

## МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ: Что кладут в жестяные банки?

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 70% мясных консервов «Говядина тушеная» и «Свинина тушеная», приобретенных в магазинах города и проверенных в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТа.

СТР. 6–7

В НОМЕРЕ:

КАК ВЫЖИВАЛ  
БЛОКАДНЫЙ ЛЕНИНГРАД

СТР. 4 |

ХЛЕБ ВОЙНЫ  
И ПОБЕДЫ

СТР. 5 |

МОРЕПРОДУКТЫ  
К ВАШЕМУ СТОЛУ

СТР. 8

ФАС УПОЛНОМОЧЕН ЗАЯВИТЬ

«ЛЭТУАЛЬ» НАРУШИЛ  
ЗАКОН О РЕКЛАМЕ

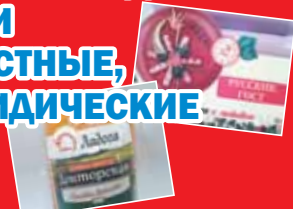
СТР. 2



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЗА ИЗГОТОВЛЕНИЕ  
НЕКАЧЕСТВЕННЫХ  
КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
ОТВЕТИЛИ  
ДОЛЖНОСТНЫЕ,  
А НЕ ЮРИДИЧЕСКИЕ  
ЛИЦА

СТР. 2



КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

ООО «МАСЛОДЕЛ»  
ДОЛЖНО  
ПРЕКРАТИТЬ  
ПРОИЗВОДСТВО  
ПОДДЕЛЬНОГО  
МАСЛА

СТР. 2



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПЕЙТЕ, ДЕТИ,  
МОЛОКО,  
ТОЛЬКО  
НЕ «НАРОДНОЕ!»

СТР. 10–11



XXII САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

# ВКУСНОГРАД

НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!

Здоровое питание – детям!

**30 мая**  
(суббота)  
(ст. м. Ленинский пр.)

Начало  
в 12.00

Южно-Приморский  
парк  
(ул. Доблести, д.27)

- КОНЦЕРТНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
- КОНКУРСЫ, ПРИЗЫ, КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ ОТ ВЕДУЩИХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА!
- БЕСПЛАТНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ





## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАДЗОР

# За изготовление некачественных колбасных изделий ответили должностные, а не юридические лица

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» провело административное расследование в отношении тринадцати изготовителей колбасных изделий и привлекло только двух из них к административной ответственности за выявленные нарушения.

Обращение было направлено на основании результатов независимой экспертизы, проведенной в рамках проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» в государственной испытательной аккредитованной лаборатории «ПЕТЭКС». Согласно протоколам испытаний, 60% вареных колбас (ГОСТ) и 70% сосисок (ГОСТ) не соответствовали требованиям нормативных документов – всего тринадцать образцов разных изготовителей.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу провело проверку выявленных общественной организацией фактов, однако в ходе внеплановых проверок привлечь к административной ответственности удалось только двух нарушителей из тринадцати.

Так, в ходе проверки качества сосисок «Русские» производства ООО «Иней» (Санкт-Петербург) Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в составе образца (дата изг. 22.01.2015) выявило наличие фрагментов ДНК курицы, которая не была заявлена на упаковке. За это нарушение должностное лицо ООО «Иней» привлечено к административной ответственности в соответствии с ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ на сумму 10 000 руб., дано предостережение об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

Обращает на себя внимание факт, что к изготовителю было применено максимально мягкое наказание, в то время как наличие ДНК курицы в сосисках «Русские», которые выпускаются согласно ГОСТ Р 52196-2011, говорит о замене сырья, что указывает на умышленную фальсификацию продукции с целью снижения ее себестоимости. В соответствии с ГОСТ Р 52196-2011 в сосисках «Русские» фарш должен быть представлен говяди-

ной и свиной. Мясо курицы рецептурой ГОСТа не предусмотрено.

Надзорный орган принял решение привлечь к ответственности должностное лицо компании, максимальное наказание для которого по указанной статье КоАП РФ составляет 20 000 руб. В случае привлечения к ответственности юридического лица максимальный штраф по ст. 14.43 КоАП РФ мог бы составить от 100 000 руб. до 300 000 руб.

Мягкость наказания (10 000 руб.), которая была применена к должностному лицу компании, изготовившей некачественную продукцию, не создает условий для прекращения противоправных действий по фальсификации гостовской продукции, напротив, сигнализирует производителю, что он и дальше может вводить потребителей в заблуждение, предлагая им сосиски, информация о составе которых не соответствует действительности.

ООО «Иней», имея намерение выпускать сосиски не по рецептуре ГОСТа, вполне могло бы это делать, разработав соответствующие технические условия, что повлекло бы изменение названия сосисок и замену обозначения ГОСТ на ТУ на оболочке продукта. Однако компания из-за маркетинговых соображе-

ний не стала отказываться от популярного ГОСТа и ввела, таким образом, потребителей в заблуждение.

Административному наказанию также подверглось должностное лицо ООО «Фабрика-кухня «Ладога» (Санкт-Петербург). В ходе проверки было установлено, что колбаса «Докторская» (дата изг. 23.01.2015) не соответствует нормативным требованиям по маркировке. Согласно результатам независимой экспертизы, проведенной СПб ООП «Общественный контроль», на этикетке колбасы «Докторская» изготовителем не был указан влагодерживающий агент каррагинан, который не должен использоваться в рецептуре ГОСТа.

Исходя из результатов административного расследования, проведенного Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, следует, что к административной ответственности удалось привлечь лишь 15% нарушителей, причем только должностных лиц. Таким образом, потребители России, покупая колбасные изделия с маркировкой ГОСТ, еще долго не смогут быть уверены в том, что продукция, выпущенная по государственному стандарту, ему полностью соответствует.

Кирилл ОРЛОВ



## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



## ООО «Маслодел» должно прекратить производство поддельного масла

14 мая вступило в законную силу решение Приморского районного суда Санкт-Петербурга, удовлетворившего иск Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» в защиту неопределенного круга потребителей, согласно которому ООО «Маслодел» (г. Нижний Новгород) обязано прекратить производство масла сливочного традиционного, 82,5%, высшего сорта, не отвечающего требованиям ГОСТ Р 52969-2008, а ООО «Приморское» (универсам «Сезон», пр. Сизова, 28) – его реализацию.

Согласно протоколу испытаний, выданного испытательной лабораторией «Петербург-Экспертиза», входящей в структуру СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», указанный продукт почти полностью состоял из растительных жиров. Доля молочного жира в проверенном образце, изготовленном 12.05.2014, оказалась менее 5%. Кроме выявленного факта фальсификации по составу, образец не соответствовал ГОСТ Р 52969-2008 и по другим показателям, а именно: массовой доле жира и массовой доле влаги.

Согласно результатам исследований качества пищевых продуктов, проведенных нашей организацией за последний год, сливочное масло прочно удерживает первую строчку в списке фальсификатов, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». – Доля подделок в этом сегменте рынка устойчиво держится на уровне 50%. Сегодня потребитель должен знать, что пачка 200 г настоящего сливочного масла на полке крупного сетевого магазина не может стоить меньше 90 руб. В небольших магазинах формата «у дома» цена за натуральное масло может колебаться в пределах 100–120 руб. Всё, что ниже этой ценовой планки, с большой долей вероятности может или не соответствовать требованиям ГОСТа по физико-химическим показателям, или под вывеской «масла» являться спредом, в состав которого входят растительные жиры и жир молочный. Третий вариант – это когда вам под видом дешевого сливочного масла продают грубую подделку, изготовленную на основе растительных жиров неизвестного происхождения.

Не покупайте на подозрительно низкую цену сливочного масла! Не отдавайте с трудом заработанные деньги недобросовестным изготовителям и торговцам, которые строят свой бизнес на обмане покупателей!

Кирилл ОРЛОВ

## УФАС УПОЛНОМОЧЕН ЗАЯВИТЬ



## «Л'Этуаль» нарушил закон о рекламе

Комиссия Санкт-Петербургского УФАС России установила в действиях ООО «Алькор и Ко» (головная компания группы «Л'Этуаль») нарушение ч. 7 ст. 5 закона о рекламе.

Основанием для возбуждения дела стало заявление жительницы Санкт-Петербурга. По мнению гражданки, рекламная акция парфюмерно-косметического магазина, которая проходила в 2014 году, «-50% на все! Впервые в Петербурге! 26–28 сентября, www.letu.ru» вводила в заблуждение потребителей, так как при осуществлении покупки женщине пояснили, что с указанной скидкой можно приобрести не более пяти товаров.

Чтобы избежать таких нарушений закона магазины должны размещать в рекламных материалах всю существенную информацию об условиях приобретения товаров, – подчеркнул заместитель руководителя Санкт-Петербургского УФАС России Вячеслав Тукаев.

Согласно ст. 14.31 КоАП РФ, нарушение закона о рекламе влечет наложение административного штрафа на юридическое лицо в размере от 100 000 до 500 000 руб.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ВОПРОС-ОТВЕТ

## НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, каким образом можно получить этот налоговый вычет?

Ирина Каткова, г. Колпино

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобретали 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 налого-

вую 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 тел. 8-911-121-00-66

## СЕТЕВОЙ РИТЕЙЛ



## X5 Retail Group расширяет сеть своих магазинов

17 апреля 2015 года состоялся визит главного исполнительного директора X5 Retail Group Стефана ДюШарма в Санкт-Петербург.

С. ДюШарм заявил, что город на Неве является стратегически важным субъектом России для дальнейшего успешного развития

компании на территории Северо-Запада, и отметил большие достижения магазинов всех форматов торговой сети.

– X5 продолжает последовательно реализовывать стратегию развития своих торговых сетей и формирования лучшего предложения товаров по справедливым ценам для самого широкого круга покупателей, – ска-

зал Стефан ДюШарм. – Мы будем и дальше открывать новые магазины в регионах, создавать дополнительные рабочие места, расширять сотрудничество с российскими поставщиками, развивать наши социальные и благотворительные программы. 5000 магазинов – это новый этап развития нашей компании.

