



## ОПАСНЫЕ СЛАДОСТИ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: в семи из десяти образцов пирожных, направленных на независимую экспертизу, обнаружены бактерии группы кишечных палочек, а в одном образце еще и стафилококк. Родители, будьте бдительны при покупке детям сладостей с короткими сроками хранения: смотрите дату выработки на этикетке и температуру хранения на прилавке!

СТР. 10–11

В НОМЕРЕ: «ВКУСНОГРАД» НАКОРМИЛ ШКОЛЬНИКОВ В ДЕНЬ ЗНАНИЙ

СТР. 2 |

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»: КАКОЙ ХЛЕБ НАСТОЯЩИЙ?

СТР. 4 |

НАЗВАНЫ ПРОДУКТЫ-ЛАУРЕАТЫ КОНКУРСА «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2015 ГОДА

СТР. 6



**ОПТОВЫЕ ПОСТАВКИ  
ПРОДУКЦИИ:**

группа рыболовных компаний «ФЭСТ», г. Мурманск,  
тел. 8-800-250-08-88,  
факс: 8-8152-45-98-94,  
сайт: [www.fest.msk.ru](http://www.fest.msk.ru),  
электронная почта: [fest@uk.msk.ru](mailto:fest@uk.msk.ru)

*Пища здоровых людей!*

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

**ЗАО «СТРЕЛЕЦ» (г. Мурманск)** представляет консервы «Печень трески по-мурмански», которые стали лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2015 года в номинации «Рыбная продукция»!

Консервы «Печень трески по-мурмански» производятся на борту рыболовного траулера из свежего отборного сырья в районе промысла Баренцева моря. Продукт содержит натуральный жир из печени трески, который богат полезными для здоровья полиненасыщенными жирными кислотами (Омега-3, Омега-6). Эти консервы сделаны из свежей печени трески прямо в море!

ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!

# ВКУСНОГРАД сделал День знаний вкусным и веселым!

В городе на Неве прошел XXIII Санкт-Петербургский фестиваль «ВКУСНОГРАД» под девизом «Здоровое питание – детям!»



Евгений Никольский, член Правительства Санкт-Петербурга – глава Красносельского района (в центре) стал почетным гостем XXIII Санкт-Петербургского фестиваля «ВКУСНОГРАД». Слева – Всеволод Вишневецкий, организатор фестиваля «ВКУСНОГРАД», председатель СПб ООП «Общественный контроль»

Несмотря на неутешительные прогнозы синоптиков, в Южно-Приморском парке 5 сентября, как всегда с размахом, прошел осенний праздник здорового питания «ВКУСНОГРАД». Удивительно, делились гости фестиваля между собой, в разных районах города шел дождь, а небо над ВКУСНОГРАДОМ было хоть и пасмурным, но сухим. Даже солнышко время от времени радовало петербуржцев, которых на празднике по самым скромным подсчетам было не менее пяти тысяч человек.

Фестиваль «ВКУСНОГРАД», организатором которого выступает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проходит в Санкт-Петербурге с 2005 г. В этом году праздник прошел при поддержке СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга», администрации Красносельского района, муниципального округа Южно-Приморский. Информационную поддержку оказали телеканал «Санкт-Петербург» и газета «Петербургское качество».

В фестивале приняли участие пищевики из Санкт-Петербурга, Москвы, Ленинградской и Новгородской областей, такие как «Пискаревский молочный завод», «Рапиоли», «Производственная компания «Русь», «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», «Орими Трейд», «Фабрика домашних

солений», «Бабушкины пироги», «Экомилк», «Десерт Фантази», «Линфорс» и многие другие. Около двух тысяч детей, пришедших на праздник по специальным приглашениям, получили в подарок продукт здорового питания – батончик мюсли «ВИТАЛАД» от петербургской компании «Линфас».

Организаторы фестиваля, как всегда, приготовили зрителям большое количество подарков. Получить их было не сложно: надо было всего лишь активно участвовать в конкурсах, используя ВКУСНОРУБЛИ – местную «валюту» фестиваля. Один Вкуснорубль выдавался за каждые 100 рублей, потраченные в любой палатке. Обладатель 5 Вкуснорублей получал право принять участие в розыгрыше призов и подарков на сцене фестиваля.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ФОРУМ ПИЩЕВИКОВ

На официальной церемонии закрытия выставки состоялось подведение итогов конкурса «Золотая медаль». Дипломы и медали получили более 100 предприятий, фермерских хозяйств, частных лиц, научных и образовательных учреждений более чем из 20 регионов России, а также Беларуси. Участники конкурса представили на выставке продукцию, экспонаты, проекты и конкурсные работы, которые оценивались членами экспертного жюри.

