

# ОБРАТНАЯ СТОРОНА БУТЕРБРОДА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 60% спредов не соответствуют ГОСТ Р 52100-2003 и Техническому регламенту Таможенного союза 024/2011 на масло-жировую продукцию.

СТР. 6–7

**В НОМЕРЕ:** ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ ПОДДЕРЖИВАЕТ СПОРТ СТР. 4 | РЕЦЕПТЫ ИЗ ПТИЦЫ ДЛЯ ЛЕТНЕГО СТОЛА СТР. 5 | ВСТРЕЧАЙТЕ ТВОРОЖНЫЙ СЫРОК «СВИТЛОГОРЬЕ!» СТР. 12

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**

**КАКИЕ ТОВАРЫ  
МОЖНО ПОКУПАТЬ?**

СТР. 2



**ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ РЫНОК**



**22 АВГУСТА ОТКРОЕТ  
ДВЕРИ ВЫСТАВКА-  
ЯРМАРКА «АГРОРУСЬ»  
В «ЛЕНЭКСПО»**

СТР. 3

**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

**ПШЕНО: СОЛНЕЧНАЯ  
КРУПА БЕЗ ИЗЪЯНОВ**

СТР. 8–9



**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**



**СТРАСТИ  
ПО МАРГАРИНУ**

СТР. 10–11

XXIII САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

# ВКУСНОГРАД

НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!

## 5 сентября (суббота)

Южно-Приморский парк  
(ул. Доблести, д.27)  
Начало в 12.00, вход свободный

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

Отметим День знаний вкусно!



Галина Маслова (АО «Гипрорыбфлот») и Лариса Черченко (ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория») проводят оценку качества тортов



Людмила Гамова, начальник ИЛ «ПЕТЭК» и Виктор Закревский, профессор СЗГМУ им. И. И. Мечникова проводят оценку качества ацидобифилина



## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

В Санкт-Петербурге завершает свою работу общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который четвертый год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



Лариса Яковлева и Галина Андреева (Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области) проводят оценку качества сливочного масла



Эксперты конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» проводят оценку качества мясных продуктов



Ольга Волхоннова и Елена Скокогоренко (СПб ГУ «Горветлаборатория») проводят оценку качества вареной колбасы

# КАКИЕ ТОВАРЫ МОЖНО ПОКУПАТЬ?

В конкурсе принимают участие изготовители продовольственных товаров, чья продукция представлена в розничной торговой сети города на Неве. Как рассказал **Всеволод Вишневецкий, председатель Наблюдательного совета конкурса и руководителя «Общественного контроля»**, цель конкурса – выявить на полках магазинов товары, информация на упаковке которых полностью совпадает с заявленным составом. Иными словами – «вычислить» товары, которые можно покупать без всякого риска.

Заявки на участие в конкурсе могли направлять не только изготовители Санкт-Петербурга, но и иногородние компании, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. Несмотря на сокращение продовольственного рынка, вызванного санкциями и контрсанкциями, количество заявок на участие в конкурсе этого года вопреки ожиданиям не сократилось и осталось на уровне прошлого года – 18. Это говорит о стабильно высоком авторитете конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» среди изготовителей пищевых продуктов.

В борьбе за звание лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» соревнуются как крупные, хорошо известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номинация «Молочная продукция», в которой в этом году участвуют сразу десять образцов продукции восьми изготовителей из пяти регионов страны.



Экспертный совет конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2015 года

Конкурс состоит из двух этапов. Первый этап – лабораторные исследования образцов по физико-химическим показателям и оценка их маркировки. Второй этап – дегустационная оценка ведущими экспертами по качеству Санкт-Петербурга.

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров проводят специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: ФБУ «Тест-С.-Петербург», СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области, ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», СПб ГУ «Горветлаборатория», АО «Гипрорыбфлот», Северо-Западный государственный медицинский

университет им. И.И. Мечникова, Национальный исследовательский университет ИТМО.

Заявки на участие в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в этом году подали изготовители из восьми регионов России: Санкт-Петербург, Ленинградская область, Москва, Мурманск, Новгородская область, Смоленская область, Орловская область, Тверская область. Всего на конкурс было выдвинуто 25 образцов продовольственных товаров в семи номинациях: «Молочная продукция», «Мясная продукция», «Рыбная продукция», «Консервы», «Соления», «Кондитерская продукция», «Напитки».

Первый этап конкурса, который проводился в мае–июле 2015 года на базе испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург», без замечаний прошли только 24 образца продовольственных товаров. Один образец

(4% от общего количества) был снят с конкурса после первого этапа. Основание: несоответствие продукции (творог 9%) требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию.

Второй этап – дегустационная оценка продовольственных товаров – прошел 29 июля 2015 года в ФБУ «Тест-С.-Петербург». В органолептической оценке образцов, а также в оценке информации для потребителя приняли участие 14 экспертов и специалистов ведущих испытательных центров Санкт-Петербурга.

По словам **Людмилы Гамовой, начальника испытательной лаборатории «ПЕТЭК» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»**, организация общественного конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» прошла на очень высоком уровне. Продукция, представленная на конкурс, в целом была хорошего качества, и ее можно смело рекомендовать потребителям,

сообщила эксперт, однако два образца в ходе органолептической оценки получили низкий средний бал и не прошли в число финалистов конкурса. Это образец обезжиренного творога и образец вареной колбасы, в составе которой преобладало мясо курицы.

Таким образом, финалистами конкурса стали 22 образца продовольственных товаров (88% от первоначально заявленного количества), а 12% (3 образца) остались за бортом конкурсной гонки.

По условиям конкурса победители могут наносить на упаковку знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Причем на бесплатной основе. Однако, согласно Положению о конкурсе, право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному контролю» качество товаро-лауреата в течение всего календарного года. При этом общественная организация оставляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара, маркированного знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Если в ходе такого инспекционного контроля будут выявлены нарушения по качеству, продукция будет отозвана из торговой сети.

**Объявление результатов конкурса пройдет 27 августа в рамках XXIV Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» на подиуме павильона № 7 «ЛЕНЭКСПО». Начало торжественной церемонии в 15.00. Вход на мероприятие осуществляется по билетам «ЛЕНЭКСПО».**

Кирилл ОРЛОВ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор –  
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты – Алла Чердынченко,  
Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Фотограф – Алексей Актенев

Отдел рекламы: Людмила Боярцева,  
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № ПУ  
78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением  
Федеральной службы по надзору в сфере связи,  
информационных технологий и массовых комму-  
никаций 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 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 подписан к печати 11.08.2015 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-7826/7

Тираж номера 50 000 экз.

**Диета****ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ  
КОЛБАС И МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ**

пр-т. Королева, д.7 ул. Садовая, д.38

**ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ ПРОДАВЦА****+7 (812) 301-91-79**Балтийский  
**БЕРЕГ****Салат «По-восточному»  
с древесными грибами 250 г**в уксусно-масляной заливке;  
в уксусно-масляной заливке с  
кальмаром; в уксусно-масляной  
заливке со специями и овощамиДля производства салатов «По-восточному»  
компания ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» использо-  
ует китайский древесный гриб.Древесные грибы с давних времён использо-  
ются в китайской и японской кухне для пригото-  
вления деликатесных закусок. Они содержат  
много белка, витаминов В и D, аминокислоты,  
кальций, фосфор и калий.Древесные грибы служат основой для здоро-  
вого питания, предупреждают авитаминоз и сти-  
мулируют иммунную систему человека.Салаты «По-восточному» имеют специфичный  
легкий аромат грибов. Яркость вкуса им прида-  
ют овощи и букет пряностей.Салаты из древесных грибов актуальны в  
любое время года. Они отлично подходят как  
для праздничного стола, так и в дни поста.**АГРОРУСЬ****XXIV МЕЖДУНАРОДНАЯ  
АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА****САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
ЛЕНЭКСПО****25-28  
АВГУСТА 2015****ВЫСТАВКА**559 УЧАСТНИКОВ | 49 РЕГИОНОВ РОССИИ  
19 СТРАН | 14 150 СПЕЦИАЛИСТОВ АПК**22-30  
АВГУСТА 2015****ЯРМАРКА**52 456 кв. м | 117 307 ПОСЕТИТЕЛЕЙ  
535 ФЕРМЕРСКИХ (КРЕСТЬЯНСКИХ) ХОЗЯЙСТВИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ •  
ТЕХНИКА. ТЕХНОЛОГИИ. ОБОРУДОВАНИЕ •  
РАЗВИТИЕ СЕЛЕКЦИОННЫХ СТАНЦИЙ •  
И ПЛЕМЕННЫХ ХОЗЯЙСТВ**НОВОЕ  
2015**• ЖИВОТНОВОДСТВО. КОРМА. ВЕТЕРИНАРИЯ  
• РАСТЕНИЕВОДСТВО ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА  
• УДОБРЕНИЯ  
• РЫБОВОДСТВО

ОРГАНИЗАТОР

**EXPOFORUM**ГЕНЕРАЛЬНЫЙ  
МЕДИАПАРТНЕРТЕЛЕКАНАЛ  
**Санкт-Петербург**  
topspb.tvВК «ЛЕНЭКСПО», СПб, Большой пр. В. О., 103  
тел. +7 (812) 240 40 40, доб. 231, 234, 235, 188, 254  
farmer@expoforum.ru  
[www.agrorus.expoforum.ru](http://www.agrorus.expoforum.ru)

\*ЭКСПОФОРУМ



**ВКУСНАЯ продукция  
по ОТЛИЧНОЙ цене!**

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM

**ДЕЛИКАТЕСНЫЕ  
МОРЕПРОДУКТЫ**

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

КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ  
МЯСОКОМБИНАТ

## Молодое поколение выбирает здоровый образ жизни

### А ПОМОГАЕТ ЕМУ В ЭТОМ «ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

Санкт-Петербург сегодня испытывает значительный дефицит в объектах массовой спортивной инфраструктуры. Не хватает спортивных и детских игровых площадок, доступных по цене бассейнов, велосипедных и прогулочных дорожек, бесплатных катков, где дети и взрослые могли бы активно проводить свой досуг. Все это тормозит широкое приобщение молодежи к здоровому образу жизни.