Ольга ВОЛКОВА

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий  
Корреспонденты – Алла Чердынченко, Алиса Савельева  
Дизайн и верстка – Ирина Серова  
Фотограф – Алексей Ажентьев  
Отдел рекламы: Людмила Боярницава, Валентина Орлова, Леонид Пудов  
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



Отдел распространения:  
Тел./факс (812) 251-04-46  
Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнениями 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 подписан к печати 13.05.2015 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-7826/5

Тираж номера 50 000 экз.





САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»  
ПРИ ПОДДЕРЖКЕ АДМИНИСТРАЦИИ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



Генеральный информационный партнер  
ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

**XXII Санкт-Петербургский  
ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**



# ВКУСНОГРАД

**НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!**

**30 мая**  
(суббота)

**Южно-Приморский  
парк**

(ул. Доблести, д.27,  
ст. м. Ленинский пр.)

**Начало в 12.00, вход свободный**

**ВСЬ ДЕНЬ ДЛЯ ВАС:**

- КОНЦЕРТНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА • ВЕСЕЛЫЕ КОНКУРСЫ • ПРИЗЫ
- КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ ОТ ВЕДУЩИХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА!



**Фестиваль «ВКУСНОГРАД» в честь дня рождения любимого города Санкт-Петербурга!**



## ВАХТА ПАМЯТИ

Май в памяти петербуржцев, да и всех россиян, навсегда останется месяцем Великой Победы. Ее цена огромна. Свой вклад в разгром фашистских захватчиков внесли и жители блокадного Ленинграда, на чью долю выпали 900 дней и ночей невыносимых страданий, главными из которых стали холод и голод. Однако, несмотря на катастрофическую нехватку продовольствия, в те голодные блокадные дни городские власти продолжали следить за качеством и безопасностью пищевых продуктов.

## ХЛЕБНЫЕ СУРРОГАТЫ – ВЫНУЖДЕННАЯ МЕРА

В первую очередь контроль качества касался основного продукта – хлеба. В блокадном Ленинграде работали шесть хлебозаводов, производство на которых практически не останавливалось. Из-за острой нехватки продовольственного сырья работа пищевой промышленности была направлена на изыскание пищевых заменителей и создание новых предприятий по их переработке.

Так, осенью 1941 года хлеб пекли из смеси овсяной, ржаной, соевой, ячменной, кукурузной и солодовой муки. В постановлении Военного совета Ленинградского фронта № 00291 от 23 сентября 1941 года говорится: «Прекратить с 23 сентября в Ленинграде производство пива. Весь солод, ячмень и другие хлебные продукты, имеющиеся на заводах, передать в «Заготзерно» для размола на муку». Однако уже в ноябре 1941-го нехватка хлеба заставила добавлять в муку разнообразные примеси, нехарактерные для производства хлебных продуктов, но способные увеличить их объем.



Экспедитор хлебозавода № 12 принимает свежий хлеб, поступивший на склад 10 февраля 1942 года

Судя по архивным документам и зафиксированным воспоминаниям специалистов, ассортимент этих добавок был достаточно разнообразен: жмых (конопляный, кокосовый, льняной, подсолнечный и т.д.), отруби (ячменные и ржаные), мельничная и обойная пыль, вытряски из мешков (пыль, выбиваемая из мешков, в которых хранилось или перевозилось зерно). В целом хлебных суррогатов до конца 1941 года изыскали, переработали и съели более 18 000 тонн.

При этом перед хлебопеками ставилась задача, чтобы хлеб был приемлемого качества. А как этого добиться, если к муке примешивали до 40% различных суррогатов и примесей, а припёк\* доводили до 71%?

– Добавки к муке очень четко дозировались, – говорит заведующая научно-экспозиционным отделом Санкт-Петербургского музея хлеба Зинаида Соловьева. – В зависимости от того, какая была добавка, разрабатывалась особая технология производства хлеба. Такие технологии тщательно отработывались, проводились опыты в центральной городской лаборатории, утверждались на государственном уровне, и только после этого хлебозаводы получали соответствующие рекомендации.

К примеру, на территории ленинградского порта был обнаружен хлопковый жмых. Но прежде чем пустить его в продовольственную переработку, был проведен ряд экспериментов, в ходе которых ученые и технологи установили, что входящее в этот жмых ядовитое вещество (госсипол) при высокой температуре разрушается – соответственно, процесс выпекания должен сделать хлеб из хлопкового жмыха безопасным.

\* Припёк – превышение массы печеного хлеба по сравнению с массой употребленной муки. Припёк – это вода, которая вводится в муку для обращения ее в хлеб.

# СТОЛЯРНЫЙ КЛЕЙ И САПОЖНАЯ КОЖА СПАСАЛИ ЛЕНИНГРАДЦЕВ ОТ ВЫМИРАНИЯ В ГОДЫ БЛОКАДЫ



Стена объявлений об обмене вещей на продукты

Еще одна блокадная разработка, факт которой зафиксирован в архивных документах: использование в качестве примеси к хлебу декстрина (пищевой целлюлозы). Группа ученых разработала технологию переработки целлюлозы, предназначенной для бумажных фабрик, в пищевой продукт. В результате производство пищевой целлюлозы было организовано на шести предприятиях – на заводе № 3 им. Кирова, на заводе им. Степана Разина, фабрике «Гознак», фабрике фотобумаг № 4, фабрике им. Володарского и 5-й Мармеладной фабрике. Хлеб, изготовленный в своем составе пищевую целлюлозу, получался белым, но тяжелым и горьковатым на вкус. Как только ситуация более-менее нормализовалась, подобные хлебные суррогаты производить перестали, но свою роль они сыграли – спасли жизни тысячам ленинградцев.

## ОФИЦИАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ЗАМЕНИТЕЛИ

Суррогаты добавлялись не только в хлеб. Из жмыховой муки варили кашу и супы, пекли лепешки, а кондитерские фабрики из нее производили даже конфеты. Для целей общественного питания создавались установки по производству кормовых дрожжей из древесины, была организована заготовка древесной коры и налажено производство витамина С в виде настоя из лапок хвои.

Вместо мяса использовали студень из бараньих кишок. Чтобы нейтрализовать его сильный неприятный запах, в него добавляли гвоздичное масло. Студень поступал в продажу вместо мяса по коэффициенту 1:3 (на 100 граммов мяса – 300 граммов студня). Вместо масла иногда выдавался гусалин – кулинарный жир с мукой, неприятный на вкус, но сытный.

Ленинградцы ели любую траву, которая появлялась в первые весенние дни. В числе деликатесов были крапива, одуванчики, щавель, лук. Решением обкома и горкома ВКП(б) даже была узаконена розничная продажа дикорастущих съедобных трав. А чтобы предупредить отравления от такого подножного корма, Ботанический институт срочно выпустил серию брошюр с инструкциями о том, как готовить пищу из диких и культурных трав. Подобные рекомендации должны были снизить число пищевых отравлений.

## НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ СУРРОГАТЫ

В блокадном Ленинграде, чтобы не умереть от голода, люди использовали в пищу и непродовольственное сырье – например, сало и вазелин для спуска кораблей со ступеней, олифу, спирт для протирки стекол, патоку для литья снарядов, целлюлозу, сыромятные ремни, подметки,

сапожную кожу, гуталин. Особой популярностью у населения пользовались плитки столярного клея, который изготовлялся из костных отходов скотобойни, из копыт и рогов. Плитки размачивали в воде, кипятили и обычно добавляли к ним специи, чаще всего уксус, иногда перец, корицу, лавровый лист.

Никаких официальных пособий о том, как использовать в пище перечисленные ингредиенты не было. По сарафанному радио ленинградцы узнавали новые рецепты новых блюд из заменителей еды и рекомендации по минимизации рисков отравления. Выдача подобных суррогатов на фабриках и заводах официально была запрещена в июне 1942 года, но их можно было купить и обменять на рынках и толкучках, которые стихийно возникали на улицах города.

## РЫНОЧНЫЙ БЕСПРЕДЕЛ

– Сегодня у многих складывается представление, что в магазинах и столовых блокадного Ленинграда продукты выдавали по карточкам бесплатно. На самом деле карточки – это возможность купить гарантированно безопасные продукты по государственным ценам, – объясняет научный сотрудник Санкт-Петербургского музея хлеба Наталья Герасимова. – Но, к сожалению, установленные нормы не могли в полной мере обеспечивать потребности голодающего населения. Люди в поисках пропитания отправлялись на стихийные рынки, где можно было купить или обме-

нять продукты питания. Официальные колхозные рынки были закрыты.

– Проблема в том, что на этих рынках, в особенности на Клинском, Кузнечном, Октябрьском, Мальцевском и Сытном, стихийно процветали воровство, спекуляция и реализация фальсифицированных, опасных для здоровья и жизни людей пищевых продуктов, – отмечает сотрудник Музея истории милиции Культурного центра ГУВД Санкт-Петербурга и Ленинградской области Ростислав Любвин. – Безусловно, правоохранительные органы старались со всеми этими нарушениями бороться. Но с другой стороны, рынки порой были последним местом, где люди могли себе добыть еду.

Не случайно поэтому рассматривались вопросы, связанные с легализацией подобных торговых точек, чтобы иметь возможность контролировать реализуемые там продовольственные товары. Среди наиболее явных фальсификатов, которые можно было купить на таких рынках, – жмых из полыни, воск, перемешанный с водой, олифа, которую выдавали за подсолнечное масло, «шоколадные» конфеты из мастики, клеевые порошки вместо крупы. Особенно рекомендовали людям не соблазняться «подозрительными» мясными продуктами. Ситуация на рынках более-менее нормализовалась только к 1944 году. Контроль стал жестче, ассортимент более цивилизованным, цены ниже.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

(При подготовке статьи использовались архивные документы Второй мировой войны Архивного комитета СПб: «Справка Я.Р. Капустина А.А. Жданову о работе пищевой промышленности», «Докладная записка городского управления рынками в отдел торговли горисполкома о стихийном развитии толкучек с предложением легализовать их», «Справка начальника УНКВД ЛО А.А. Жданову об увеличении смертности и появлении новых видов преступности в Ленинграде» и др.)



В читальном зале Государственной публичной библиотеки, 1942 год

## Блокадные рецепты

## Кофе «из земли»

Ленинградцы ходили на сгоревшие Бадаевские склады, разбомбленные немцами. Набирали там землю, пропитанную сахаром, и растворяли в воде. Когда земля оседала и вода отстаивалась, получалась сладковатая жидкость коричневого цвета. Ее кипятили, и в результате получался напиток, который называли «кофе», – он ценился тем, что в нем был настоящий сахар.