Вице-губернатор Ленобласти, председатель Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленобласти Сергей Яхнюк подвел итоги: «Выставка «Агрорусь-2015» прошла удачно – мы видим это по количеству участников-регионов, по успешному проведению съезда кооперативов, где обсуждались актуальные вопросы отрасли».

Всех участников также поздравили члены конкурсной комиссии – заместитель директора Департамента научно-технологической политики и образования Минсельхоза РФ Анатолий Вельматов, заместитель директора Департамента растениеводства, химизации и защиты растений Минсельхоза РФ Денис Поспехов, советник

## «АГРОРУСЬ»: накормим Россию сами!

В Петербурге с успехом прошла XXIV Международная выставка-ярмарка «Агрорусь».

Департамента регулирования продовольственного рынка пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхоза РФ Ася Марутян, начальник Управления по развитию садоводства и огородничества Санкт-Петербурга Андрей Лях.

Победители конкурса определялись в семи номинациях: «За достижение высоких результатов в улучшении качества продовольственной продукции», «За достижение высоких показателей в выращивании продукции и растениеводства», «Лучшая семейная животноводческая ферма» и других. Постоянным участникам выставки также присудили Гран-при: его получили ОАО «Агрокомбинат «Скидельский» (Беларусь), ЗАО «Агрокомплекс Оредеж» (Ленобласть), СПК «Приго-

родный» (Санкт-Петербург), ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет» (Брянская область), ООО «ТрансВентус» (Санкт-Петербург), ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленобласть).

В заключение начальник Управления по развитию садоводства и огородничества Санкт-Петербурга Андрей Лях вручил организаторам выставки «Агрорусь-2015» почетные медали за особый вклад в развитие садоводства и огородничества Ленинградской области. Директор выставки «Агрорусь» Сергей Юрченко пригласил всех принять участие в XXV юбилейной выставке «Агрорусь-2016», которая состоится в конгрессно-выставочном центре «Экспофорум».

Алиса САВЕЛЬЕВА

**«МИКРОХИРУРГИЯ ГЛАЗА»**  
ИМЕНИ АКАДЕМИКА С.Н. ФЕДОРОВА  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Санкт-Петербургский филиал

Лицензия: ФС-47-рп-407/00 от 24.06.2015

Современные достижения в офтальмологии для взрослых и детей

- Фемто- и эксимерлазерная коррекция зрения
- Ультразвуковая и лазерная хирургия катаракты с фемто-сопровождением
- Лазерное лечение диабетической ретинопатии и макулодистрофии
- Лечение ЛУЦЕНТИСОМ диабетического макулярного отека
- Пересадка роговицы
- Лазерное и хирургическое лечение глаукомы
- Хирургическое лечение отслойки сетчатки, макулярных разрывов

Тел.: 324-6666  
Санкт-Петербург, ул. Ярослава Гашека, 21  
www.mntk.spb.ru

О возможных противопоказаниях проконсультируйтесь со специалистом

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий  
Корреспонденты – Надежда Кипнис, Алиса Савельева  
Дизайн и верстка – Ирина Серова  
Фотограф – Алексей Ажентьев  
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, 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 коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской области.

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 11.09.2015 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-7826/6

Тираж номера 50 000 экз.



Доверяй родному хлебу!



## ХЛЕБ-РЕКОРДСМЕН ОТ КОМПАНИИ «КАРАВАЙ» ОПЯТЬ СТАНОВИТСЯ ЧЕМПИОНОМ

### Самый первый в Санкт-Петербурге заварной хлеб для тех, кто любит мякиш

Хлеб действительно хорош, когда его не приходится очищать от надоедливых корочек и придумывать, куда девать жесткие горбушки, которые никто вовсе не собирался покупать – считает каждый преданный любитель спелого хлебного содержимого. Компания КАРАВАЙ услышала эти пожелания и принесла глобальные перемены на столы «мягких людей». Нежный «Бородинский», деликатный «Карельский» в новом формате – из одного мякиша – влекут к себе так, что невозможно оторваться. В общем-то без особой необходимости, ведь вы все равно уже никуда не денетесь.

Толстые корочки с горбушкой остались в прошлом. А как же все остальные качества любимых заварных хлебов? Они сохраняются неизменными, как и десятки лет назад.

### Самый пряный

Легкий способ мгновенно перенестись в детство – вдохнуть душистый запах заварного хлеба. Теплый кориандровый, горьковато-тминный, чистый солодовый смешиваются с легкими нотками кисломолочной закваски и создают оригинальный букет, заполняющий мякиш до последней поры.