Именно поэтому известный изготовитель колбас и мясных деликатесов «Великолукский мясокомбинат» охотно откликнулся на предложение стать генеральным спонсором благотворительного турнира по стритболу «Прокачай свой город», цель которого – восстановить в городе на Неве стритбольные площадки.

Стритбол – это уличный баскетбол. От обычного баскетбола он отличается более демократичными правилами, меньшим числом игроков (обычно играют трое на трое), небольшими, в половину баскетбольного поля, игровыми кортами. Игра не требует дорогостоящего оборудования и оснащения спортсменов. Сегодня она популярна во всем мире. Ежегодно проводятся мировые чемпионаты по стритболу. И, возможно, в будущем он войдет в перечень олимпийских видов спорта.

Стритболом в Питере увлекаются и молодежь, и люди более зрелого возраста. В начале лета Невская Баскетбольная Лига и We Love Basketball провели ревизию уличных площадок и выяснили, что корты нуждаются в обновлении и ремонте – нужно заменить щиты и кольца, обновить разметку, навесить сетки. Ждать помощи сверху – лета не видать. Мобилизовались сами.

Благотворительный турнир «Прокачай свой город» призван восстановить корты, чтобы как можно больше



**ВАННОЛИХ**

питерской молодежи смогло провести свое лето по-спортивному. Все взносы, собранные с команд-участников, идут на ремонт конкретной площадки.

Первые игры турнира уже состоялись, и победители дивизионов WLB и НБЛ получили свои вкусные призы

от «Великолукского мясокомбината». Держать в руках целый ящик полезных продуктов – это здорово, говорят победители соревнований!

Несмотря на то что соревнования еще продолжаются, можно утверждать, что проект состоялся. Важный

итог первых турниров – интересные, захватывающие игры, обновленные площадки, большое количество зрителей. И совместная, дружная работа – установка сеток, новая разметка, стрижка деревьев и уборка мусора. Турнир «Прокачай свой город» показал, что в Питере много людей, которые хотят сделать его лучше.

Кристина Дмитриева из команды-победительницы «Gang» считает, что стритбольный проект очень важен для города: «Мы рады, что такой турнир теперь есть, и здорово, что мы его выиграли. Почти вся команда у нас живет в Купчино, и эта площадка – наша, родная. Спасибо большое организаторам, что ее облагородили. Здорово, что в каждом районе есть площадки, на которых можно будет играть. Крутые призы, голодными теперь не останемся, и есть, с чем дожить до следующего тура».

«Великолукский мясокомбинат», как официальный партнер соревнований, учредил для победителей турниров действительно щедрые и вкусные призы. Каждой команде-

победительнице достается целый ящик мясных деликатесов, изготовленных из натурального мясного сырья, полученного на собственных свиноводческих фермах.

«Великолукский мясокомбинат» – флагман мясной индустрии Северо-Западного региона, входит в тройку крупнейших производителей колбасных и мясных изделий России. Структура холдинга включает в себя предприятия, которые обеспечивают полный цикл производства – от кормов до конечной продукции. Это позволяет стабильно развиваться, не зависеть от импорта, а самое главное – гарантированно обеспечивать высокое качество выпускаемой продукции. Покупатели уважают продукцию комбината за доступную цену и отменный вкус.

Поддержка проекта «Прокачай свой город» – не единственный вклад «Великолукского мясокомбината» в развитие массового спорта. Компания также является генеральным спонсором футбольной команды «Псков-747». «Великолукский мясокомбинат» планирует поддерживать проекты в сфере массового спорта и в дальнейшем.

Группа организаторов проекта – <https://vk.com/pimpmycourt>  
Группа ВЛМК – <https://vk.com/vlmspb>

Надежда КИПНИС

## ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Вот и наступил разгар грибного сезона. Однако, направляясь в лес, следует соблюдать меры предосторожности. На август, по данным эпидемиологов, приходится пик отравлений грибами. Поэтому, чтобы избежать неприятностей, следует придерживаться простого правила: «Бери только то, в чем уверен».

Если у вас нет времени тратить выходные на грибную охоту вдали от дома, а потом, валясь с ног от усталости, до позднего вечера чистить и готовить дары леса, вы можете воспользоваться уникальным предложением от «Фабрики домашних солений» из Ленинградской области, чей грибной ассортимент отличается разнообразием и изысканностью. При этом вы получаете грибы не только отобранные и проверенные, но уже и приготовленные.

## ГРИБНАЯ ПОЛЯНА: от классики

## ОТ ГРИБНОЙ КЛАССИКИ

В классической линейке маринадов «Фабрика домашних солений» предлагает «Белые маринованные грибы», «Грузди маринованные», «Маслята маринованные», «Опята маринованные», «Шампиньоны маринованные», «Шиитаке маринованные» и даже «Ассорти грибное маринованное».

Не менее изысканны и вкусны грибы «по-корейски»: «Грузди по-корейски», «Опята по-корейски», «Маслята по-корейски», «Шампиньоны по-корейски», «Шиитаке по-корейски». Вкус этих блюд имеет пикантную пряную нотку, благодаря чему их так любят покупатели. И маринованные грибы, и грибы по-корейски идеально подходят для любого меню: от обычного обеда до праздничного ужина.

## К ГРИБНОЙ ЭКЗОТИКЕ

На «грибной поляне» «Фабрики домашних солений» можно найти и экзотические грибы, которые и не сыщешь в лесах нашего региона. Это прежде всего «Грибы ледяные по-корейски», приготовленные из коралловых грибов, похожих на снежные шарики. Много веков назад их открыли азиатские травники, используя как чудодейственное

средство от простуды. Также на их основе готовили омолаживающие и тонизирующие эликсиры. Эти грибы действительно очень питательны и полезны. К слову, витамина D в коралловых грибах содержится больше, чем в печени трески, лососе, тунце, креветках и подсолнечнике, вместе взятых. В них много кальция, фосфора, калия, железа, магния, натрия и серы.

Коралловый гриб почти не имеет самостоятельного вкуса, но популярен среди гурманов благодаря своей нежной и одновременно упругой, хрустящей текстуре. Наиболее выгодно вкус этих необычных грибов раскрывается при их приготовлении по корейским рецептам.

Еще одна диковинка – грибы шиитаке, также известные под названиями «японские грибы» или «черные лесные грибы». Попробуйте «Шиитаке маринованные» и «Шиитаке по-корейски»! Пользу этих грибов уже давно оценили жители Китая и Японии. Неспорно в названных странах шиитаке считаются «эликсиром жизни». По мнению диетологов, основная польза этих грибов в том, что они являются низкокалорийным продуктом, поэтому их можно смело включать в меню разных диет.

Употребление шиитаке помогает лучше переносить стрессовые ситуации. Эти грибы

## до экзотики



## РЕЦЕПТ «ПК»

## Салат «Черный лес»

**Ингредиенты:** «Шиитаке маринованные» – 1 упаковка; авокадо – 1 шт.; сок лимона – 1 ст. ложка; укроп и петрушка – по вкусу.

## Способ приготовления:

1. Укроп и петрушку вымыть, мелко нарезать.
2. Авокадо вымыть, разрезать пополам, удалить косточку, очистить, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком.
3. Смешать шиитаке, авокадо и зелень, выложить приготовленную смесь в салатник.

способствуют улучшению обменных процессов, положительно влияют на выработку печеночных ферментов, расщепляющих белки и жиры. Кроме того, шиитаке обладают желчегонным эффектом, что помогает выводить из организма токсины и продукты распада.

В кулинарии эти грибы прежде всего ценятся за нейтральный вкус, способный оттенять вкусы других продуктов, поэтому шиитаке рекомендуют использовать в составе салатов и других блюд.

Все грибные деликатесы от «Фабрики домашних солений» расфасованы в удобную упаковку – 400 г, также их можно приобрести на развес во многих магазинах Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Скоро на прилавках торговых точек грибы появятся в более мелкой расфасовке – по 200 г.

Алиса АЛОВА



## ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



## «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ»: РЕЦЕПТЫ ИЗ ПТИЦЫ ДЛЯ ЛЕТНЕГО СТОЛА

Главная особенность летних блюд – легкость, яркость и необычность. Поэтому одним из популярных ингредиентов сезонных кулинарных рецептов может стать диетическое мясо курицы и индейки. Чтобы разнообразить стол, петербургская производственная компания «Русь» предлагает пофантазировать с консервами ТМ «Честный продукт» – «Мясо кур в собственном соку», «Мясо цыпленка в собственном соку» и «Мясо индеек в собственном соку».

## ВКУСНО – ЗНАЧИТ ПОЛЕЗНО

Родина индейки – Америка. В качестве домашней птицы ее разводили еще ацтеки. В Европу она попала в XVI веке, в Россию – во времена Петра I. Люди всех сословий оценили нежное, простое в приготовлении, диетическое мясо. Польза мяса индейки состоит в том, что оно содержит много витаминов и минимум холестерина. Это позволяет ему очень легко усваиваться в организме человека.

Огромная польза индейки – в содержании белка. Умеренный уровень жирности этого мяса способствует нормальному усваиванию в организме такого элемента, как кальций, который играет важную роль в формировании костных тканей. Диетологи рекомендуют употреблять блюда из индейки людям, страдающим бессонницей (в этом мясе содержится вещество, оказывающее снотворное действие), депрессиями, а также испытывающим тяжелые физические нагрузки. Не менее вкусно и полезно куриное мясо. Кроме животного белка, в нем содержится много фосфора и калия, чего не скажешь о других сортах мяса. Также есть магний, железо, витамины А, Е и группы В. Углеводов в курином мясе практически нет, что тоже является плюсом.

## ВКУСНО – ЗНАЧИТ НЕОБЫЧНО

Из мяса индейки и курицы можно приготовить очень интересные и необычные блюда. Оно идеально сочетается с картофелем, рисом,

овощами, фруктами, цитрусовыми и орехами. Большой популярностью пользуются салаты из этого мяса, которые желателно подавать с белым сухим вином.