## Котлеты из книжных переплетов

У многих ленинградцев дома находились книги, обложки которых были сделаны из папье-маше. Эти обложки резали на

мелкие кусочки и размачивали в кастрюле с водой по несколько часов. Когда бумага разбухла, воду отжимали. В получившуюся кашу добавляли муку из жмыха. Из этого «фарша» делали котлеты, которые жарили на горячей поверхности буржуйки без какого-либо жира.

## Желе из столярного клея

Плитки столярного клея размачивали в воде, после чего в ней же его и варили. Туда добавляли разные специи: лавровый лист, перец, гвоздику. В результате получалось желе золотистого цвета со специфическим вкусом.





# ХЛЕБ войны



# И ПОБЕДЫ



Для хлебопеков Санкт-Петербурга День Победы – праздник особенный, очень личный, с бесконечной признательностью ветеранам и гордостью за свою героическую профессию. Мы выстояли и победили не только на полях сражений, «вторым фронтом» для блокадного Ленинграда стали цеха хлебозаводов, где всю войну продолжалась настоящая битва за хлеб. Предприятия перешли на казарменное положение и круглосуточный режим работы, даже солдат иногда выводили с переднего края, а пекари работали непрерывно, не рассчитывая на помощь и пополнение.

Под бомбежками и обстрелами, часто без воды и электричества заводы продолжали выпускать хлеб для города, фронта и госпиталей. Рецептура блокадного хлеба утверждалась ежедневно, состав сырья и всевозможных добавок постоянно менялся, технологам приходилось проявлять все свое мастерство, чтобы сохранить вкусовые качества хлеба.

Три предприятия группы компаний «КАРАВАЙ» навсегда вошли в историю блокадного города: на заводе №6 имени Бадаева всю войну выпекали ржаной хлеб, завод №5 «Красная заря» помимо ржаного выпускал пшеничный хлеб для раненых и армейские сухари, а завод №10 «Кушелевский», кроме хлеба и сухарей, освоил производство сухих дрожжей, здесь работал макаронный цех, сушили овощи и заготавливали дрова. В память о тех героических днях предприятие было награждено орденом Великой Отечественной войны I степени, а на территории завода установлена скульптура девочки с краюшкой хлеба. Каждый год сотрудники «КАРАВАЯ» по традиции высаживают у скульптуры анютины глазки.

Скульптор П.И. Хруничев  
Архитектор Г.С. Пейчев



## Мы вспоминаем Страницы истории «КАРАВАЯ»

На заводе №6 имени Бадаева часто вспоминают историю о стойкости и безграничном женском терпении: после 12-часовой рабочей смены юные девушки выстраивались цепочкой от завода до проруби на Неве и ведрами передавали воду для замеса теста. Городской водопровод не работал, и приходилось на руках доставлять до 1000 ведер на каждую смену. А потом выгружать мешки с мукой, разбирать на дрова деревянные постройки, дежурить на крышах под обстрелом и гасить «зажигалки», ухаживать за ранеными, спасать детей и хоронить близких.

Работница  
Клавдия Симонова  
у тестомешалки  
на хлебозаводе  
№6 им. А.Е. Бадаева  
в блокадном Ленинграде



Одна из сотрудниц хлебозавода №10 «Кушелевский», впервые оказавшись на предприятии, вспомнила, что однажды уже бывала здесь во время войны. Ее совсем маленькой девочкой привозили на завод вместе с группой детского сада: взрослые, как могли, поздравляли малышей с Новым годом. Самым большим новогодним подарком для каждого стала настоящая краюшка хлеба, цельная, а не нарезанная на блокадные граммы. Даже спустя 70 лет дети вспоминают эту краюшку и частушки, которые разучивали с воспитателем для концертов на заводах и в госпиталях.

Работница  
Эмилия Чибор  
на хлебозаводе №6  
им. А.Е. Бадаева  
укладывает хлеб  
в ящики  
для отправки  
в магазин





## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**70% мясных консервов «Говядина тушеная» и «Свинина тушеная», приобретенных в магазинах города и проверенных в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТа. Таковы результаты очередного рейда Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».**

## СУБПРОДУКТЫ ВМЕСТО МЯСА

Выбрать настоящую тушенку из батареи разномастных жестяных и стеклянных банок, представленных на магазинных полках, дело непростое. Как показали результаты экспертизы, в большинстве случаев в банках за аппетитными картинками на этикетках скрываются не сочные кусочки мяса, а низкосортные фрагменты соединительной ткани, шкурок, жилы и кровеносные сосуды, связанные жиром и различными пищевыми добавками.

Несмотря на то что качество мясных консервов оставляет желать лучшего, цены на тушенку взлетели, словно сговорившись с Московской межбанковской валютной биржей. Сегодня уже не удивитесь банке массой 325 г за 200 рублей и выше. Но если за эту цену еще можно купить настоящие консервы, то за 70 рублей вряд ли, даже если, согласно надписи на этикетке, консервы сделаны по ГОСТу.

Независимая лабораторная оценка отечественной тушенки с маркировкой ГОСТ эпохи импортозамещения на этот раз была сделана в **испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург»**, куда и были направлены десять образцов консервов разных производителей, приобретенные в шести магазинах города.

## ЧТО СКРЫВАЕТ ЛИШНИЙ ЖИР

Основные показатели, по которым проверялось качество образцов мясных консервов, – «массовая доля жира» и «массовая доля мяса и жира».

# МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ



– Результаты экспертизы показали, что образец **«Говядина тушеная высший сорт ТМ «Совок»** (ООО «Балтком», Калининградская область) не соответствует ГОСТу по показателю «массовая доля жира» (19,9% вместо 17%), – говорит **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина**. – Вероятно, таким образом производитель пытался сбалансировать общую массовую долю мяса и жира за счет жира. Налицо подмена более дорогого сырья (мяса) более дешевым сырьем (жиром).

Надо отметить, что на протяжении последних лет качество продукции ООО «Балтком» нестабильно. В прошлом году к ней претен-

зий не было. А в 2013 году консервы этого калининградского производителя были признаны фальсификатом, так как в их составе специалисты обнаружили соевый изолят.

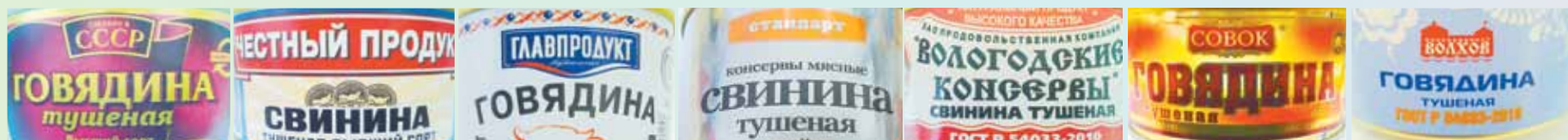
– В образце **«Свинина тушеная высший сорт ТМ «Стандарт»** (ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г. Курган) оказалась занижена «массовая доля мяса и жира» – 52,8% вместо «не менее 59%», – продолжает **Юлия Грамотина**. – Более того, в данном продукте были обнаружены фрагменты соединительной ткани, что в консервах высшего сорта недопустимо. Также выявлена камедь. Этот загуститель используется для придания продукту определенной желеобразующей консистенции. Пищевая

добавка камедь не несет вреда для здоровья, но если производитель ее использует, он должен отразить эту информацию на этикетке и не ставить значок ГОСТ, так как государственный стандарт исключает присутствие в составе классической тушенки каких-либо добавок.

**ДЕФИЦИТ БЕЛКА  
 В КАЖДОЙ ВТОРОЙ БАНКЕ**

Один из важнейших показателей качества тушенки – массовая доля белка. На этот раз его дефицит был выявлен в каждом втором образце мясных консервов.

– Как правило, недостаток мясного белка компенсируют либо увеличением жировой

**РЕЗУЛЬТАТЫ  
 ЭКСПЕРТИЗЫ  
 ГОВЯДИНЫ  
 И СВИНИНЫ  
 ТУШЕНОЙ  
 ГОСТ Р**


Наименование продукции	Мясные консервы. «Говядина тушеная в/с» ТМ «Сделано в СССР» ГОСТ	Консервы мясные. «Свинина тушеная высший сорт» ТМ «Честный продукт»	Мясные консервы. «Говядина тушеная высший сорт» ТМ «Главпродукт»	Мясные консервы. Свинина тушеная высший сорт ТМ «Стандарт»	Мясные консервы. «Свинина тушеная» ТМ «Вологодские консервы»	Мясные консервы. «Говядина тушеная, ГОСТ» ТМ «Совок»	Мясные консервы. «Говядина тушеная» ТМ «Мясокомбинат «Волхов»
Изготовитель	ООО МПК «Салют», Ленинградская обл.	ООО ПК «Русь», Новгородская обл.	ЗАО «Орелпродукт», Орловская обл., г. Мценск	ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г. Курган	ЗАО ПК Вологодские консервы, Вологодская обл.	ООО «Балтком», Калининградская обл., г. Советск	ЗАО «Волховский МК», Ленинградская обл., г. Волхов
Дата изготовления	25.02.2015	15.11.2014	25.11.2014	29.07.2014	03.02.2014	21.10.2014	28.07.2014
Срок годности	36 мес.	36 мес.	48 мес.	48 мес.	48 мес.	48 мес.	36 мес.
Масса/количество образцов	4 x 325 г	5 x 325 г	4 x 338 г	4 x 338 г	4 x 325 г	4 x 325 г	4 x 325 г
Цена за шт., руб.	139-90	188-69	131-99	124-90	109-90	149-90	70-00
Условия хранения	при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	при температуре от 0 до +20 °C	при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%	при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%	при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%	при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%	при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%
Место приобретения	ООО «Любавушка Ритейл групп», Рижский пр., 54	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Петроторг», ул. Маршала Казакова, д. 1	ООО «Приморское» магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ЗАО «Дикси-Юг», Рижский пр., д. 3, лит. Б
Массовая доля белка (норма/результат), %	не < 15,0 / 21,0±0,9	не < 13,0 / 19,7±0,9	не < 15,0 / 20,5±0,9	не < 13,0 / 15,0±0,9	не < 13,0 / <b>10,2±0,9</b>	не < 15,0 / 17,3±0,9	не < 15,0 / <b>11,0±0,9</b>
Массовая доля жира (норма/результат), %	не > 17,0 / 6,5±1,4	не > 33,0 / 11,3±1,4	не > 17,0 / 17,9±1,4	не > 33,0 / 14,7±1,4	не > 33,0 / 25,9±1,4	не > 17,0 / <b>19,9±1,4</b>	не > 17,0 / 14,6±1,4
Массовая доля мяса и жира, %	не < 58,0 / 79,4	не < 59,0 / 81,9	не < 58,0 / 65,0	не < 59,0 / <b>52,8</b>	– / 62,1	не < 58,0 / 60,8	не < 58,0 / <b>53,2</b>
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	После нагревания бульон частично остается в желеобразном состоянии, с наличием фаршеобразной массы
Гистология (состав)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	В представленном образце встречаются фрагменты соединительной ткани, пряности; выявлена камедь	В представленном образце обнаружены крупные фрагменты шкурки	Соответствует	Соответствует
Соответствие ГОСТ Р	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. мяса и жира, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. мяса и жира, по м.д. белка, органолептике

