Менее 0,4	Менее 0,4
Менее 0,1	Менее 0,1
Менее 0,005	Менее 0,005
0,04±0,01	Менее 0,01
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке и безопасности

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

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

Ростислав Шипицын, директор СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Средства для мытья посуды должны быть безопасными, обладать хорошими моющими свойствами и хорошей смываемостью с посуды, при этом не оказывать раздражающего действия на кожу рук.

При выборе средства для мытья посуды потребителю прежде всего нужно внимательно ознакомиться с информацией, указанной изготовителем на упаковке продукции. Текст маркировки должен быть легко читаемым, устойчивым к воздействию упакованного средства, климатических факторов, должен сохраняться в течение срока использования средства при условии соблюдения правил хранения и транспортирования.

В состав моющего средства для посуды входят поверхностно-активные вещества (ПАВ). Также средства для мытья посуды содержат вспомогательные вещества, улучшающие их моющую способность. Это щелочные соли слабых неорганических кислот (фосфаты различного состава, бикарбонат натрия, силикаты натрия), соли перекисных кислот, обладающие отбеливающими и дезинфицирующими свойствами. Отдельные средства для мытья посуды содержат ферменты. Глицерин и силикон создают на поверхности кожи рук защитную пленку, предотвращающую интенсивное испарение влаги, а растительные экстракты снимают раздражение и смягчают кожу.

На упаковке обязательно должны быть предупредительные надписи и меры предосторожности: «Хранить в местах, недоступных для детей», «Не смешивать с другими средствами бытовой химии», а также иные надписи в зависимости от свойств продукции.

Помните, что использование моющих средств с истекшими сроками годности может нанести вред здоровью потребителя.

Наталья Веселова, врач-дерматолог, стаж врачебной практики 12 лет:

– Иссушивание и неблагоприятное воздействие на кожу присутствует всегда, вне зависимости от моющего средства. В Санкт-Петербурге очень жесткая вода, и она сама по себе уже сушит кожу. Как только наступает холодный период времени года (осень-зима), то сухость кожи усиливается, а при использовании агрессивных моющих средств для мытья посуды – особенно. Поэтому перчатки использовать нужно обязательно. Или же после каждого мытья посуды смазывайте руки жирным питательным кремом, который будет восстанавливать и защищать кожу. Помните, что моющему средству всё равно, откуда смывать жир: с поверхности тарелки или с поверхности кожи, повреждая ее.

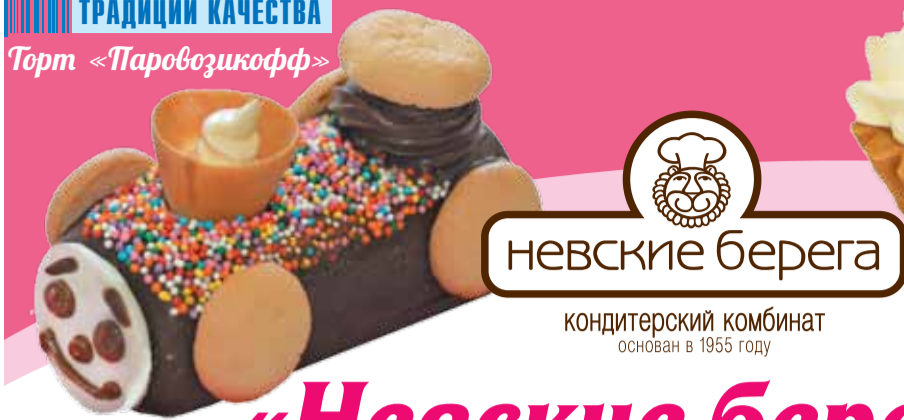
Воздействуя на верхний защищающий ороговевший слой кожи, ПАВ расщепляют ее чешуйки. При частом использовании синтетических моющих средств расщепление происходит всё глубже, возникают трещины с углублением. Наступает покраснение кожи, локальные участки сохнут. Так появляется самый настоящий контактный дерматит на фоне взаимодействия с агрессивной средой (в нашем случае – моющим средством).

Различные смягчающие кожу добавки в составе синтетических моющих средств немного нейтрализуют агрессивность среды, снижая при этом качество расщепления жиров. И все-таки моющие средства с бальзамами и увлажняющими средствами – это, скорее, маркетинговый ход и рекламная уловка, чем реальная забота о коже (ее увлажнение при использовании таких средств однозначно не происходит). Для увлажнения правильнее использовать крем. Аналогичным образом обстоит дело и со средствами «для мытья детской посуды и игрушек»: эта маркировка – лишь возможность для фирм-производителей удлинить товарную линейку. В любом случае, если надо отмыть грязь, то в моющем средстве будут ПАВ. Для реального обеззараживания детских игрушек лучше использовать ультрафиолет.



ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

Торт «Паровозиккофф»



невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1955 годуПирожное
«Пан Банан»Пирожное
«Графские развалины»Рулет
«Сметанно-малиновый»

Пирожное «Марсель»

«Невские берега» за здоровый образ жизни!

Мой сын Антон учится в пятом классе, вдохновенно читает наизусть стихи и с увлечением занимается балетными танцами. Именно поэтому ему важно быть подтянутым и стройным. Но Антон – сладкоежка, и я заметила, что в последнее время брюки, которые раньше сидели на нем как влитые, стали с трудом застегиваться, белая рубашка, купленная для конкурсных выступлений, начала слишком облегать фигуру, а лишние килограммы мешают с легкостью скользить по паркету. Неужели о сладком придется забыть навсегда?

Лишать ребенка удовольствий – тоже не выход. Но как найти «золотую середину»? За ответом на этот вопрос, волнующий сегодня многих родителей, я отправилась к кондитерам-профессионалам в прославленный кондитерский комбинат «Невские берега».

– Сегодня главный тренд – здоровый образ жизни. Поэтому мы стали делать акцент на выпуске облегченных кондитерских изделий с использованием йогуртовых и белковых кремов. Возьмем, к примеру, яичный белок – натуральный и полезный продукт, который входит в состав почти половины изделий нашего ассортимента, – рассказывает Надежда Бибичева, главный технолог комбината «Невские берега». – Это, например, торт «Лапландия», меренги «Легкость»,

пирожное «Семейство в шляпках», печенье «Австрийское», торт и пирожные «Графские развалины». Мы также готовы предложить потребителям и другие новинки: оригинально оформленные йогуртовые торты «Модерн» и «Эклектика», пирожные с натуральными сливками и стружкой из бельгийского шоколада «Русильон». Для детей предлагаем «Паровозиккофф» – небольшой торт в виде забавного паровоза, украшенный мягким бисквитным печеньем, глазурию и сахарным драже. Из последних разработок – песочная корзиночка «Пан Банан» – удачное сочетание банана, шоколадной пасты и принципиально нового на отечественном рынке японского крема «Намелака». Воздушный и хрустя-

щий «Сметанно-малиновый» рулет, «Кос-халва с фундуком» – можно и дальше продолжать. Мы постоянно обновляем ассортимент. На очереди запуски других новинок – уже к Новому году.

Сразу вспомнилось детство. Тогда выбор сладостей был небольшим, на полках магазинов в основном стояли торты с масляным кремом – обильно украшенные и оттого невероятно жир-

Торт «Лапландия»
с малиной

ные на вкус. Альтернативой были кондитерские изделия с белковым кремом – натуральным и более легким. Но их было меньше, и расхватавались они моментально. Сегодня благодаря стараниям кондитеров «Невских берегов» почти забытый белковый крем возвращает свои утраченные позиции.

– Некоторое время назад вкусы потребителей сместились в сторону сметанных и йогуртовых кремов, а белковый крем был незаслуженно забыт, – продолжает Надежда Бибичева. – А ведь его делали еще с советских времен. Современные потребители предпочитают кремы с вареной сгущенкой, сметаной, йогуртом и плохознаками с преимуществами тортов и пирожных с белковым кремом. Технология его изготовления позволяет создать безопасный и низкокалорийный продукт в отличие от масляных кремов. Судите сами. Для производства используются только термически обработанные пастеризованные и сухие белки. Кроме них в состав крема добавляют уваренный сахарный сироп. Эти два натуральных компонента смешивают, а затем

охлаждают до получения устойчивой белковой массы. Все наши кремы изготавливаются с соблюдением строгих санитарных правил.

Узнав столько всего, чуть не забыла спросить, какие еще низкокалорийные продукты появились в ассортименте комбината. Так вот, недавно технологи «Невских берегов» разработали еще одну новинку на основе белкового крема – нежное пирожное с романтическим названием «Марсель». В процессе приготовления белковый крем немного обжигают, в результате чего он превращается в воздушное запеченное облако, окутывающее корзиночку. Изысканность «Марселя» придает клубничная начинка и крем со вкусом мяты и лайма. Да, это то, что нужно моему танцору, подумала я. Спасибо кондитерам «Невских берегов», которые готовы обновлять свой ассортимент, учитывая желание покупателей вести здоровый образ жизни. Теперь я знаю, чем можно побаловать своего сладкоежку без всякого риска навредить фигуре и набрать лишние килограммы.