Алла ВЛАДИМИРОВА

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

## Рецепты «ПК»:

## «Тропический салат»

(из тушеной индейки или курицы с ананасом)

**Ингредиенты:** «Мясо индейки в собственном соку» или «Мясо кур в собственном соку» – 1 банка; ананас консервированный – 1 банка; чернослив – 100 г; майонез – 100 г; зеленый салат – 4–5 листиков; соль; зелень.

## Способ приготовления:

Мясо из банки разобрать на кусочки. Чернослив ошпарить и вынуть из него косточки. Все продукты уложить в салатник на листья салата. Полить майонезом. Украсить зеленью.



## «Солнечный салат»

(из тушеной индейки и курицы с апельсином и вишней)

**Ингредиенты:** «Мясо индейки в собственном соку» или «Мясо цыпленка в собственном соку» – 1 банка; вишня (сушеная) – 1/3 стакана; апельсин (нарезанный) – 1 шт.; рис – 1 стакан; майонез – 100 г; сельдерей (нарезанный) – 1/2 стакана.

**Для соуса:** вода – 2 ст. ложки; лимонный сок – 2 ст. ложки; апельсиновый сок – 1/4 стакана; горчица – 1 ст. ложка; оливковое масло – 2 чайные ложки; соль, перец черный – по вкусу.

## Способ приготовления:

Отварить рис. Нарезанные апельсины и сельдерей соединить с рисом, вишней и индейкой. Всё перемешать. Соединить все ингредиенты для заправки и хорошо перемешать. Заправить салат, накрыть крышкой и убрать в холодильник на 1 час.



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В последнее время диетологи и приверженцы здорового питания все больше рекомендуют включать в рацион вместо сливочного масла спред. Главное, чтобы спред имел тот состав, который указан на этикетке.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить честность производителей спредов и закупила десять образцов разных марок в магазинах города. Согласно результатам исследований, проведенных испытательной лабораторией «ПЕТЭКС», подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», 60% спредов не соответствуют ГОСТ Р 52100-2003 и Техническому регламенту Таможенного союза 024/2011 на масложировую продукцию.

# ОБРАТНАЯ СТОРОНА



## ПРОДУКТ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

Спред – это продукт нового поколения, который имеет массу положительных качеств не только по сравнению с маргарином, но и даже со сливочным маслом. Неспроста первые спреды, которые появились в 1930-е годы в Европе, продавались в аптеках. Да и сегодня европейцы с их повышенным вниманием к своему здоровью и образу жизни высоко ценят данный продукт.

– Создание спреда было продиктовано общемировой тенденцией к снижению потребления насыщенных жиров и жировых продуктов, содержащих холестерин, – рассказывает старший научный сотрудник Всероссийского научно-исследовательского института жиров Татьяна Тагиева. – В Россию этот продукт пришел около 10 лет назад на смену так называемому комбинированному маслу, в составе которого было разрешено использовать до 85% растительных жиров. Чтобы избавить слово «масло» от дискредитации, был разработан новый ГОСТ Р 52100-2003 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия». Благодаря новому документу сегодня

РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
СПРЕДА  
ГОСТ Р 52100-  
2003

Наименование продукта	Спред растительно-жировой ТМ «КРЕМЛЕВСКОЕ». Массовая доля жира 72,5%	Спред растительно-жировой. Среднежирный. «МАТРЕНКИНО». Массовая доля жира 55%	Спред растительно-жировой «ВОЙМИКС» («VOIMIX»). Массовая доля жира 60%	Спред растительно-жировой «365 ДНЕЙ» «Для бутербродов, гарниров и выпечки». Массовая доля жира 60%	Спред сливочно-растительный «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!». Массовая доля жира 82%	Спред растительно-жировой «МЕЧТА ХОЗЯЙКИ» Сливочный вкус. Массовая доля жира 72%	Спред растительно-сливочный «ПРЕОБРАЖЕНСКОЕ». Массовая доля жира 70%
Производитель	АО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО «Петропродукт-Отрадное», Ленинградская обл.	ООО «АЛТИКО», Московская обл., изготовлено под контролем ООО «Райсио Ньютришен», г. Москва	ООО «ПЕТЕРПАК», г. Санкт-Петербург	ООО «ВЕРСИЯ», г. Санкт-Петербург	ООО «Фабрика ФАВОРИТ», г. Новосибирск. Адрес производства: Новосибирская обл. Произведено по заказу: ОАО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург	ООО «Преображенский молочный комбинат», г. Москва
Нормативный документ	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ТУ 9148-030-18518507-05
Дата изготовления	14.04.2015	12.04.2015	04.04.2015	11.02.2015	25.05.2015	03.04.2015	09.06.2015
Срок годности	при хранении: от -20°C до 0°C вкл. - 180 сут., от +1°C до +10°C вкл. - 90 сут.	хранить при температуре от 0°C до +4°C 6 месяцев с даты изготовления	при температуре от +2°C до +10°C. Срок годности 6 месяцев	годен 120 суток при температуре от -20°C до +15°C	120 суток при температуре хранения минус (16±2)°C 35 суток при температуре хранения (3±2)°C и относительной влажности воздуха не менее 85%	при температуре хранения: от -18°C до -12°C в течение 130 суток; от -12°C до +5°C в течение 95 суток; от +5°C до +10°C в течение 60 суток.	180 суток при температуре не выше минус 10°C, 45 суток при температуре от +2°C до +6°C
Масса, количество образцов	5 x 180 г = 900 г	3 x 400 г = 1200 г	3 x 400 г = 1200 г	3 x 500 г = 1500 г	5 x 200 г = 1000 г	3 x 400 г = 1200 г	5 x 200 г = 1000 г
Цена за упаковку, руб.	38-90	56-90	79-90	49-85	52-00	110-00	20-58
Место закупки	АО «Дикси Юг» Дикси № 78614, ул. Маршала Говорова, д. 10	ООО «ТД Интерторг», Автовская ул., д. 3, лит. А (универсам «Семья»)	АО «Дикси Юг» Дикси № 78614, ул. Маршала Говорова, д. 10	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке (по ФЗ №88-ФЗ)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ:</b> не указано максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот в процентах от содержания жира в продукте (указано содержание ненасыщенных жирных кислот)
Массовая доля жира, % Норма / Результат	72,5 / 72,47 ± 0,70	55 / 54,70 ± 0,53	60 / <b>61,12 ± 0,59</b>	60 / <b>61,18 ± 0,43</b>	82 / 82,0 ± 0,7	72 / <b>73,47 ± 0,71</b>	70 / <b>62,99 ± 0,61</b>
Массовая доля молочного жира, % от общего жира	менее 15 / менее 5	менее 15 / менее 5	менее 15 / менее 5	менее 15 / менее 5	от 50 до 95 / <b>31,0 ± 4,6</b>	менее 15 / менее 5	от 15,0 до 50,0 / <b>менее 5</b>
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	25,2 ± 0,4	44,3 ± 0,7	38,0 ± 0,6	38,5 ± 0,6	17,1 ± 0,3	24,6 ± 0,4	33,7 ± 0,5
Кислотность, °К. Норма / Результат	не более 2,5 / 1,0 ± 0,2	не более 2,5 / 0,7 ± 0,2	не более 2,5 / 0,5 ± 0,2	не более 2,5 / менее 0,5 (0,4)	не более 2,5 / 2,5 ± 0,2	не более 2,5 / менее 0,5	не более 2,5 / 0,7 ± 0,2
Температура плавления жира, выделенного из продукта, °С Норма / Результат	не более 36,0 / 32 ± 3	не более 36,0 / 32 ± 3	не более 36,0 / 34 ± 3	не более 36,0 / 34 ± 3	не более 36,0 / 33 ± 3	не более 36,0 / 35 ± 3	не более 36,0 / 33 ± 3
pH водной или водно-молочной фазы или молочной плазмы. Норма / Результат	от 3,0 до 7,0 вкл. / 6,5 ± 0,3	от 3,0 до 7,0 вкл. / 3,7 ± 0,3	от 3,0 до 7,0 вкл. / 6,0 ± 0,3	от 3,0 до 7,0 вкл. / 5,8 ± 0,3	от 3,0 до 7,0 вкл. / 6,00 ± 0,05	от 3,0 до 7,0 вкл. / 6,7 ± 0,3	от 3,0 до 7,0 вкл. / 5,6 ± 0,3
Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, % Норма / Результат	не более 8,0 / 1,0 ± 0,3	не более 8,0 / 4,5 ± 0,6	не более 8,0 / 1,9 ± 0,6	не более 8,0 / 5,1 ± 0,41	не более 8,0 / 3,0 ± 0,3	не более 8,0 / 1,9 ± 0,6	не более 8,0 / 7,0 ± 0,6
Жирнокислотный состав жировой фазы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ:</b> линолевая кислота – 12,94 ± 0,91 (норма – не менее 15)	соответствует
СООТВЕТСТВИЕ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ, по м.д. жира отличается от данных маркировки	СООТВЕТСТВУЕТ, по м.д. жира отличается от данных маркировки	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. молочного жира	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. жира и содержанию линолевой кислоты	<b>ФАЛЬСИФИКАТ,</b> не соответствует по м.д. жира и м.д. молочного жира, по требованиям маркировки

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

# НА БУТЕРБРОДА

потребитель имеет возможность выбрать на прилавке бутербродный продукт с привлекательными качествами. При этом, как показывает практика, спросом пользуются и спреды, содержащие молочный жир, и спреды без него.

## КЛАССИФИКАЦИЯ СПРЕДОВ

Согласно ГОСТу, спреды делятся на **сливочно-растительные, растительно-сливочные и растительно-жировые**.

– Сливочно-растительный спред – это продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39 до 95%, а массовая доля молочного жира в жировой фазе – от 50 до 95%, – объясняет **Татьяна Тагивева**. – Растительно-сливочный спред должен иметь массовую долю молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50%, остальное – растительные жиры. Растительно-жировой спред вообще не содержит молочного жира, а следовательно, и холестерина. Этот продукт часто рекомендуют тем, кто следит за своей фигурой.