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



# ПЕРВЫЕ: ЧТО КЛАДУТ В ЖЕСТЯНЫЕ БАНКИ?

фракции, либо введением растительного белка, что является нарушением ГОСТа, – говорит доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервированных холодов Университета ИТМО Александр Ишевский.

Действительно, практически в каждой забракованной «по белку» банке скрывались неубедительные кусочки мяса (массой менее 30 г), фаршеобразная масса, обнаружены грубая соединительная ткань и даже фрагменты шкурки.

Так, в образце «Свинина тушеная» (ЗАО «ПК Вологодские консервы», Вологодская область) белка оказалось 10,2% вместо 13%. Кусочки мяса в разогретом состоянии были массой менее 30 г, что не соответствует требованиям ГОСТа. Частично мясо было замещено крупными фрагментами шкурки. Вот такое импортзамещение «по-вологодски»... Как говорится, приятного аппетита!

Бедной белком (11% вместо «не менее 15%») оказалась и «Говядина тушеная высший сорт» (ЗАО «Волховский МК», Ленинградская область). Нехватка «мяса и жира» в образце (53,2% вместо 58%) была компенсирована «фаршеобразной массой». Эти консервы стоили 70 руб. и оказались самыми дешевыми среди образцов, представленных на экспертизу.



К слову, продукция ЗАО «Волховский МК» и раньше вызывала нарекания экспертов, а производитель привлекался к административной ответственности за выпуск некачественных консервов. Однако, несмотря на это, компания продолжает вводить в заблуждение потребителей, выдавая низкосортные консервы за высший сорт, сделанный в соответствии с ГОСТом.

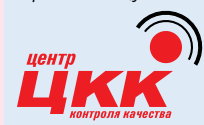
Который год подряд не реагирует на сигналы «Общественного контроля» и ООО «Елинский пищевой комбинат» (Московская область). На этот раз ГОСТу не соответствовала «Говядина тушеная высший сорт ТМ «Консервы от Лихтера» по показателям «массовая доля белка» (10,9% вместо 15%) и «массовая доля

## СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

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

– В преддверии дачного сезона особое внимание уделяется такому продукту, как мясные консервы. Прежде всего нужно смотреть на внешний вид банки: она не должна быть мятой или деформированной, с признаками коррозии. На этикетке должна содержаться полная информация о товаре, включая состав и номер нормативного документа, по которому разработан продукт. Так, если консервы изготовлены по техническим условиям, а не по ГОСТу, допустимо ожидать в составе помимо свинины и говядины какие-либо добавки растительного белка.

Покупателя должен насторожить внешний вид консервов, если отсутствует этикетка или на банке нет четкой информации о составе продукта и об изготовителе. Если банка вздута, употреблять консервы в пищу нельзя.



Такие товары не подлежат продаже, и вы имеете полное право сообщить продавцу о нарушении. Также вы можете обратиться в Центр контроля качества по телефону горячей линии 274-12-37 или направить жалобу в письменном виде по адресу: 191124, Санкт-Петербург, Суворовский пр., д. 65, лит. Б.

**Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:**

– Спрос на продукты длительного хранения, в том числе мясные и рыбные консервы, в весенне-летний период значительно возрастает. Потребители, как правило, берут ни по одной баночке, а по несколько. Однако всякий раз, изучая ассортимент мясных консервов на полке, покупатель стоит перед нелегким выбором: на разных банках указан один и тот же ГОСТ, один и тот же вес, а вот разброс цен вгоняет в ступор – от 70 до 200 руб. за банку. В чем тут подвох?

Ответ один: цена напрямую зависит от качества продукта и количества в нем мяса. Но иногда и этот критерий может дать сбой. Поэтому, чтобы покупка вас не разочаровала, обязательно воспользуйтесь независимой экспертной оценкой, опубликованной в газете «Петербургское качество». Результаты экспертизы могут оказать реальную помощь в вашем выборе качественных консервов.

Тушенка изготавливается во многих регионах нашей страны, и можно предположить, что продукция, выпущенная производителем, расположенным в животноводческом районе России, должна больше соответствовать своему названию «Говядина тушеная».

жира» (25% вместо 17%). Как и ЗАО «Волховский МК», куски мяса частично были заменены «фаршеобразной массой».

Согласно протоколам испытаний, «чемпионами» по экономии белка оказались «Говядина тушеная первый сорт ТМ «Гилар» (ООО «Вязьмясопродукт», Смоленская область) – 10,1% вместо 15% – и «Говядина тушеная высший сорт ТМ «РУЗКОМ» (ЗАО «Лыткаринский МПЗ» (Московская область) – 10% вместо 15%. Кроме того, в банках, сделанных в г. Вязьме, сотрудники лаборатории обнаружили «фаршеобразную массу», а в тушенке из г. Лыткарино – крупные фрагменты грубой соединительной ткани и клетчатку (волокна растительного происхождения).

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

### МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно результатам экспертизы, только три образца отвечали всем требованиям ГОСТа: «Свинина тушеная», высший сорт, ТМ «Честный продукт» (ООО ПК «Русь», Новгородская обл.), «Говядина тушеная», высший сорт, ТМ «Сделано в СССР» (ООО МПК «Салют», Ленинградская обл.), «Говядина тушеная», высший сорт, ТМ «Главпродукт» (ЗАО «Орелпродукт», Орловская обл.).

Лидеры по качеству имели оправданную для мясного продукта стоимость. «Свинина тушеная», ТМ «Честный продукт» – 188,69 руб., «Говядина тушеная», ТМ «Сделано в СССР» – 139,90 руб., «Говядина тушеная», ТМ «Главпродукт» – 131,99 руб.

### КАК ОПРЕДЕЛИТЬ КАЧЕСТВО ТУШЕНКИ

При выборе мясных консервов стоит придерживаться ряда правил. Так, консервы, выпущенные в соответствии с ГОСТом, имеют официальное название «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная». Состав этих продуктов предполагает минимальный набор ингредиентов: мясо, жир, лавровый лист, соль. Если на этикетке написано «Говяжья тушенка», «Настоящая тушенка», «Тушенка по-советски» и т.д. – это значит, что продукт произведен не в соответствии с ГОСТом, а по тех-

ническим условиям, рецептуры которых могут допускать в составе продукта использование мяса низкого сорта, различные соевые и растительные добавки, ароматизаторы, усилители вкуса, субпродукты.

– Определить истинное качество тушенки можно исключительно в разогретом виде. Разглядывать банку, пусть даже она прозрачная, – бесполезно, – предупреждает Александр Ишевский. – Наверняка каждый потребитель сталкивался с тем, как выложенное на разогретую сковородку содержимое банки тушенки на глазах превращается в несколько сжавшихся кусочков мяса, плавающих в большом количестве рассола и жира. Чем меньше кусочки и больше жидкости, тем хуже продукт. Настоящая качественная тушенка на сковороде должна выглядеть достойно: полноценные кусочки мяса (массой не менее 30 г) в бульоне светло-коричневого цвета с приятным вкусом и запахом. Присутствие кусков грубой соединительной ткани, кровеносных сосудов, лимфатических узлов и шкурки по ГОСТу категорически не допускается.

Приобретая тушенку, надо адекватно оценивать ее стоимость, сравнив с действующими ценами на говядину или свинину. Если оптовая цена говядины около 300 руб., то стандартная банка тушеной говядины 325 г не может стоить менее 140 руб.

### ПРОДУКТ ДЛЯ АКТИВНОГО ОТДЫХА

Покупая тушенку, стоит помнить, что она не годится для ежедневного использования. Консервы отлично выручают на даче, в походе, на пикнике – там, где необходимо быстро приготовить обед.

– Поскольку мясные консервы подвергаются жесткой тепловой обработке, полезные компоненты продукта (витамины, микронутриенты) в нем практически отсутствуют, – говорит Александр Ишевский. – А вот питательность таких мясных консервов отличная, поскольку качественная тушенка – это чистый белок. Но в данном случае стоит иметь в виду, что чрезмерное употребление жирного консервированного мяса вредно для организма. Это приводит к повышению уровня холестерина и к развитию многих заболеваний.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО



Мясные консервы. «Говядина тушеная высший сорт». ТМ «Консервы от Лихтера»	Мясные консервы. «Говядина тушеная первый сорт» ТМ «Гипар»	Мясные консервы. «Говядина тушеная высший сорт» ТМ «РУЗКОМ»
ООО «Елинский пищевой комбинат», Московская обл.	ООО «Вязьмясопродукт», Смоленская обл., г. Вязьма	ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Московская обл., г. Лыткарино
28.09.2012	12.11.2014	27.02.2015
36 мес.	48 мес.	48 мес.
4 x 338 г	4 x 325 г	4 x 338 г
119-90	104-90	95-90
при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%	при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%	при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%
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 «Приморское» магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30
не < 15,0 / 10,9±0,9	не < 15,0 / 10,1±0,9	не < 15,0 / 10,0±0,9
не > 17,0 / 25,0±1,4	не > 17,0 / 7,6±1,4	не > 17,0 / 19,8±1,4
не < 58,0 / 62,8	не < 58,0 / 42,2	не < 58,0 / 50,2
Внешний вид: в разогретом состоянии – мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г, с наличием фаршеобразной массы	Внешний вид: мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г, с наличием фаршеобразной массы, после нагревания бульон частично остается в желеобразном состоянии	Внешний вид: в разогретом состоянии – мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г
Соответствует	Соответствует	Обнаружены крупные фрагменты грубой соединительной ткани, выявлена клетчатка
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, по м.д. белка, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. мяса и жира, по м.д. белка, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, по м.д. белка, органолептике, по м.д. мяса и жира, гистологии

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года № 11-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».