Елена КЛИМАШЕВСКАЯ

ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА



«Фацер»: хлеб для бодрости и здоровья

Существуют разные взгляды на потребление хлеба – сколько его нужно есть и нужно ли вообще. Для компании «Фацер», которая более 125 лет инвестирует в научные исследования и внимательно следит за рекомендациями Всемирной организации здравоохранения, ответ очевиден: хлеб есть нужно каждому, кто стремится вести активный и здоровый образ жизни. В «Фацер» особое внимание уделяют выпуску хлеба с полезными свойствами, дающего необходимую для жизни энергию, а также стараются сделать так, чтобы человек наслаждался интересным вкусом и получил удовольствие.

И ПОЛЬЗА, И УДОВОЛЬСТВИЕ

Диетологи утверждают, что основу рациона должны составлять зерновые, овощи и фрукты. А если это всё попробовать совместить и создать неповторимые сочетания овощей или фруктов с хлебом? Ведь тогда будет и вкусно, и полезно, и оригинально. Таким вопросом озадачились специалисты «Фацер», которые чутко следят за современными тенденциями и потребностями покупателей. В результате на рынке появился новый продукт – хлебцы «Овощи-Микс», в которых сбалансированы витамины и полезные микроэлементы. Тут и ржаное зерно – источник ценных аминокислот и антиоксидантов, и овсяные хлопья с пшеничными отрубями, благоприятно влияющие на обмен веществ и очищающие организм, и семена льна и подсолнечника, богатые растительными жирами. И, конечно, овощи, в которых огромное количество витаминов и минералов.

Секрет овощных хлебцев прост: часть муки в их рецепте заменена на овощи, фрукты, семена и злаки, причем полезных добавок в этом продукте от 18% до 34%. Сегодня поклонники здорового образа жизни могут баловать себя на завтрак, обед и ужин хлебцами «Овощи-Микс»: «капуста с морковью», «картофель с луком». В них нет ни грамма сахара, но это совершенно не влияет на вкус, ведь сладость у хлебцев природная благодаря овощам. Последняя новинка серии – «Овощи-Микс с тыквой и яблоком» – вообще способна заменить десерт, особую нотку хлебу добавляет корица, которая широко используется в домашней выпечке. А фасолевая мука, использованная в рецептуре, повышает питательные свойства хлеба.

ЗАРЯД ЗДОРОВЬЯ

Настоящей находкой для поклонников здорового образа жизни стала линейка хлебов, которой в компании «Фацер» дали название «Энергия здоровья». Для инновационной серии продуктов были использованы специальные технологии, позволяющие сочетать здоровые свойства хлеба с его богатым вкусом. Так, хлеб «Стройный рецепт» полностью оправдывает свое название: он содержит всего 230 ккал в 100 г, в составе есть ржаная мука и нет хлебопекарных дрожжей.

Пышный подовый хлебец с зернами и семенами выпекается с использованием цельных зерен пшеницы, овса, ржи, подсолнуха и льна. Он богат клетчаткой, белком и витаминами и может обеспечить вас энергией на весь день.

В рецептуре ржано-пшеничного хлеба «Зерновой заряд» используются цельные зерна подсолнечника, кунжута и льна, а пикантный вкус ему придает кардамон, способствующий улучшению пищеварения и аппетита, а также благоприятно влияющий на нервную систему и работу сердца.



БЕЗ Е-ИНГРЕДИЕНТОВ

В сентябре этого года компания «Фацер» выпустила новинку в сегменте черного подового хлеба – хлебушек «Рецепт Четырех» под брендом «Хлебный Дом». Хлеб производится и продается только в Санкт-Петербурге. В его составе – мука, соль, вода и патока, – именно из этих четырех ингредиентов и выпекался хлеб испокон веков. При этом в «Фацер» задали новый стандарт подового хлеба без красителей, улучшителей и консервантов, в том числе без Е-добавок. Создатели «Рецепта Четырех» уверены, что именно в простоте рецепта таится секрет его успеха.

Ну а тем, кто любит побаловать себя белым хлебом, придется по вкусу батон «Воздушно-мягкий». Невероятно мягкий и пышный, этот традиционный хлеб тем не менее отличается от своих «собратьев» пониженным содержанием сахара и жира, нейтрален по вкусу, а потому может быть основой для легких бутербродов.

Собственно, сбалансированному питанию и здоровому образу жизни подчинена вся продукция компании «Фацер», которая свою миссию выразила в формуле «Еда со смыслом». Вкус, польза для здоровья и, конечно, удовольствие – всё это есть в хлебе от «Фацер».

Мила ДЕМЬЯНОВА