## ХОЗЯЙКИ, НЕ ГОНИТЕСЬ ЗА МЕЧТОЙ!

Лабораторные исследования десяти образцов спреда показали, что большинство изготовителей вводит потребителей в заблуждение относительно состава продукта.

Так, **«Спред растительно-жировой «Мечта хозяйки. Сливочный вкус», 72% (ООО «Фабрика «ФАВОРИТ», г. Новосибирск) не соответствовал требованиям ГОСТа по массовой доле линолевой кислоты в жире, выделенном из продукта (12,94% вместо нормы «не менее 15%»).**

– Линолевая кислота очень ценна и полезна для организма человека, – отмечает **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова**. – Дефицит этой кислоты в продукте – достаточно серьезный недостаток. Кроме того, информация на маркировке названного образца отличается от фактических данных в разделе «массовая доля жира»: указано **72%** – на самом деле **73,47%**.

В числе нарушителей – образец **«Спред сливочно-растительный «Приятного аппетита!» (ООО «ВЕРСИЯ, г. Санкт-Петербург), который не соответствовал требованиям ГОСТа по массовой**

доле молочного жира в жировой фазе (31,0% вместо нормы «от 50 до 95%»).

Фальсификатом можно назвать также **«Спред растительно-сливочный «Преображенское», 70% (ООО «Преображенский молочный комбинат», г. Москва).** Доля молочного жира в этом образце – менее 5%, хотя, согласно ГОСТу, она должна быть в пределах от 15 до 50%. В аналогичном образце спреда того же производителя под названием **«Крестьянское особое»** доля молочного жира также менее 5%. Вдобавок жирность продукта оказалась меньше той, что была заявлена на этикетке, – **62,23%** вместо **70%**.

Продукция **ООО «Преображенский молочный комбинат»** отличилась и другими нарушениями. В частности, на этикетке изготовитель не указал максимальное содержание в живой фазе продукта насыщенных (вредных) жирных кислот, что был обязан сделать согласно требованиям Технического регламента.

Не указал эту информацию на упаковке спреда растительно-сливочного **«Ильинское»** и другой изготовитель из столичного региона – **ООО «Производственный комбинат «Ильинское-95»**. Не стал афишировать изготовитель и количество трансизомеров жирных кислот, как того требуют нормативные документы. Кроме того, данный образец также можно считать фальсификатом, поскольку молочного жира в нем было меньше положенного – **13,9%** вместо нормы **«от 15 до 50%»**.

Следующая подделка под спред, приобретенная в магазине «Дикси» (ул. Маршала Говорова, д. 10), оказалась еще и просроченной, поэтому специалисты лаборатории «ПЕТЭКС» из-за постороннего запаха не стали ее даже пробовать на вкус. В этом образце **«Спред растительно-сливочный «Первым делом», 72,5%** (ИП Румянцев А.Б., Тульская область) молочного жира содержалось **менее 5%** вместо нормы **«от 15 до 50%»**. К тому же в продукте была в четыре раза превышена кислотность жировой фазы (10,9% вместо нормы «не более 2,5%»). Массовая доля жира, указанная на этикетке, также не соответствовала действительности – **70,83%** вместо **72,5%**.

Два образца – **«Спред растительно-жировой», 60%** под частной маркой сети «ЛЕНТА» **«365 дней» (ООО «ПАТЕРПАК», г. Санкт-Петербург) и «Спред растительно-жировой «Voitix»** в целом соответствовали



требованиям ГОСТа, однако массовая доля общего жира образцов незначительно отличалась от данных этикетки.

Без единого замечания экспертизу прошли только два образца – **«Спред растительно-жировой «Матренкино», 55%** (ООО «Петропродукт-Отрадное», Ленинградская область) и **«Спред растительно-жировой «Кремлевское» (АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород).**

Как сообщили в СПб ООП «Общественный контроль», материалы проверки для принятия мер были оперативно направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

## ОХ, ЭТИ ЛУКАВЫЕ НАЗВАНИЯ!

– В последнее время диетологи все чаще рекомендуют заменять сливочное масло спредом, – говорит **Людмила Гамова**. – Это связано с тем, что растительно-жировые спреды, в отличие от сливочного масла, практически не содержат холестерина, а также по сравнению с маргарином имеют в составе гораздо меньше трансизомеров жирных кислот. Причем надо иметь в виду, что качественные спреды богаты витаминами и полезными веществами.

Еще одним преимуществом спреда считается его пластичность. Спред легко мажется на хлеб. Его также можно добавлять в каши, использовать для жарки.

К сожалению, сегодня многие недобросовестные производители выпускают спред под видом сливочного масла, тем самым дискредитируя продукт. Даже на этикетке они используют названия, более подходящие для сливочного масла: «Преображенское», «Крестьянское», «Кремлевское», «Ильинское». Поэтому, покупая спред, в первую очередь стоит обращать внимание на его производителя. Лучше отдавать предпочтение известным, проверенным маркам.

**Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО**



Спред растительно-сливочный «КРЕСТЬЯНСКОЕ ОСОБОЕ». Массовая доля жира 72,5%	Спред растительно-сливочный «ИЛЬИНСКОЕ». Массовая доля жира 82,5%	Спред растительно-сливочный «ПЕРВЫМ ДЕЛОМ». Массовая доля жира 72,5%
ООО «Преображенский молочный комбинат», г. Москва	ООО «Производственный комбинат «Ильинское 95», Московская обл.	ИП Румянцев А.Б., Тульская обл.
TU 9148-022-18518507-04	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003
10.06.2015	05.06.2015	02.05.2015
180 суток при температуре не выше минус 10°C. 45 суток при температуре от +2°C до +6°C	80 суток при температуре -20°C - 10°C; 60 суток при температуре -10°C - 3°C; 30 суток при температуре +2°C +6°C	хранить при температуре от минус 3°C до плюс 5°C. Срок годности: 35 суток
5 x 185 г = 925 г	5 x 180 г = 900 г	5 x 180 г = 900 г
16-99	31-38	22-90
ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118. к. 7	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31. корп. 1	АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10
соответствует	соответствует	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ:</b> с наличием постороннего запаха. Вкус не определялся
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ:</b> не указано максимальное содержание в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот в процентах от содержания жира в продукте (указано содержание ненасыщенных жирных кислот)	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ:</b> отсутствует информация о максимальном содержании в жировой фазе продукта насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот, в процентах от содержания жира в продукте	соответствует
72,5 / <b>62,23 ± 0,60</b>	82 / 82,91 ± 0,80	72,5 / <b>70,83 ± 0,69</b>
не менее 15 / <b>менее 5</b>	от 15,0 до 50,0 / <b>13,9 ± 2,7</b>	от 15,0 до 50,0 / <b>менее 5</b>
34,2 ± 0,6	15,7 ± 0,3	26,3 ± 0,4
- / 0,8 ± 0,2	не более 2,5 / 1,5 ± 0,2	не более 2,5 / <b>10,9 ± 0,3</b>
- / 35 ± 4	не более 36,0 / 33 ± 3	не более 36,0 / 35 ± 3
- / 5,3 ± 0,3	от 3,0 до 7,0 вкл. / 6,1 ± 0,3	от 3,0 до 7,0 вкл. / 5,5 ± 0,3
не более 8,0 / 6,1 ± 0,5	не более 8,0 / 0,6 ± 0,2	не более 8,0 / 0,6 ± 0,2
соответствует	соответствует	соответствует
<b>ФАЛЬСИФИКАТ,</b> не соответствует по м.д. жира и м.д. молочного жира, по требованиям маркировки	<b>ФАЛЬСИФИКАТ,</b> не соответствует по м.д. молочного жира и по требованиям маркировки	<b>ФАЛЬСИФИКАТ,</b> не соответствует по органолептике, м.д. жира и м.д. молочного жира

## СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

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

– При выборе спреда прежде всего необходимо обратить внимание на упаковку. Если она деформирована или нарушена – от такой покупки следует отказаться, потому что продукт может быть небезопасен при употреблении.

Обязательно смотрите на дату изготовления, сроки годности и информацию о составе на упаковке. В составе допускается содержание таких добавок, как консерванты, эмульгаторы, ароматизаторы, красители и витамины. Открыв дома упаковку, нужно посмотреть на внешний вид продукта.

В отличие от маргарина, спред должен обладать пластичной, легко мажущейся консистенцией. Цвет может быть однородным, от белого до светло-желтого. В состав спредов наряду с молочным жиром входят натуральные и гидрогенизированные растительные масла в различных пропорциях, растительно-жировые спреды изготовлены исключительно из растительных жиров.

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

– Несмотря на то что спред давно уже стал привычным продуктом на полках магазинов, многие покупатели до сих пор путают его с маргарином. А некоторые кладут в корзину, полагая, что это сливочное масло. Мысли о недостоверной информации о составе может и не возникнуть, поскольку названия спредов часто напоминают названия сливочных масел – «Деревенское», «Крестьянское» и так далее. И это очень правильно, что Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» ежегодно проводит экспертизу спреда, сообщая горожанам объективную информацию о качестве проверенных торговых марок.

Поскольку растительные жиры, такие как пальмовое и кокосовое масла, в три-четыре раза дешевле молочного жира, недобросовестные изготовители в погоне за сверхприбылью занимаются умышленной фальсификацией: при производстве сливочного масла и спредов значительно занижают массовую долю молочного жира и, наоборот, увеличивают долю дешевых тропических жиров, скорее вредных, чем полезных для нашего организма.

Приобретая такой продукт, покупатель в первую очередь должен обращать внимание на репутацию производителя. Только ответственные и законопослушные компании будут производить спреды в соответствии с их первоначальным предназначением, то есть как функциональное питание для людей, заботящихся о своем здоровье.



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Пшеница с древних времен занимает особое место в питании людей. В каком бы виде его ни употребляли, оно всегда полезно, так как является источником необходимых организму витаминов и питательных веществ.