## 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 поедать гамбургеры и бутерброды.

Настоящая кладовая белковых веществ – кальмары. В их тканях много экстрактивных веществ, способствующих выделению пищеварительного сока и придающих своеобразный вкус 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 и витаминов, в том числе витамина В12, необхо-

димо для выработки гемоглобина и подпитки нервной системы. Не менее полезны и мидии, которые употребляли в пищу еще 60–70 тыс. лет назад. Этот факт стал известен благодаря археологическим находкам. Мидии – это 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 мидии, креветки и кальмары. Креветки в рассоле или мидии в масле послужат прекрасной основой для салатов. Морской коктейль – уже готовая закуска для праздничного стола. Морепродукты от ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» представлены во многих магазинах Санкт-Петербурга.

Анна ШЕВЕЛОВА

## ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

# Новинки от компании «Главпродукт» для экономной весны

Тренд весны этого года – экономия, причем как финансов, так и времени. Теплые солнечные деньки можно пересчитать по пальцам, а потому использовать их надо по максимуму, посвятив время отдыху на природе. Идеальный вариант сделать процесс экономии приятным и вкусным – воспользоваться натуральными консервированными продуктами компании «Главпродукт».



ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА И ОТМЕННОГО ВКУСА!

Почему «Главпродукт»? Да потому что качественно! И качество это проверено не только временем. Во-первых, на протяжении многих лет эта торговая марка неоднократно получала различные награды, в том числе и международного уровня. А во-вторых, именно консервы от «Главпродукта» рекомендуют друг другу как домохозяйки, так и деловые бизнес-леди за их отменный вкус! Тем более выбирать есть из чего: ассортимент бренда представлен более чем 500 видами мясных, молочных, овощных и рыбных консервов и постоянно расширяется.

В числе последних новинок – «Говядина тушеная Белорусские мотивы «Люкс», ГОСТ, высший сорт». Эти консервы по своим показателям опережают даже требования ГОСТа: банка полностью заполнена большими кусками натурального мяса высшего сорта, приправленного ароматными специями. Забытый вкус настоящей тушенки!

Когда-то в советское время баночка консервированных языков в заказе к празднику считалась настоящей удачей. Сейчас их можно купить в любом магазине. «Главпродукт» производит не только свиные и говяжьи, но и бараньи языки. Нежные, сочные ломтики языков

от «Главпродукта» – этот деликатес не оставит равнодушным ни одного гурмана.

На радость занятых мам, бабушек и холостяков компания «Главпродукт» расширила популярную линейку готовых блюд серии «тефтели и фрикадельки». В магазинах уже появились «Фрикадельки в томатном соусе» и «Фрикадельки в сметанно-томатном соусе» из качественного мясного фарша говядины и свинины. И даже самые строгие хозяйки по достоинству оценили не только их вкус, но и удобство использования (ведь фрикадельки полностью готовы к употреблению, их необходимо только разогреть). А кому же не понравится полноценный вкусный и полезный обед без лишних хлопот? Расширить меню на скорую руку теперь можно и благодаря еще двум новинкам: «Главпродукт. Плов с говядиной узбекский» и «Главпродукт. Плов с бараниной».

Эти сытные и вкусные блюда от «Главпродукта» приготовлены полностью из натурального мяса БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ! Они выручат вас не только дома или во время перекуса на работе, но и на даче или в походе.

Готовые блюда от «Главпродукта» не требуют специальных условий хранения и имеют длительный срок годности. Приятного аппетита!

Алиса АЛОВА

# Картина маслом



www.ecomilk.ru





**ВКУСНАЯ продукция по ОТЛИЧНОЙ цене!**

**БЫТОВАЯ ХИМИЯ**



**И коня на скаку остановит, и огонь легко разведет!**

Современные женщины сегодня практически ни в чем не уступают мужчинам, а иногда и превосходят их. Они водят автомобили, возглавляют компании и даже летают в космос. Однако даже у сильных женщин есть одно слабое место: они хотят, чтобы все необходимые им вещи помещались в их маленькую сумочку!

И вот для женщин, ведущих активный образ жизни, есть хорошая новость: петербургская компания «Текомхим», лидер в производстве товаров бытовой химии в мягкой упаковке («дой-пак»), недавно разработала новое средство для розжига «Smile Fire» и необычную упаковку для него. Особенность его в том, что оно безопасно, экономично, удобно в использовании и помещается даже в маленькую женскую сумочку!

От привычных средств для розжига «Smile Fire» отличается тем, что это не жидкость, а гель. Изначально гель на основе этилового спирта был разработан для дезинфекции рук хирургов и совершенно не имел никакого отношения к средствам для розжига. Спиртовой гель тщательней обрабатывал руки и был более эффективным, чем жидкие дезинфицирующие средства.

Когда специалистам компании «Текомхим» пришла идея загустить жидкость для розжига до состояния геля на основе изопропилового спирта, выяснилось, что таких рецептов нет. Никто прежде не ставил перед собой цель выпускать гелевое средство для розжига на основе изопропила, так как использование этилового спирта в бытовой химии в России попадает под лицензирование. Чтобы разработать базовую рецептуру нового средства для розжига, компании пришлось провести ряд научно-исследовательских работ в разных химических лабораториях.

Ради чего, спросите вы? Есть традиционные жидкие средства, как правило, на основе жидких парафиновых фракций, которые прекрасно справляются со своим профессиональным назначением – розжигом дров и углей. Эти средства значительно экономичнее, чем более дорогие гели для розжига. Дело в том, что жидкость и гель имеют разную философию рецептуры. Гель в отличие от «дешевых» жидкостей имеет «точный» способ поджога; кроме того, он не разбрызгивает капли

в разные стороны, что очень важно для дорогих каминов в загородных домах, и у него практически отсутствует запах. И самое главное: гели по сравнению с жидкостями для розжига имеют более высокую безопасность применения! Единственно, гель имеет низкую текучесть, которая для розжига угля не всегда комфортна.

Именно поэтому разработчик решил создать новый продукт, который стал более оптимизирован по своим потребительским свойствам и вообрал в себя лучшие свойства жидкостей и геля. Главный технолог компании «Текомхим» Алексей Пивоваров создал оригинальную рецептуру геля для розжига, которую можно даже назвать «инновационной». Вы можете не поверить, но новое средство для розжига «Smile Fire» обладает 2-этапным режимом: 1-й этап – объемное пламя для динамичного возгорания, 2-й этап – высокотемпературное пламя для активного горения.

Кроме того, новое средство обладает оригинальной потребительской философией: объем средства 180 мл был подобран для одноразового использования и рассчитан для экономичного розжига 10 л древесного угля (стандартный мангал).

– Первым, кто по достоинству оценил новинку, стал наш главный бухгалтер, Наталья Александровна (на фото – прим. ред.), – рассказывает Андрей Краюшкин, директор по развитию ООО «Текомхим». – Она, как настоящая женщина, сразу отметила все достоинства «Smile Fire». Хочу также добавить, что упаковка нашей новинки не имеет аналогов на международном рынке. Сам пакет сделан из многослойной комбинации разных пленок, включая алюминиевый слой. Для комфортности применения геля пакет снабжен удобной крышкой с дозатором (flip-top). Кроме того, это природосохраняющая упаковка! И последнее: не разрешайте детям играть со средствами для розжига, берегите детей и природу!

Алиса САВЕЛЬЕВА

**ВСЕ НА ПИКНИК!**



**ТУШЕНКА – КОРОЛЕВА ДАЧНОЙ КУХНИ**

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

Нет ничего приятнее и хлопотнее, чем первые сборы на дачу после длинной зимы. Опытные дачники в первую очередь составляют традиционные списки продуктов, которые необходимо взять с собой: ведь без вкусного обеда ни работы, ни отдыха не получится. Составить дежурный список дачного продуктового набора вам поможет производственная компания «Русь», известная своими торговыми марками «Честный продукт» и «Консерватория вкуса».

**Рецепты «ПК»:**

**Дачные щи из тушенки**

**Что нужно:** «Говядина тушеная высший сорт ТМ «Честный продукт» – 2 банки; капуста (свежая или квашеная) – 350 г; морковь – 1 шт.; лук – 2 шт.; картофель – 7 средних клубней; томатная паста – 4 ст. ложки; соль, лавровый лист – по вкусу.

**Как готовить:**

1. Нашинковать свежую капусту (или промыть квашеную), нарезать лук, натереть морковь. Положить все эти ингредиенты в кастрюлю, залить водой (2 л) и варить примерно 30 минут.
2. После того как капуста сварилась, выложить в кастрюлю консервированное тушеное мясо, картофель, лавровый лист, томатную пасту и соль. Дождаться кипения и варить 20 минут.
3. Подать щи со сметаной, можно добавить перец и зелень.



**Картофель «по-дачному»**



**Что нужно:**

«Говядина тушеная высший сорт ТМ «Честный продукт» или «Свинина тушеная высший сорт ТМ «Честный продукт» – 1 банка; картофель – 500–800 г; морковь – 1 шт.; лук репчатый – 1 шт.; соль, перец – по вкусу.

**Как готовить:**

1. Почистить лук, картошку, морковь. Лук нарезать мелко, картофель – крупно, а морковь натереть на терке.
2. Обжарить на раскаленной сковороде лук до золотистой корочки. Добавить морковь и жарить на среднем огне, помешивая, около 10 минут.
3. Добавить тушенку и нарезанный картофель.
4. Содержимое сковороды залить водой. Добавить специи.
5. Томить под закрытой крышкой 30–40 минут, периодически перемешивая.