Есть еще и другая хорошая новость для потребителей: независимая экспертиза пшеницы, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе аккредитованной испытательной лаборатории «ПЕТЭКС», подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», показала, что все без исключения десять образцов пшеницы разных торговых марок, закупленных в магазинах города, полностью соответствуют обязательным требованиям.

# ПШЕНО – СОЛНЕЧНАЯ

## РОДОСЛОВНАЯ ПШЕНА

Просо, из которого получают золотистые зерна пшеницы, – одна из древнейших злаковых культур. С III тысячелетия до нашей эры просо возделывали в Китае и Монголии. Китайцы считали эту зерновую культуру ценным продуктом питания. Обожествляли пшеницу и древние греки (в археологических музеях хранятся монеты с изображением просыяных зерен перед клювом сидящего грифона).

Восточные славяне начали выращивать просо в VI–VII веках, оценив способность этого солнечного зерна выживать в суровом климате. В Киевской Руси пшеница получила широкое распространение, и пшеничная каша стала основным блюдом русского стола. Кроме того, крупа служила сырьем для производства муки, варки кваса и пива.

## ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Люди давно поняли, что блюда, приготовленные из пшеницы, очень полезны, поскольку она характеризу-



ется калорийностью, высокой усвояемостью и оказывает на организм общеукрепляющее воздействие. Пшеница – лидер среди злаковых культур по содержанию витаминов группы В. Также в этой крупе есть в значительном количестве фосфор, йод, цинк, натрий, калий, бром и магний. Пшеница считается наименее аллергенной зерновой культурой. Полезны блюда из пшеницы и тем, кто страдает сахарным диабетом, атеросклерозом, болезнями печени. Кроме того, пшеничную кашу рекомендуют употреблять во время и после курса лечения антибиотиками, поскольку она способствует выведению их из организма.

– Пшеница относится к зерновым продуктам, которые составляют основу пирамиды здорового питания. В зерновых продуктах, в том числе и в пшенице, содержится порядка 2% жира, 12% белка, 65–67% углеводов, – говорит кандидат медицинских наук, врач, доцент кафедры гигиены питания, помощник декана медико-профилактического фа-

РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
ПШЕНА

Наименование продукта	Крупа пшеница шлифованная, 1-й сорт, «КОЛОСКОВ»	Крупа пшеница шлифованная, высший сорт, «ПЯТЬ ПЛЮСОВ»	Крупа пшеница шлифованная, 1-й сорт, «КАСКАД»	Крупа пшеница шлифованная «Золотое», высший сорт, «МИСТРАЛЬ»	Крупа пшеница шлифованная, 1-й сорт, «ПЕТРОФАСК»	Крупа пшеница шлифованная, высший сорт, «АГРО-АЛЬЯНС», экстра	Крупа пшеница шлифованная, 1-й сорт, «Д»
Производитель	ООО «Ангстрем Трейдинг», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Торговая компания «Адамант», г. Москва	ЗАО «Каскад ЛТД», г. Санкт-Петербург	ООО «Мистраль Трейдинг», Московская обл.	Упаковано на ОАО «ПЕТРОФАСК», г. Санкт-Петербург	ООО «Агро-Альянс», г. Санкт-Петербург	ООО «Южная рисовая компания», Краснодарский край
Нормативный документ	TU 9294-005-33150217-98	ГОСТ 572-60	ГОСТ 572-60	ГОСТ 572-60	ГОСТ 572-60	ГОСТ 572-60	ГОСТ 572-60
Дата изготовления	13.02.2015	12.02.2015	03.04.2015	12.12.2014	26.02.2015	03.06.2015	02.05.2015
Срок годности	9 месяцев от даты изготовления	9 месяцев от даты изготовления	9 месяцев от даты изготовления	9 месяцев от даты изготовления	9 месяцев от даты изготовления	9 месяцев от даты изготовления	9 месяцев от даты изготовления
Масса	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г
Страна происхождения	Россия	нет данных	Россия	Россия	Россия	Россия	Россия
Цена за упак., руб.	25-90	37-99	49-90	44-80	23-90	43-90	33-90
Место закупки	ООО «Союз Св. Ионна Воина» (магазин «Верный»), Краснопутиловская ул., д. 34	ЗАО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (магазин «Сезон»)	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТД «Интерторг» Автовская ул., д. 3, лит. А (универсам «Семья»)	ООО «Союз Св. Ионна Воина» (магазин «Верный»), Краснопутиловская ул., д. 34	АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Влажность % (Норма/Результат)	Не более 14/ 12,6 ± 0,4	Не более 14/ 11,9 ± 0,4	Не более 14/ 9,9 ± 0,4	Не более 14/ 11,5 ± 0,4	Не более 14/ 11,0 ± 0,4	Не более 14/ 11,9 ± 0,4	Не более 14/ 11,8 ± 0,4
Доброкачественное ядро, % (Норма/Результат) в том числе:	Не менее 98,7/ 99,94 ± 0,42	Не менее 99,2/ 99,68 ± 0,42	Не менее 98,7/ 99,87 ± 0,42	Не менее 99,2/ 99,94 ± 0,42	Не менее 98,7/ 99,80 ± 0,42	Не менее 99,2/ 99,90 ± 0,42	Не менее 98,7/ 100,00 ± 0,42
а) битые ядра	а) 0,02 ± 0,08	а) Не более 0,5/ 0,34 ± 0,17	а) Не более 1,0/ 0,70 ± 0,34	а) Не более 0,5/ 0,10 ± 0,08	а) Не более 1,0/ 0,44 ± 0,17	а) Не более 0,5/ 0,44 ± 0,17	а) Не более 1,0/ 0,34 ± 0,17
б) поврежденные ядра	б) Не обнаружено	б) Не более 0,4/ Не обнаружено	б) Не более 0,6/ Не обнаружено	б) Не более 0,4/ 0,14 ± 0,08	б) Не более 0,6/ 0,24 ± 0,17	б) Не более 0,4/ 0,18 ± 0,08	б) Не более 0,6/ Не обнаружено
Сорная примесь, % (Норма/Результат) в том числе:	Не более 0,4/ Не обнаружено	Не более 0,3/ 0,04 ± 0,08	Не более 0,4/ Не обнаружено	Не более 0,4/ Не обнаружено	Не более 0,4/ Не обнаружено	Не более 0,3/ Не обнаружено	Не более 0,4/ Не обнаружено
а) минеральная примесь	а) Не обнаружено	а) Не более 0,05/ Не обнаружено	а) Не более 0,05/ Не обнаружено	а) Не более 0,05/ Не обнаружено	а) Не более 0,05/ Не обнаружено	а) Не более 0,05/ Не обнаружено	а) Не более 0,05/ Не обнаружено
б) вредная примесь	б) Не обнаружено	б) Не более 0,05/ Не обнаружено	б) Не более 0,05/ Не обнаружено	б) Не более 0,05/ Не обнаружено	б) Не более 0,05/ Не обнаружено	б) Не более 0,05/ Не обнаружено	б) Не более 0,05/ Не обнаружено
в) в том числе горчака ползучего и вязеля разноцветного	в) Не обнаружено	в) Не более 0,02/ Не обнаружено	в) Не более 0,02/ Не обнаружено	в) Не более 0,02/ Не обнаружено	в) Не более 0,02/ Не обнаружено	в) Не более 0,02/ Не обнаружено	в) Не более 0,02/ Не обнаружено
Испорченные ядра, % (Норма/Результат)	Не более 0,5/ Не обнаружено	Не более 0,2/ Не обнаружено	Не более 0,2/ Не обнаружено	Не более 0,2/ Не обнаружено	Не более 0,5/ Не обнаружено	Не более 0,5/ Не обнаружено	Не более 0,5/ Не обнаружено
Нешелушенные зерна, % (Норма/Результат)	Не более 0,5/ 0,06 ± 0,08	Не более 0,3/ 0,28 ± 0,17	Нет данных/ 0,06 ± 0,08	Не более 0,3/ 0,06 ± 0,08	Не более 0,4/ 0,22 ± 0,17	Не более 0,4/ Не обнаружено	Не более 0,4/ Не обнаружено
Зараженность вредителями хлебных запасов (Норма/Результат)	Не допускается/ Не обнаружено	Не допускается/ Не обнаружено	Не допускается/ Не обнаружено	Не допускается/ Не обнаружено	Не допускается/ Не обнаружено	Не допускается/ Не обнаружено	Не допускается/ Не обнаружено
Металломагнитная примесь на 1 кг крупы, в мг (Норма/Результат)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
<b>СООТВЕТСТВИЕ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ</b>	<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>

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

# КРУПА БЕЗ ИЗЪЯНОВ

культета СЗГМУ им. И.И. Мечникова Инна Кононенко. – Но надо иметь в виду, что в настоящее время производится в основном два вида пшена: дранец (когда у зерна проса удалена только наружная цветочная оболочка) и пшено шлифованное (когда ядро проса полностью освобождено от плодовых и семенных оболочек, зародыша и алейронового слоя). Пшено, которое мы покупаем в магазине, – шлифованное, биологическая ценность его ниже, чем у дранца. Дело в том, что большинство ценных веществ и микроэлементов как раз находятся в тех частях проса, которые в технологическом процессе производства толченого или шлифованного пшена удаляются. Как таковой дранец в чистом виде в продаже практически не встречается. Зато есть продукты,

в которых он является составным ингредиентом: например, цельнозерновой хлеб. Продукты, приготовленные на основе дранца, намного полезнее, чем из шлифованного пшена. Тем не менее шлифованное пшено лучше усваивается, быстрее варится и прекрасно подходит для приготовления каш и запеканок, которые полезны и детям, и взрослым. Пшенку наравне с гречкой включают в список диетических круп. И если раньше одним из самых популярных блюд детского меню считалась манная каша, то сегодня мнение педиатров и диетологов изменилось в пользу пшенки. Пшеничную кашу также рекомендуется включать в рацион людей, которые хотят похудеть.

А вот зерновую диету (как и любую другую монодиету) я бы практиковать



не рекомендовала, – продолжает **Инна Кононенко**. – Зерновые продукты не являются источниками жира (если в просе жиров 4,2%, то в пшене их и того меньше – 2–3%). А в нашем холодном и сыром Северо-Западном регионе с большим процентом простудных заболеваний и туберкулеза необходимо достаточное потребление жиров. По сравнению с другими крупами в белке пшена мало лизина (аминокислота), который отвечает за качество кровообращения, баланс эритроцитов и гемоглобина. Восполнить этот элемент в организме одним пшеном не получится, поэтому стоит дополнить рацион продуктами, богатыми лизином (творог, мясо, фрукты). Кроме того, надо знать, что в зерновых продуктах, в том числе и в пшене, содержатся фитиновые вещества, которые уменьшают усвояемость кальция и фосфора. Несмотря на то что пшено содержит много кальция, этот самый кальций из пшена в нашем организме усваивается не очень хорошо. Поэтому блюда из пшена надо комбинировать с продуктами, которые содержат кальций и фосфор.

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

– Пшено должно быть однородным по размеру, светло-желтого цвета, запах и вкус – типичные для данного зерна, хорошо выраженные, никаких посторонних запахов (кислых, прогорклых, плесневелых, затхлых) быть не должно. Необходимо обратить внимание, чтобы в крупе не было посторонних примесей, шелухи, жучков. На упаковке должна быть указана дата изготовления. Чем дольше лежит крупа, тем более вероятна возможность порчи. Долго лежащая крупа может горчить. Крупа не должна быть слежавшейся, с комками – это признаки того, что ее неправильно хранили.



в виде камушка может стать поводом не очень приятного похода к стоматологу.

### ПШЕНА ХВАТИТ НА ВСЕХ

Россия обладает достаточным сырьевым и техническим потенциалом для полного удовлетворения собственных потребностей в крупах, в том числе и в пшене.

– Пшено, как правило, занимает 4–5-е место в потреблении круп в РФ. Среднее потребление этого продукта в последние годы составляет 0,6 кг на душу населения в год, – отмечает **заместитель генерального директора Института конъюнктуры аграрного рынка Ирина Глазунова**. – Валовые сборы проса в России чрезвычайно нестабильны. Они значительно варьируются в зависимости от урожайности, напрямую связанной с погодными условиями каждого конкретного года, а также размерами посевных площадей, которые, в свою очередь, значительно изменяются в зависимости от конъюнктуры рынка. Просо, как и некоторые другие культуры, используется в производстве круп, во многих хозяйствах сеют по остаточному принципу. В текущем году посевы проса увеличились. Расширение площадей под просо было логичным и ожидаемым. Тем не менее делать оптимистичные прогнозы по валовому сбору

хлебных запасов требуются лабораторные исследования. Еще один важный показатель, который выявляется в лаборатории, – влажность. В результате чрезмерной влажности пшена потребитель приобретает лишнюю вес не в виде крупы, а в виде дополнительной влаги. Более того, влажность, превышающая норму, провоцирует порчу зерна. В таких условиях могут появиться плесневелые зерна, завести вредители, которые испортят не только продукт в упаковке, но и перейдут на продукцию, находящуюся по соседству. С удовольствием отмечу, что проверенные в нашей лаборатории образцы, приобретенные в торговых точках «Общественным контролем», полностью соответствуют всем нормативным документам.

Другой важный параметр, на который надо обязательно обращать внимание, выбирая пшено, – его срок годности.

– Пшено содержит ненасыщенные и неустойчивые жирные кисло-



ты, которые легко окисляются, что при длительном или неправильном хранении приводит к порче продукта, – обращает внимание **Людмила Гамова**. – Это является причиной того, что, в отличие от большинства других круп, пшено плохо хранится, быстро становится прогорклым, приобретая неприятный запах и горьковатый привкус. А поскольку срок хранения пшена не превышает девяти месяцев, не следует закупать эту крупу впрок. Хранить пшено лучше в сухой, герметично закрытой емкости в темном прохладном месте. Чем меньше к пшену будет доступ света и воздуха, тем дольше оно сохранит свои полезные свойства и не прогоркнет. Ну и конечно, перед употреблением пшено тщательно перебрать или хотя бы тщательно промыть под струей теплой воды. Это поможет избавиться от примесей, которые так или иначе присутствуют в любых крупах и могут стать причиной кишечных расстройств, а минеральная примесь

этого зерна пока преждевременно, учитывая неблагоприятные погодные условия в ряде регионов-производителей, что может негативно повлиять на количественные и качественные параметры урожая. Тем не менее, что бы ни случилось, дефицит пшена России не грозит.

### НИИ ПИТАНИЯ РАМН РЕКОМЕНДУЕТ

Российские медики считают лучшим рецептом приготовления пшена следующий: сначала крупу надо 5–7 минут проварить в воде, потом слить воду и доварить кашу уже в молоке.

Пшеничная каша прекрасно сочетается не только с молоком, но и с другими молочными продуктами, так что в нее можно добавлять йогурт, творог, простоквашу, сливочное масло. Классикой считается пшеничная каша с тыквой.

**Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО**

### ОСОБЕННОСТИ ВЫБОРА И ХРАНЕНИЯ

Пользу от пшенной каши можно получить только в том случае, если крупа будет качественной. Поэтому выбирать пшено надо очень внимательно. При выборе стоит ориентироваться на пшено, расфасованное в прозрачные пакеты. В такой упаковке можно увидеть цвет и определить качество зерен. Как правило, пшеничные зерна имеют светло-желтый или бежевый окрас. Чем желтее пшено, тем вкуснее из него каша. Из темных зерен каша получится более рассыпчатой. А из светлых зернышек – «размазня».

– Стоит обратить внимание на то, чтобы зернышки были целые и чистые, без каких-либо повреждений и посторонних примесей, – рекомендует **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова**. – Зачастую потребитель жалуется на то, что пшено грязное, некачественное. При этом не все дефекты продукта можно увидеть невооруженным глазом. И если наличие недоброкачественного ядра можно рассмотреть в бытовых условиях, то для выявления некоторых сорных и металломагнитных примесей, а также зараженности зерна вредителями



Крупа пшено шлифованное, 1-й сорт	Крупа пшено шлифованное, 1-й сорт	Крупа пшено шлифованное «УВЕЛКА»
ООО «Скайфуд», Московская область	ООО «Агротрейд плюс», г. Санкт-Петербург	ООО «Ресурс», Челябинская обл.
ГОСТ 572-60	ГОСТ 572-60	ТУ 9294-002-53860659
22.05.2015	07.04.2015	10.01.2015
9 месяцев от даты изготовления	9 месяцев от даты изготовления	9 месяцев от даты изготовления
3 x 800 г = 2400 г	2 x 900 г = 1800 г	3 x 800 г = 2400 г
Россия	Россия	нет данных
22-90	22-90	74-90
АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10	ООО «Петроторг», ул. Маршала Казакова, д. 1 (универсам «Пловдив»)	ООО «Приморское», пр. Сизова, д. 28 (универсам «Сезон»)
соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует
Не более 14/ 12,4 ± 0,4	Не более 14/ 12,6 ± 0,4	ТУ не предоставлена/ 9,0 ± 0,4
Не менее 98,7/ 100,00 ± 0,42	Не менее 98,7/ 99,60 ± 0,42	ТУ не предоставлена/ 99,82 ± 0,42
а) Не более 1,0/ 0,46 ± 0,17 б) Не более 0,6/ 0,18 ± 0,08	а) Не более 1,0/ 0,32 ± 0,17 б) Не более 0,6/ 0,40 ± 0,17	а) 0,16 ± 0,08 б) 0,28 ± 0,17
Не более 0,3/ Не обнаружено	Не более 0,4/ 0,10 ± 0,08	-/ Не обнаружено
а) Не более 0,05 / Не обнаружено б) Не более 0,05 / Не обнаружено в) Не более 0,02 / Не обнаружено	а) - / Не обнаружено б) - / Не обнаружено в) - / Не обнаружено	а) Не более 0,05 / Не обнаружено б) Не более 0,05 / Не обнаружено в) Не более 0,02 / Не обнаружено
Не более 0,5/ 0,24 ± 0,17	- / 0,08 ± 0,08	Не более 0,2/ 0,06 ± 0,08
Не более 0,4/ 0,06 ± 0,08	- / 0,10 ± 0,08	Не более 0,3/ Не обнаружено
Не допускается/ Не обнаружено	Не допускается/ Не обнаружено	Не допускается/ Не обнаружено
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>

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».

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В условиях сокращения реальных доходов населения и роста цен на пищевые продукты спрос на маргарин значительно вырос. Для многих этот продукт стал доступной альтернативой сливочному и растительному маслу. Однако экономят сегодня не только потребители, но и некоторые недобросовестные производители маргаринов, которые пытаются снизить издержки за счет использования сырья самого низкого качества.

Согласно протоколам испытаний, из восьми образцов маргарина, приобретенных в городской рознице Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» и исследованных в аккредитованной испытательной лаборатории «ПЕТЭКС», подразделениями СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», четыре (или 50%) не соответствовали ГОСТ Р 32188-2013. Еще у двух образцов массовая доля жира незначительно отличалась от данных этикетки, и только два образца (25% от общего проверенного количества) прошли экспертизу без замечаний.

## МАРГАРИН С ТРАНСИЗОМЕРАМИ

Маргарин, который можно смело ставить в начало «черного списка», прибыл в наш город из Воронежской области и имел гордое название «Русский», 40% (ОАО «Евдаковский МЖК»). Содержание в нем вредных для здоровья трансизомеров составило 25% при норме «не более 20%».

Следующую строчку в этом списке можно смело отдать АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», которое трижды огорчило специалистов ИЛ «ПЕТЭКС».

Два образца из Нижнего Новгорода «Зна-тинь» и «Хозяюшка» не соответствовали ГОСТ Р 32188-2013 по показателю pH водной или водно-молочной фазы: 5,9 и 6,0 вместо нормы «4,2–5,5» соответственно. Кроме того, у маргарина «Хозяюшка» массовая доля жира отличалась от данных маркировки (59,18% вместо заявленных 60%).