Приятного аппетита!

Вырежи и возьми с собой в магазин

**Список продуктов для дачи**

- Крупы (рис, гречка, геркулес).
- Макароны и вермишель.
- Продукты быстрого приготовления (каши-минутки, супы в пакетиках).
- Консервы мясные ТМ «Честный продукт» («Говядина тушеная», «Свинина тушеная», «Конина тушеная», «Баранина тушеная», «Мясо цыпленка в собственном соку»).
- Консервы овощные ТМ «Консерватория вкуса» («Закуска «Борисовская», «Закуска

- «Кубанская», «Икра из кабачков», «Томатная паста», «Повидло яблочное»).
- Овощи (картошка, морковь, лук, капуста, свекла).
- Горошек, кукуруза, оливки.
- Сгущенка.
- Чай в пакетиках, кофе, сахар.
- Сушки, сухари, печенье, конфеты.
- Растительное масло, кетчуп, соль, специи.
- Мука, панировочные сухари.



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Молоко – один из важнейших социальных продуктов. Именно поэтому его качество находится под постоянным ежегодным контролем общественной организации. На этот раз испытания десяти образцов пастеризованного молока в промышленной упаковке, приобретенных в семи магазинах города, проводила аккредитованная испытательная лаборатория «ПЕТЭКС», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Согласно протоколам испытаний, только 50% образцов молока соответствовало обязательным требованиям.

**«НАРОДНЫЙ» ФАЛЬСИФИКАТ  
 РЯЗАНСКОГО РОЗЛИВА**

Сотрудников «Общественного контроля» уже трудно чем-то удивить. К подделкам творога, сгущенного молока, сметаны они уже привыкли. Но когда узнали, что один из образцов молока оказался грубой имитацией, были серьезно озадачены! Это как же

надо не уважать свой народ, чтобы поить его смесью из растительных жиров и воды и называть этот инновационный продукт «Народным молоком»? Расчет был сделан, видимо, на то, что народ не догадается, что выпил под видом молока, и не будет жаловаться на качество этого продукта. Так бы и случилось, если бы общественная закупочная комиссия проехала мимо магазина «Верный».

Автором подделки, которая на 95% состояла из жиров немолочного происхождения, оказалось ООО «Рыбновский молочный завод» (г. Рыбное, Рязанская область). Обращает на себя внимание то, что производитель честно заявил на упаковке, что его продукт не содержит сухого молока, но при этом скромно умолчал, что и к цельному молоку он не имеет никакого отношения.

Остальные физико-химические показатели также не соответствовали норме: ни массовая доля белка (заявлено 2,8% – фактически 1,67%),

# ПЕЙТЕ, ДЕТИ,

**В магазине «Верный» (ул. Уточкина, д. 3, корп. 3) под видом пастеризованного молока торговцы продавали разбавленную водой растительно-жировую смесь, фасованную в привычную картонную упаковку, под названием «Любимое в народе НАРОДНОЕ молоко». Факт реализации фальсифицированной продукции установила независимая экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».**

ни количество сухого обезжиренного остатка (СОМО), который является показателем качества молока (заявлено 8,2% – фактически 7,9%). Сам напиток имел посторонний кисловатый привкус.

– Разбавление молока водой – это один из распространенных способов фальсификации, – отмечает доцент кафедры технологии молока и пищевой биотехнологии Санкт-Петербургского национального исследовательского университета ИТМО Анатолий Брусенцев. – В результате этого понижаются плотность, жирность, сухой обезжиренный остаток, кислотность молока. Изменяются его цвет и консистенция – молоко становится прозрачно-водянистым, теряет свои вкусовые, питательные и полезные качества.

Информация о рязанском молочном фальсификате оперативно была направлена «Общественным контролем» в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Однако, по словам Всеволода Вишневецкого, председателя общественной организации потребителей «Общественный контроль», гарантии

того, что виновные будут наказаны, нет никакой – товара в магазине на момент проверки может по каким-то причинам не оказаться, а если проверка и выявит нарушения, наказать могут не юридическое лицо, а только должностное – максимум на 20 000 рублей.

**МОЛОКО, ДА НЕ ТО**

Остальные четыре образца, получившие в ходе экспертизы различные замечания, были изготовлены из коровьего цельного молока. Однако их качественные показатели отличались от данных, заявленных на упаковке.

Так, молоко питьевое пастеризованное, 2,5%, торговой марки «Первым делом» (ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», г. Торжок) не соответствовало ГОСТу по массовой доле жира (2,3% вместо 2,5%), по массовой доле белка (2,01% вместо 2,8%) и по количеству сухого обезжиренного остатка СОМО (7,7% вместо 8,2%). Отметим, что в контрольной закупке прошлого года было проверено молоко этого же производителя (ТМ «Молочное царство»), в

котором белка оказалось в два раза ниже нормы, а показатели по массовой доле жира и СОМО также не дотягивали до уровня ГОСТа. Тогда в ответ на сигнал «Общественного контроля» руководство комбината пообещало провести внутреннее расследование. Состоялось ли расследование, неизвестно, но молоко у производителя из Торжка вновь получилось с отклонениями.

Еще один образец одноименной марки «Первым делом» – молоко питьевое пастеризованное, 2,5% (ООО «Кривское», Калужская область) – также не соответствовало требованиям ГОСТа по массовой доле жира (2,0% вместо 2,5%), сухого обезжиренного молочного остатка (7,6% вместо 8,2%) и белка, которого оказалось в три раза меньше нормы – 0,87% вместо 3%.

Менее значительные несоответствия допустили ЗАО «Лактис» (г. Великий Новгород) и ООО «Второе дыхание» (Санкт-Петербург). В новгородском молоке «Снежок» 2,5% была занижена массовая доля белка (2,84% вместо 3%) и количество сухого обезжиренного молочного

**РЕЗУЛЬТАТЫ  
 ЭКСПЕРТИЗЫ  
 ПАСТЕРИЗОВАННОГО  
 МОЛОКА**


Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное «Пискаревское» массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира от 3,5 до 4,5% (4,0%) «Молочная культура»	Совхозное молоко питьевое пастеризованное «Приневское» массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 2,5% «Большая кружка»	Молоко «Лосево» пастеризованное питьевое. Массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое цельное пастеризованное. Массовая доля жира 3,4%–4,0% «Семейный капитал»	Молоко «Снежок» питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%	
Производитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ООО «Молочная культура», Ленинградская обл.	ЗАО «Племенной завод «Приневское», Ленинградская обл.	ООО «Галактика», Ленинградская обл.	ООО «Молочный завод «Лосево», Ленинградская обл.	ООО «Второе дыхание», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород	
Дата изготовления	02.04.2015	31.03.2015	02.04.2015	21.03.2015	01.04.2015	02.04.2015	31.03.2015	
Срок годности	5 суток	10 суток	5 суток	годен до 08.04.2015	5 суток	5 суток	5 суток	
Масса	4 x 1 л = 4 л	6 x 500 г = 3000 г	4 x 1 л = 4 л	4 x 750 г = 3000 г	4 x 1000 мл = 4000 мл	6 x 500 г = 3000 г	4 x 900 г = 3600 г	
Цена за упак., руб.	79-99	79-99	60-00	51-60	75-00	20-00	60-80	
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ИП Сперанский С.Р., Комендантский пр., д. 33, пав. 21	ООО «Приморское», универсам «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ИП Аликин В.Г., Комендантский пр., д. 51, корп. 1	ООО «Семейный капитал. Продовольственные товары», магазин 129, ул. Уточкина, д. 6, к. 1	ООО «Приморское», универсам «Сезон», пр. Сизова, д. 28	
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Норма – 2,5 / 2,50 ± 0,08	4,0 - данные маркировки / 4,00 ± 0,08	Норма – 2,5 / 2,50 ± 0,08	Норма – 2,5 / 2,50 ± 0,08	Норма – 2,5 / 2,50 ± 0,08	3,4 - 4,0 - данные маркировки / 3,80 ± 0,08	Норма – 2,5 / 2,50 ± 0,08	
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 2,8 / 3,00 ± 0,06	Не менее 2,8 / 2,80 ± 0,06	Не менее 2,8 / 2,81 ± 0,06	Не менее 2,8 / 2,90 ± 0,06	Не менее 2,8 / 3,03 ± 0,06	Не менее 2,8 / 3,00 ± 0,06	Не менее 3,0 / 2,84 ± 0,06	
СОМО, % Норма / Результат	Не менее 8,2 / 8,3 ± 0,4	Не менее 8,2 / 8,2 ± 0,4	Не менее 8,2 / 8,2 ± 0,4	Не менее 8,2 / 8,2 ± 0,4	Не менее 8,2 / 8,5 ± 0,4	Не менее 8,2 / 8,5 ± 0,4	Не менее 8,2 / 8,0 ± 0,4	
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта (Норма* / Результат)	жиры, г	Не менее 2,5 г в 100 г / 2,50 ± 0,08	Не менее 3,5 до 4,5 г в 100 г / 4,00 ± 0,08	2,5 ± 0,25 г в 100 г / 2,50 ± 0,08	2,5 ± 0,25 г в 100 г / 2,50 ± 0,08	2,5 г в 100 г / 2,50 ± 0,08	3,4 - 4,0 г в 100 г / 3,80 ± 0,08	2,5 г в 100 г / 2,50 ± 0,08
	белки, г	Не менее 2,8 г в 100 г / 3,00 ± 0,06	Не менее 2,8 г в 100 г / 2,80 ± 0,06	2,8 ± 0,28 г в 100 г / 2,81 ± 0,06	2,8 ± 0,28 г в 100 г / 2,90 ± 0,06	2,8 ± 0,28 г в 100 г / 3,03 ± 0,06	2,8 ± 0,28 г в 100 г / 3,00 ± 0,06	3,0 ± 0,30 г в 100 г / 2,84 ± 0,06
	углеводы, г	Не менее 4,7 г в 100 г / 4,6 ± 0,2	Не менее 4,7 г в 100 г / 4,9 ± 0,2	4,7 ± 0,47 г в 100 г / 4,8 ± 0,2	4,7 ± 0,47 г в 100 г / 4,7 ± 0,2	4,7 ± 0,47 г в 100 г / 4,8 ± 0,2	4,7 ± 0,47 г в 100 г / 4,7 ± 0,2	4,7 ± 0,47 г в 100 г / 4,5 ± 0,2
	энергетическая ценность, ккал	53 / 52,9 ± 1,1	от 62 до 71 / 66,8 ± 1,1	53 / 52,9 ± 1,1	52 / 52,9 ± 1,1	53 / 53,7 ± 1,1	61 / 65,0 ± 1,1	53 / 52,3 ± 1,1
Идентификация по составу жировой фазы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	
АНТИБИОТИКИ	Левомецитин, мг/кг (менее 0,01)	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01
	Тетрациклиновой группы, ед/г (менее 0,01)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
	Стрептомицин, ед/г (менее 0,5)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	—	Не обнаружено	—
	Пенициллин, ед/г (менее 0,01)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
СООТВЕТСТВИЕ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ, по энергетической ценности отличается от данных маркировки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и СОМО	

\* по данным маркировки

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



# МОЛОКО, ТОЛЬКО НЕ «НАРОДНОЕ»!

остатка СОМО (8,0% вместо 8,2%). У питерского образца под брендом «Семейный капитал» оказалась завышена энергетическая ценность – 65% вместо 61%, указанного на этикетке.