Третий образец из Нижнего Новгорода «Сливочник» в целом соответствовал ГОСТу, однако массовая доля жира образца отличалась от данных маркировки – 42,34% вместо заявленных 40%.

Такой же «минус» ИЛ «ПЕТЭКС» поставил и маргарину «Пышка» (ООО «Юнилевер Русь», г. Москва). Массовая доля жира в образце оказалась 76,40% вместо заявленной на упаковке 75%.

## СТРАСТИ ПО

Замыкает список нарушителей образец маргарина под частной маркой «Первым делом» (ИП Румянцев А.Б., Тульская область) торговой сети «Дикси». Тульский маргарин не соответствовал ГОСТу по показателю pH водной или водно-молочной фазы (6,0 вместо нормы «4,2–5,5»). Кроме того, массовая доля жира в образце также не соответствовала заявленной – 47,48% вместо 50%.

Показатель pH водной или водно-молочной фазы – это справочный показатель, который на потребительских качествах продукта фактически не отражается, – комментирует начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова. – Что касается выявленных отклонений по массовой доле жира, то в данном случае четко попасть в одну цифру достаточно сложно, поэтому я не расцениваю подобные незначительные отличия как серьезные несоответствия. А наличие трансизомеров в продукте – достаточно серьезный фактор, от которого зависит здоровье потребителей. С этой точки зрения стоит отметить «Маргарин твердый марки МТ «Русский», в котором процент трансизомеров превышен на 5%, и «Маргарин «Пышка», оказавшийся са-

мым безопасным с точки зрения содержания в составе трансизомеров (всего 0,2%).

Без замечаний прошли экспертизу только два образца. Это маргарин «Щедрое лето», 72% (ОАО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург) и маргарин «Саратовский сливочный» (ЗАО «Жировой комбинат», г. Саратов).

## УРАВНЕНИЕ С ТРАНСИЗОМЕРАМИ

Трансизомеры – это побочный продукт гидрогенизации растительных масел, когда они переходят из жидкого состояния в твердое, – объясняет Людмила Гамова. – Процесс гидрогенизации масел заключается в насыщении химических связей водородом, превращающим ненасыщенные жирные кислоты в насыщенные. Биологическая ценность продукта при этом снижается. Ненасыщенные жирные кислоты, до которых водород не добрался, под действием высокой температуры изменяют свою пространственную конфигурацию и превращаются в трансизомеры, образование которых является нежелательным эффектом гидрогенизации.

РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
МАРГАРИНА  
ГОСТ Р 32188-2013

Наименование продукта	Маргарин твердый «Щедрое лето». Массовая доля жира 72%	Маргарин твердый «Саратовский Сливочный вкус и аромат. Домашний». Массовая доля жира 60%	Маргарин «Столовый» МТ «СЛИВОЧНИК». Массовая доля жира 40%	Маргарин «ПЫШКА». Массовая доля жира 75%	Маргарин твердый марки МТ «РУССКИЙ». Массовая доля жира 40%
Производитель	ОАО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург	ЗАО «Жировой комбинат», г. Саратов	АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО «Юнилевер Русь», г. Москва	ОАО «Евдаковский МЖК», Воронежская обл.
Нормативный документ	ГОСТ Р 32188-2013	ГОСТ Р 32188-2013	ГОСТ Р 32188-2013	ГОСТ Р 32188-2013	ГОСТ Р 32188-2013
Дата изготовления	14.04.2015	23.04.2015	11.03.2015	22.03.2015	16.05.2015
Срок годности	при температуре хранения: от -20°C до +10°C в течение 150 суток; от +10°C до +15°C в течение 60 суток	при хранении: от -20°C до 0°C вкл. - 180 суток; от +1°C до +6°C вкл. - 120 суток; от +7°C до +15°C вкл. - 45 суток	при хранении: от -20°C до 0°C вкл. - 6 мес.; от +1°C до +6°C вкл. - 4 мес.; от +7°C до +15°C вкл. - 1,5 мес.	годен 120 суток при температуре от -20°C до +15°C	при температуре хранения: от минус 30 до 0 вкл. - 120 суток; св. 0 до 6 вкл. - 90 суток; св. 6 до 15 вкл. - 60 суток
Масса, количество образцов	5 x 200 г = 1000 г	5 x 180 г = 900 г	5 x 180 г = 900 г	4 x 250 г = 1000 г	5 x 180 г = 900 г
Цена за упаковку, руб.	29-50	13-90	14-90	49-00	9-00
Место закупки	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д.30 (магазин «Сезон»)	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д.31, к. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Краснопутиловская ул., д. 34	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Краснопутиловская ул., д. 34	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Краснопутиловская ул., д. 34
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке (по ФЗ №88-ФЗ)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля жира, % Норма / Результат	72 / 71,99 ± 0,70	60 / 60,07 ± 0,42	40 / 42,34 ± 0,30	75 / 76,40 ± 0,74	40 / 40,03 ± 0,28
Массовая доля влаги, %	27,7 ± 0,4	39,5 ± 0,6	55,2 ± 0,5	23,3 ± 0,4	59,0 ± 0,5
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C Норма / Результат	25-38 / 33 ± 3	25-38 / 33 ± 3	25-38 / 35 ± 4	25-38 / 34 ± 3	25-38 / 36 ± 4
Массовая доля трансизомеров от содержания жира в продукте, % Норма / Результат	не более 20 / 10,6 ± 0,8	не более 20 / 15,0 ± 1,2	не более 20 / 9,7 ± 0,8	не более 20 / 0,2 ± 0,1	не более 20 / 25,0 ± 2,0
pH водной или водно-молочной фазы. Норма / Результат	4,2 - 5,5 / 5,0 ± 0,3	4,2 - 5,5 / 5,3 ± 0,3	4,2 - 5,5 / 4,9 ± 0,3	4,2 - 5,5 / 4,3 ± 0,3	4,2 - 5,5 / 5,2 ± 0,3
Кислотность, °Т. Норма / Результат	не более 3,5 / 0,7 ± 0,2	не более 3,5 / менее 0,5 (0,4)	не более 3,5 / 0,5 ± 0,2	не более 3,5 / 0,6 ± 0,2	не более 3,5 / менее 0,5 (0,4)
Жирнокислотный состав жировой фазы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТ 32188-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ, по м.д. жира отличается от данных маркировки	СООТВЕТСТВУЕТ, по м.д. жира отличается от данных маркировки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. трансизомеров

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

Если процесс производства маргарина осуществляется в соответствии с технологическими инструкциями, то образование трансизомеров минимизируется. Современный технологический процесс усовершенствован до такой степени, что количество трансизомеров может быть сведено к минимуму.

— Сегодня стали появляться модернизированные технологии производства маргаринов с меньшим количеством трансизомеров, но из-за того, что эти технологии достаточно дорогостоящие, не все производители готовы их использовать, — отмечает **заведующая кафедрой экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета, кандидат технических наук, доцент Людмила Нилова.** — Чтобы защитить здоровье граждан, с 1 января 2015 года на всей территории Таможенного союза введены единые требования, согласно которым содержание трансизомеров в жировых продуктах не может превышать 20%, а в спреде — 8%. Раньше в России содержание трансизомеров в маргаринах и жирах специ-

**атр Минздрава России в Северо-Западном федеральном округе, главный внештатный специалист по питанию детей Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, доктор медицинских наук, профессор Елена Булатова.** — В нем в первую очередь неправильно представлен жировой компонент. Преимущественно мы потребляем насыщенные жиры, а полиненасыщенные эссенциальные жирные кислоты — значительно меньше, чем нужно. Но это не говорит о том, что от употребления насыщенных жиров надо полностью отказываться. Да это и невозможно. Они присутствуют в мясе, молочной продукции, потому что животный жир всегда насыщенный. Но это нормальный и нужный компонент питания человека, несущий в себе энергию, вкусовую составляющую рациона. Другое дело, что он должен потребляться в определенных соотношениях. И преобладать должны ненасыщенные жиры, которые содержатся в растительных маслах и рыбе.

Что касается трансизомеров, то это химически извращенные молекулы, которые несут в себе реальное повреждающее действие. Они запу-

**СЛОВО – ЭКСПЕРТУ**

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

— При выборе маргарина необходимо обратить внимание на упаковку. Если она деформирована или нарушена — от такой покупки следует отказаться, потому что продукт может быть небезопасен при употреблении. Так, лучше приобретать маргарин в упаковке из фольги, поскольку она защищает продукт от влаги и посторонних запахов.

Обязательно смотрите на дату изготовления, сроки годности и информацию о составе на упаковке. Допускается содержание таких добавок, как консерванты, эмульгаторы, ароматизаторы, красители и витамины. Открыв дома упаковку, нужно посмотреть на внешний вид продукта. Маргарин должен иметь однородный цвет, поверхность среза должна быть блестящей и сухой. Горький, кислый и металлический привкусы говорят о дефекте маргарина при производстве и хранении. Если маргарин расстлоился, имеет комковатую структуру, налеты плесени — это означает, что продукт испорчен.



# МАРГАРИНУ

**СПАСИБО НАПОЛЕОНУ III!**



Несмотря на то что название «маргарин» на древнегреческом языке означает «жемчужина», его родина — Франция, а крестный отец — Наполеон III. В 1860 году французский император объявил вознаграждение тому, кто сделает хороший заменитель сливочного масла для снабжения армии и низших слоев населения. Французский химик Ипполит Межмюрье изобрел такой продукт и назвал его «олеомаргарин». Со временем это название укоротилось до слова «маргарин». В СССР маргарин начали выпускать в 1928 году на заводе «Фритюр» в Ленинграде и заводе «Стеол» в Москве.



ального назначения не нормировалось вообще. А с 1 января 2018 года эти нормы начнут соответствовать европейским — не более 2% трансизомеров во всех жировых продуктах, в том числе и в спреде.

**ТИХИЕ УБИЙЦЫ**

— Рацион питания большинства россиян не является здоровым, — говорит **главный педи-**

скают процесс перекисного окисления липидов, лежащий в основе многих важных метаболических звеньев.

В частности, перекисное окисление липидов определяет продолжительность жизни каждой клетки человеческого организма. Если этот процесс сбалансирован, то проблем со здоровьем не возникает. А употребление в пищу трансизомеров жирных кислот при-

водит к чрезмерной активации перекисного окисления, что означает раннюю гибель клетки. Отсюда появление хронических болезней, нарушение адаптивных процессов, повышенная утомляемость, снижение стрессоустойчивости, преждевременное старение организма в целом.

**ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ МАРГАРИН?**

Основными компонентами маргарина являются натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры в различных соотношениях. Это и растительные масла (подсолнечное, репе — рапсовое, соевое, рыжиковое и др.), а также пальмовое и кокосовое масла, рыбные жиры и другие жиры животного происхождения.

— Для создания водно-жировой эмульсии применяют эмульгаторы, — говорит **старший научный сотрудник Всероссийского научно-исследовательского института жиров Татьяна Тагиева.** — Основные эмульгаторы при производстве маргарина: моно- и диглицериды пищевых жирных кислот (Е 471) и лецитин (Е 322). Эти вещества абсолютно безвредны, поэтому, обнаружив на этикетке их коды, беспокоиться не стоит. Чтобы придать маргарину приятный вкус, в его состав добавляют соль, сахар, ароматические вещества, витамины, а в

десертные маргарины — какао и ванилин. Чтобы улучшить внешний вид продукта, в состав включают пищевые естественные красители. Если маргарин имеет желтый цвет — значит, в него добавили натуральный краситель бета-каротин, содержащийся в моркови.

**ВЫБИРАЕМ МАРГАРИН**

В целом маргарин, предназначенный для широкого потребителя, делят на бутербродный мягкий и столовый твердый. Но в основном маргарин — сырье для дальнейшей переработки. Это идеальный продукт для выпечки и производства кондитерских изделий.

Сегодня ассортимент маргаринов значительно расширился — есть отдельные виды, предназначенные для приготовления слоеного теста, для сдобы теста, для крема. Приобретая маргарин, лучше выбирать продукцию известных брендов, проверенных СПб ООП «Общественный контроль». Не стоит покупать маргарин с нарушенной упаковкой. Очень важный параметр — срок годности. Неприятный прогорклый запах, комковатая или слоистая структура, налет — это признаки порчи. Потреблять в пищу такой продукт нельзя. Хранить маргарин надо в холодильнике, но не в морозильной камере.

**Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО**

Маргарин твердый марки МТ «ПЕРВЫМ ДЕЛОМ». Массовая доля жира 50%	Маргарин «Сливочный Нижегородский» МТ «ХОЗЯЮШКА» Массовая доля жира 60%	Маргарин «Сливочный Домашний» ЗНАТИНЬ. Массовая доля жира 60%
ИП Румянцев А.Б., Тульская обл.	АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород	АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород
ГОСТ Р 32188-2013	ГОСТ Р 32188-2013	ГОСТ Р 32188-2013
06.06.2015	24.04.2015	19.05.2015
хранить при температуре от 0°C до плюс 6°C. Срок годности : 90 суток	от -20°C до 0°C вкл. - 6 мес., от +1°C до +6°C вкл. - 5 мес., от +7°C до +15°C вкл. - 2 мес.	от -20°C до 0°C вкл. - 6 мес., от +1°C до +6°C вкл. - 4 мес., от +7°C до +15°C вкл. - 1,5 мес.
5 x 180 г = 900 г	5 x 200 г = 1000 г	5 x 180 г = 900 г
12-50	23-90	14-90
АО «Дикси Юг» Дикси № 78614, ул. Маршала Говорова, д. 10	АО «Дикси Юг» Дикси № 78614, ул. Маршала Говорова, д. 10	ООО «Петроторг», ул. Маршала Казакова, д. 1 (универсам «Пловдив»)
соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует
50 / 47,48 ± 0,33	60 / 59,18 ± 0,41	60 / 60,04 ± 0,42
50,98 ± 0,46	39,04 ± 0,35	38,45 ± 0,35
25-38 / 38 ± 4	25-38 / 36 ± 4	25-38 / 38 ± 4
не более 20 / 0,7 ± 0,2	не более 20 / 10,7 ± 0,9	не более 20 / 11,8 ± 0,9
4,2 - 5,5 / 6,0 ± 0,3	4,2 - 5,5 / 6,0 ± 0,3	4,2 - 5,5 / 5,9 ± 0,3
не более 3,5 / 0,4 ± 0,2	не более 3,5 / 0,4 ± 0,2	не более 3,5 / 0,4 ± 0,2
соответствует	соответствует	соответствует
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по pH водной или водно-молочной фазы, по м.д. жира отличается от данных маркировки</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по pH водной или водно-молочной фазы, по м.д. жира отличается от данных маркировки</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по pH водной или водно-молочной фазы</b>



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».

## СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ


 кондитерский комбинат  
 основан в 1955 году

Торты и пирожные кондитерского комбината «Невские берега» любят не только жители Северной столицы, но и ее гости. Сегодня предприятие выпускает свыше 500 сортов тортов и пирожных. Его продукция представлена более чем в 2000 магазинах Санкт-Петербурга, других городах Северо-Запада и Москвы.

# Вкус Лапландии от «Невских берегов»

Недавно на радость всем сладкоежкам комбинат пополнил свой ассортимент новинками – тортами «Лапландия с малиной» и «Лапландия со смородиной».

Неспроста снежная Лапландия считается сказочной страной. Это связано и с необыкновенной искрящейся красотой ее белоснежных сугробов, и с переливами северного сияния, и с яркостью лесных ягод. Кондитеры «Невских берегов» благодаря своему мастерству и фантазии создали вкус этой волшебной страны, воплотили его в тортах «Лапландия с малиной» и «Лапландия со смородиной». В результате хрустящий морозный снег превратился в нежнейшее безе с пикантными искорками в виде семян подсолнечника, тепло далеких солнечных лучей – в мягкий сметанный крем. А ягоды превращать не стали – просто взяли самую свежую малину и смородину, да и добавили их в торты.

Как всегда, новые кондитерские шедевры получились не только вкусными и красивыми, но и актуальными для сегодняшнего времени. Естественная ягодная нотка в тортах и их легкость – дань моде. Ведь современный потребитель очень разборчив и все чаще отдает предпочтение натуральным ингредиентам.

Дизайн «новоиспеченных» тортов тоже в тренде. Они выполнены в стиле «а-ля домашний» – открытые аппетитные коржи из воздушного безе пропитаны ароматными прослойками из крема и ягод, выглядят просто и естественно, что наверняка оценят искусственные гурманы, которым уже приелись пафосные торты, похожие на искусственный бутафорский реквизит.

Впрочем, кондитеры «Невских берегов» ни в коем случае не ограничивают вкусы своих клиентов рамками трендов и моды. И если вы уже перепробовали всю кондитерскую линейку «Невских берегов» и даже оценили новинки, у вас есть возможность

заказать торт, разработанный с учетом ваших индивидуальных желаний с точки зрения как вкуса, так и оформления.

Кстати, несмотря на то что кондитерское производство комбината

оснащено современным автоматизированным оборудованием, мастера предприятия принципиально не хотят автоматизировать декорирование тортов и пирожных. Ведь кондитер, словно художник, вкладывает в свое произведение частичку души.

Миссия комбината состоит в удовлетворении спроса любого покупателя. Для этого технологические возможности предприятия совершен-

ствуются, а ассортимент постоянно пополняется с учетом предпочтений и пожеланий клиентов.

Торты «Лапландия с малиной» и «Лапландия со смородиной», как и другую продукцию «Невских берегов», можно найти практически во всех крупных торговых сетях города, а также в фирменных кондитерских магазинах «Невские берега». Кроме того, работает удобный интернет-магазин [www.cake-shop.spb.ru](http://www.cake-shop.spb.ru), с помощью которого можно оформить любой заказ, – и даже самый будничным день станет праздничным.

Алиса АЛОВА


 Сметанный крем  
Ганаш

Ягоды малины

Безе с семечками подсолнуха

Ягоды черной смородины

Безе с семечками подсолнуха

## ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

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

Сегодня витрины магазинов наполнены огромным ассортиментом молочной продукции от различных производителей, побуждая покупателей делать порой непростой выбор. Ведь каждому из нас необходим качественный и безопасный продукт, с минимальным количеством каких-либо добавок или вообще без них, в удобной упаковке, по приемлемой цене, чтобы вкус был, как в детстве.

Однако, как показывают исследования рынка, стабильности качества добиваются в основном, крупные компании ни один десяток лет проработавшие в молочной промышленности.



Широкой популярностью у потребителей сегодня пользуется творожная линейка под торговой маркой «Свитлогорье». Ассортимент пока небольшой, но постепенно пополняется. Цель создания новой серии – разработка и производство молочной продукции исключительно из натуральных ингредиентов без добавления стабилизаторов, консервантов и прочих пищевых добавок.

Последняя новинка – сырок творожный с ванилином «Свитлогорье». Он изготавливается из творога собственного производства, что позволяет гарантировать высокое качество готового продукта.

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

Каждый этап производства отработан и контролируется сотрудниками собственной службы качества, поэтому на заводе гарантируют отменный вкус и безопасность каждой партии выпускаемой продукции.

Массовая доля жира в сырке творожном «Свитлогорье» составляет 16,5%, что намного ниже, чем у других аналогичных продуктов. Сырок уже пользуется большим спросом среди самых разных слоев населения, как по возрасту, так и по социальному статусу, ведь продукт не только вкусный, но и полезный. Он может служить отличным дополнением к завтраку или десертом. В меру сладкий вкус с легким оттенком ванили по достоинству оценят как любители творога, так и те, кто не представляет свою жизнь без сладкого.

Попробуйте и вы творожный сырок «Свитлогорье». Вкус, знакомый с детства, навсегда пленит вас!

Алиса САВЕЛЬЕВА