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Пять образцов, успешно прошедших испытания, оказались сделаны в Санкт-Петербурге и Ленинградской области. Это «Совхозное молоко питьевое пастеризованное «Приневское», 2,5% (ЗАО «Племенной завод «Приневское», Ленинградская область), «Молоко питьевое пастеризованное, 2,5%, ТМ «Большая кружка» (ООО «Галактика», Ленинградская область), «Молоко питьевое пастеризованное, 4,0% (ООО «Молочная культура», Ленинградская область), «Молоко пастеризованное питьевое, 2,5%, ТМ «Лосево» (ООО «Молочный завод «Лосево», Ленинградская область) и «Молоко питьевое пастеризованное «Пискаревское», 2,5%» (ООО «Пискаревский молзавод», Санкт-Петербург).

Вывод напрашивается сам собой: выбирая на полке магазина пастери-

зованное молоко, покупайте то, что изготовлено в нашем регионе, – и вы не прогадаете!

## ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ НА ВЫСОТЕ!

– В агропромышленном комплексе Ленинградской области молочное животноводство занимает ведущее место, – отмечает **пресс-секретарь вице-губернатора Ленинградской области – председателя комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Светлана Буренина.** – Поголовье крупного рогатого скота по состоянию на начало года составило 175,8 тыс. голов, в том числе коров – 77,2 тыс. голов. Регион занимает седьмое место среди субъектов РФ по объему производства молока в сельскохозяйственных и первое место в РФ по молочной продуктивности коров. В настоящее время на территории Ленинградской области находятся лучшие племенные хозяйства России (64 племхоза – 50 племенных заводов и 14 племенных репродукторов по разведению скота молочных пород: черно-пестрой, айрширской и голштинской пород).

Созданы два новых высокопродуктивных типа с генетическим потенциалом 9–10 тыс. кг молока. Непосредственно молочная отрасль Ленинградской области представлена в настоящее время 10 предприятиями, которые в сутки перерабатывают около 400 тонн молока-сырья.

– Нынешний год, к счастью, выдался урожайным на молоко, – подтверждает **заместитель генерального директора Санкт-Петербургского молочного завода «Пискаревский» Георгий Житмарев.** – Мы видим прирост производства молока во всех молочных хозяйствах Ленинградской области. При этом молоко получается очень хорошего качества. Перефразируя Наполеона, который объяснил одно из своих поражений тем, что у лошадей нет чувства патриотизма, с удовольствием отмечу, что у наших коров, вероятнее всего, чувство патриотизма есть.

## ПАСТЕРИЗАЦИЯ ИЛИ СТЕРИЛИЗАЦИЯ?

На полках магазинов пастеризованное молоко по количеству брендов заметно уступает стерилизованному. Чем это вызвано?

– Наиболее распространенными методами обработки молока являются пастеризация и стерилизация, – объясняет **Георгий Житмарев.** – Пастеризация еще в XIX веке придумал великий ученый Пастер. Суть этого метода заключается в том, что сырое молоко подвергается воздействию высокой температуры (менее 100°C), за счет чего в нем уничтожается вся вегетативная патогенная флора, но выживают споры. Поэтому пастеризованное молоко хранится сравнительно недолго (несколько суток). В последнее время появился новый термин «ультрапастеризация», который является своеобразным маркетинговым ходом. Дело в том, что ультрапастеризация – это та же самая стерилизация, при которой молоко подвергается термической обработке при температуре выше 100°C. Такое молоко имеет продолжительный срок хранения (6 месяцев), однако теряет значительную часть полезных составляющих.

– К сожалению, сети не всегда готовы сотрудничать с поставщиками, которые предлагают натуральное пастеризованное молоко с коротким сроком годности, – отмечает **Анатолий Брусенцев.** – Им выгоднее работать с продуктами длительного срока хранения. Этим и объясняется тот факт, что сегодня в продаже ультрапастеризованного/стерилизованного молока намного больше, чем пастеризованного. Безусловно, такая коммерческая позиция современного рынка обоснована и правомерна. Качественное стерилизованное молоко имеет право на существование, но все-таки не стоит забывать, что молоко с коротким сроком годности натуральнее и, соответственно, полезнее.

– При этом не нужно считать, что раз молоко имеет большой срок годности, значит, в него обязательно добавлены консерванты, – предупреждает **доцент кафедры технологии молока и пищевой биотехнологии Санкт-Петербургского национального исследовательского университета ИТМО Татьяна Евстигнеева.** – Если высококачественное молоко подвергнуть правильной технологической обработке и разлить в стериль-

ных условиях, то оно будет храниться месяцами без каких-либо добавок. Проблема в том, что некоторые недобросовестные производители для подстраховки эти добавки все-таки используют. Хуже всего, когда добавляют антибиотики. Распознать их наличие в молоке в бытовых условиях практически невозможно. Но употребление такого молока впоследствии может сказаться на здоровье потребителей. Поэтому мой совет покупателям: выбирать молоко проверенных производителей, имеющих на рынке хорошую репутацию.

## ЦЕЛЬНОЕ, ВОССТАНОВЛЕННОЕ, НОРМАЛИЗОВАННОЕ

Часто потребители спрашивают, что означают разные «молочные» термины, указанные на упаковке молока: «цельное», «восстановленное», «нормализованное», «обезжиренное».

– Понятие «цельное молоко» означает, что в упаковке находится натуральный термически обработанный продукт, полученный от коровы, без каких-либо добавок, – объясняет **Георгий Житмарев.** – Если из цельного молока на специальных установках при сравнительно невысокой температуре (55°C) бережно извлечь влагу, то получается сухое молоко. Для наглядности этот процесс можно сравнить с получением из свежих фруктов сухофруктов. Безусловно, свежие продукты по многим параметрам выигрывают, только вот храниться целый год они не могут и в межсезонье их успешно заменяют сухофрукты. Так же мы поступаем и с молоком. Восстановленное молоко – это молоко, полученное из сухого продукта. Конечно, такое молоко отличается от свежего, но это не значит, что оно хуже по качеству. Чтобы защитить репутацию сухого молока, замечу, что всё детское питание для грудных детей делается на основе сухого молока, а это говорит о многом.

– Понятие «нормализованное» означает, что на производстве жирность молока доведена до той, которая указана на упаковке, – объясняет **Татьяна Евстигнеева.** – Если корова дала молоко менее жирное, чем рассчитывал производитель, то в него добавляют сливки. Если же нужно понизить жирность молока, в него добавляют обезжиренное молоко. При этом не стоит считать, что обезжиренное молоко разбавленное, как думают многие потребители. Просто из него извлекают жир (сливки), а все необходимые полезные вещества и микроэлементы, свойственные молоку, в нем остаются.

Иногда можно услышать от диетологов, что молоко полезно не всем – в частности, пожилым людям употреблять его нежелательно.

– Это неверно, – считает **Анатолий Брусенцев.** – В суточном рационе взрослого человека молоко и молочные продукты должны составлять 35%. К сожалению, сегодня потребление молока в России снизилось. Если в 1980–1990-е годы физиологическая норма потребления молока от одного человека в среднем составляла 396 кг в год, сегодня она почти в два раза меньше – 200 кг.

– Некоторые производители обогащают молоко специальными витаминными комплексами и компонентами. Это очень хорошая тенденция, – говорит **Татьяна Евстигнеева.** – К примеру, в составе молока можно встретить лактулозу. Приготовленная из молочного сырья, она улучшает деятельность микроорганизмов, которые находятся в толстой кишке, способствует устранению проблем, связанных с дисбактериозом кишечника.



– Цельное молоко противопоказано только тем людям, у кого отсутствует фермент, расщепляющий лактозу, из-за чего продукт в организме не усваивается – отмечает **Анатолий Брусенцев.** – Подобная переносимость может сформироваться на генетическом уровне, но в большинстве случаев она приобретенная. Если в детстве ребенок не получал материнского молока, потом в процессе жизни мало употреблял молочные продукты, то его организм перестает вырабатывать ферменты, необходимые для переработки лактозы, за ненадобностью. Но при желании выработку этих ферментов можно восстановить. Для этого надо постоянно добавлять в рацион молоко (начиная с чайной ложки), постепенно увеличивая дозу. Организм ориентируется и начнет вырабатывать необходимый фермент.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО



Молоко питьевое «Первым делом» пастеризованное. Массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое «Первым делом» пастеризованное. Массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое «Народное» пастеризованное. Массовая доля жира 3,2%
ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл., г. Торжок	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Рыбновский молочный завод», г. Рыбное, Рязанская обл.
01.04.2015	29.03.2015	30.03.2015
7 суток	7 суток	10 суток
4 x 900 мл = 3600 мл	4 x 800 г = 3200 г	4 x 900 мл = 3600 мл
38-90	36-00	43-90
ЗАО «Дикси Юг», магазин «Дикси», ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	ЗАО «Дикси Юг», магазин «Дикси», ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	ЗАО «Союз Святого Иоанна Воина», магазин «Верный», ул. Уточкина, д. 3, корп. 3
соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: с наличием постороннего кисловатого привкуса
соответствует	соответствует	Обозначение ГОСТ Р 52090-2003 представлено как ГОСТ 52090-2003, единицы измерения массы нетто приведены в единицах объема
Норма – 2,5 / 2,30 ± 0,08	Норма – 2,5 / 2,00 ± 0,08	3,2 – данные маркировки / 3,20 ± 0,08
Не менее 2,8 / 2,01 ± 0,06	Не менее 3,0 / 0,87 ± 0,06	Не менее 2,8 / 1,67 ± 0,06
Не менее 8,2 / 7,7 ± 0,4	Не менее 8,2 / 7,6 ± 0,4	Не менее 8,2 / 7,9 ± 0,4
2,5 ± 0,25 г в 100 г / 2,30 ± 0,08	2,5 г в 100 г / 2,00 ± 0,08	3,2 ± 0,32 г в 100 г / 2,50 ± 0,08
2,8 ± 0,28 г в 100 г / 2,01 ± 0,06	3,0 ± 0,30 г в 100 г / 0,87 ± 0,06	2,8 ± 0,28 г в 100 г / 1,67 ± 0,06
4,7 ± 0,47 г в 100 г / 5,0 ± 0,2	4,7 ± 0,47 г в 100 г / 6,0 ± 0,2	4,7 ± 0,47 г в 100 г / 5,7 ± 0,2
55 / 48,7 ± 1,1	55 / 45,5 ± 1,1	59 / 58,3 ± 1,1
соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира в жировой фазе менее 5%
Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Не обнаружено	—	Не обнаружено
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, СОМО, энергетическая ценность отличается от данных маркировки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, СОМО, по пищевой и энергетической ценности отличается от данных маркировки	ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года № 11-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

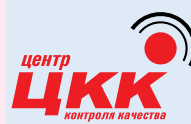
## СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– В первую очередь при покупке молока следует обращать внимание на то, как выглядит сам магазин – нет ли посторонних запахов, в каких условиях хранятся продукты и т.д.

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

Потребителю следует обратить внимание на срок годности и решить, какое молоко для него предпочтительнее, поскольку сроки хранения пастеризованного молока исчисляются сутками, а стерилизованного – месяцами. Причем стерилизованное молоко благодаря специальной упаковке может храниться при температуре от +20 до +25°C. При вскрытой упаковке стерилизованное молоко необходимо использовать в течение нескольких дней.





ПОПРОБУЙ!

В последнее время на продовольственном рынке появляется всё больше напитков на основе молочной сыворотки. И это замечательно, считают диетологи, ведь молочная сыворотка очень полезна для организма человека. А благодаря натуральным фруктовым и ягодным сокам в составе сывороточных напитков данная продукция способна удовлетворить вкусы самых взыскательных потребителей. Так, напитки из серии «Демигут» Дмитровского молочного завода уже успели заслужить признание и любовь петербуржцев.

## ПОЛИВИТАМИННЫЕ НАПИТКИ – ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ!

множения лактоацилл и бифидобактерий. А эти микроорганизмы составляют основу нормальной микрофлоры кишечника. Таким образом, лактоза очень эффективна в профилактике и лечении дисбактериозов.

Белки молочной сыворотки (альфа-лактальбумин, бета-лактоглобулин) имеют самую высокую скорость расщепления среди пищевых белков и служат дополнительным источником поступления аминокислот – аргинина, гистидина, метионина, лизина, треонина, триптофана и лейцина. Содержание свободных аминокислот в сыворотке, полученной при

производстве творога, в 10 раз больше, чем в исходном сырье. Сывороточные белки относятся к полноценным белкам, используемым организмом для структурного обмена – в основном для регенерации белков печени, образования гемоглобина и плазмы крови.

Сыворотка и напитки на ее основе содержат богатый естественный набор минеральных веществ, аминокислот, жирных кислот, витаминов, что способствует восстановлению водно-солевого баланса, выводу шлаков, токсинов и холестерина, улучшению работы печени и почек, избавлению от проявлений

гипертонии, атеросклероза, ревматизма. Диетологи рекомендуют сывороточные напитки пожилым людям, людям с избыточным весом, слабым здоровьем.

Сыворотка полезна и взрослым, и детям, ведь это поливитаминный продукт, укрепляющий иммунитет человека в любом возрасте. В молочную сыворотку почти полностью переходят водорастворимые витамины и часть жирорастворимых. За счет высокого содержания витаминов группы В регулярное употребление продуктов на основе сыворотки благотворно влияет и на нервную систему.

### НОВИНКИ НА РЫНКЕ

Напитки на основе молочной сыворотки современные производители начали выпускать сравнительно недавно. Такие продукты вырабатываются с добавлением натуральных фруктовых и ягодных соков, которые, в свою очередь, также содержат большое количество полезных веществ: углеводы, органические и неорганические кислоты, ферменты, фитонциды и витамины. Благодаря этому получается продукт не просто с высокой пищевой ценностью, но и удовлетворяющий потребности широкого круга потребителей с самыми разными вкусами.

Если вы хотите побаловать себя и своих близких вкуснейшими сывороточными напитками высокого качества, обратите внимание на линейку продукции «Демигут» от ОАО «Дмитровский молочный завод». Это низкокалорийные напитки (0,1% жирности) с натуральными соками: «Киви, ананас, зеленое яблоко», «Красный апельсин», «Манго, ананас, маракуйя», «Персик, маракуйя», «Мохито» с соками лимона и лайма. Выберите вкус по душе! Напитки прекрасно утоляют жажду, освежают, тонизируют и дарят прекрасное настроение!

Приобрести продукцию «Демигут» можно во всех крупных торговых сетях Петербурга.

Надежда ГОРЧЕВА

### ЦЕННЫЕ СВОЙСТВА

Молочная сыворотка образуется в процессе переработки молока. Ее получают при производстве творога, сыра или казеина. Так сложилось, что молочная сыворотка считается побочным продуктом, и не пользуется популярностью. А зря! Ведь это настоящий кладезь витаминов и полезных микроэлементов.

Регулярно употребляя сыворотку и продукты на ее основе, можно предотвратить развитие различных заболеваний. Входящая в состав сывороточных напитков лактоза (или молочный сахар), расщепляясь в кишечнике до молочной кислоты, создает в нем кислую среду, которая подавляет размножение гнилостных микроорганизмов и способствует развитию полезной микрофлоры – например, ацидофильных бактерий. Молочный сахар также помогает лучшему усвоению кальция, поэтому широко используется для предупреждения развития рахита у детей. Но основное свойство лактозы состоит в том, что этот углевод является субстратом для раз-



### НА ДЕСЕРТ

В разгар весны хочется добавить в свои будни больше ярких красок. А что поднимет настроение лучше, чем освежающий сладкий десерт?

DESSERT  
**FANTASY**  
 Sweet Collection

## «Ice Palace» – три вида наслаждения



Петербургская компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» предлагает горожанам полакомиться мороженым под торговой маркой «Ice Palace». Такое угощение наверняка придется по вкусу и взрослым, и детям. Эскимо, мороженое в ванночках, в вафельных рожках «Ice Palace» выпускается в Бельгии, самой молочной стране в мире. Огромные заливные луга, элитные стада коров, здоровый климат позволяют бельгийцам производить молоко отличного качества. Оно сразу же поступает на заводы крупнейшего в Европе холдинга «Milcobel». А там молоко превращается в масло, сыр, продукцию детского питания и, конечно, в мороженое. Поскольку путь от коровы до готового продукта сокращен до минимума, в магазины поступает натуральная продукция высокого качества. Да и цены на нее вполне демократичные, так как концерном владеют бельгийские фермеры – владельцы фермерских хозяйств, которые заинтересованы в быстрой реализации молочного сырья.

Входящая в состав холдинга фабрика «Ysco» – крупнейший производитель мороженого в странах Бенилюкса. Бельгийское мороженое, которое отличают традиционный молочный вкус и богатый ассортимент, продается в самых популярных торговых сетях Европы – Albert Heijn (Нидерланды), Carrefour (Франция и Бельгия), Picard (Франция). Российским покупателям бельгийское мороженое тоже знакомо. На фабрике «Ysco» долго изучали российские стандарты качества, которые сильно отличаются от европейских, и разработали продукты под маркой «Ice Palace», полностью отвечающие нормам российского законодательства.

### МАЛИНА И «PANNA COTTA»

Любители европейского мороженого наверняка оценят сочетание сливочного мороженого «Panna cotta» и малинового сорбета в мороженом «Ice Palace». Оно поставляется на российский рынок в пластиковых ваннах объемом 900 мл в виде хрустящего вафельного рожка.

История этого мороженого уходит в Средние века, когда итальянские хозяйки из Пьемонта стали делать на водяной бане десерты из густых сливок. Поскольку Пьемонт был в то время важным европейским транспортным узлом



и имел удобное географическое расположение, мороженое быстро получило популярность в Испании, Германии и Франции. Очень быстро десерт «Panna cotta» стал широко известен во всей Европе.

### ШОКОЛАДНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

Настоящая находка для любителей шоколада – вкусные вафельные рожки



и ванночки 900 мл «3 Шоко», также созданные по оригинальной рецептуре. Сливочное мороженое с молочным шоколадом, кусочки темного и белого шоколада доставят вам истинное наслаждение.

### «PINA COLADA»



Мечтаете об отдыхе в жарких экзотических странах? Попробуйте мороженое «Pina colada» – сочетание ананасового сорбета со сливочным мороженым и кокосовыми хлопьями. Положите ложечку мороженого за щеку и представьте себя у голубого моря на песчаном пляже.

### «TIRAMISU» И «MASCARPONE-STRAWBERRY»

Если вы поклонник итальянской кухни, ванны с мороженым «Tiramisu» коллекции «Ice Palace» точно для вас. Также попробуйте знаменитый итальянский



десерт из Ломбардии – мороженое «Mascarpone Strawberry». В нем вкус сливочного мороженого подчеркнут тонкой нотой сливочного сыра «Mascarpone» и клубничным сорбетом с кусочками клубники, которая в мае созревает во всей Италии.

Доставьте себе и своим близким истинное наслаждение удивительным мороженым «Ice Palace»!

Алиса САВЕЛЬЕВА