### Самый богатый витаминами

Доказано, что заварные хлеба – чемпионы по содержанию витаминов группы В, необходимых для правильной работы нервной системы и головного мозга. Это значит, что любимые мякиши от КАРАВАЯ становятся первейшими спутниками при перегрузках на работе, а также в те дни, когда и небо, и настроение особенно затянуты тучами.

### Самый гибкий

Рецептура «Карельского» хлеба разрабатывалась на основе густо-пряного старшего товарища «Бородинского» специально для того, чтобы учесть вкусы представителей противоположных лагерей. Любители острого и нежного, белого и черного, ржи и пшеницы, первых блюд и десертов, сладковатой кислинки и насыщенной сладости получили свой собственный идеальный мякиш.

### Самый нечерствеющий

Есть еще одно свойство заварного хлеба от КАРАВАЯ, которое делает его идеальным для загородных пикников и дачных посиделок. По старинному русскому способу перед замешиванием теста мука «заваривается» (да, почти так же, как чай) очень горячей водой и несколько часов настаивается. Ржаной настой вызревает, пропитывается ферментами, отвечающими за свежесть мякиша и ваш прекрасный аппетит во время перекуса на залитой солнцем лужайке.

### Самый счастливый

Первый ломоть после горбушки съесть – большим быть, второй съесть – богатым быть, третий съесть – удачливым быть... Наши предки верили, что хлебный мякиш приносит счастье. А с появлением новых «Бородинского» и «Карельского» больше не нужно оставлять для своих близких счастливые кусочки – счастья хватит на всех!

ОАО «КАРАВАЙ»,  
Россия, 191167, Санкт-Петербург, ул. Херсонская, дом 22  
Тел: +7 (812) 339 83 00 Факс: +7 (812) 339 83 01  
www.karavay.spb.ru | karavay@karavay.spb.ru

• На правах рекламы



без горбушек | для тех, кто любит мякиш

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**Хлеб. У него много имен. Калач и паляница, лаваш и тортillas, багет и рейкялейпя, пита и маца. Хлеб едят во всех странах, все народы, люди всех исповеданий. В России хлеб – основа питания. Базовым элементом дневного рациона традиционно является дрожжевой хлеб из ржаной и пшеничной муки. И это не случайно. Именно такой хлеб наиболее ценен. Он обеспечивает до 30% суточной нормы необходимой человеку энергии. Хлеб дает организму белки, углеводы, жиры, поставляет необходимые микроэлементы, витамины, аминокислоты, ферменты.**

## СОЦИАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

У хлеба есть и другой важный статус. Он является социальным продуктом и, какой бы ни была сложной экономическая ситуация, всегда занимает почетное место в потребительской корзине, состав которой определяет правительство страны.

Учитывая социальную значимость хлеба, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить качество его наиболее популярных сортов. Для проведения независимой экспертизы в магазинах города были приобретены пять сортов «белого» пшеничного и пять сортов «черного» ржаного и ржано-пшеничного хлеба. Среди закупленных образцов оказались изделия, изготовленные как известными хлебозаводами, так и самими предприятиями



розничной торговли. На экспертизу в государственную аккредитованную испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» («ПЕТЭКС»), структурное подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», были переданы образцы продукции следующих компаний: ОАО «Фацер» (торговая марка «Хлебный Дом»), ОАО «Хлебный завод «Арнаут», ООО «ГК «Дарница», ОАО «КАРАВАЙ», ОАО «Гатчинский хлебокомбинат», ЗАО «Ржевка Хлеб», ОАО «Комбинат «ВОЛХОВХЛЕБ», ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), ООО «Союз Святого

Иоанна Воина» (универсам «Верный»), ООО «ТД «ИНТЕРТОРГ» (магазин «SPAR»).

## ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ «ПЛЯСКА»

Согласно протоколам испытаний, названные контрольные образцы соответствовали требованиям нормативов по органолептическим показателям: по форме, внешнему виду, цвету, состоянию мякиша, вкусу и запаху. И всё бы ничего, однако не обошлось без сюрпризов! Буквально все образцы «споткнулись» о такой физико-химический показатель, как энергетическая ценность. Ни один из

них не соответствовал этим данным, вынесенным на упаковку. Кроме того, у отдельных образцов не соответствовали этикетке фактические показатели по жиру, у других – по белку, а у третьих – по содержанию углеводов.

Как объяснила «Общественному контролю» Светлана Смоловик, главный технолог производственно-технологической лаборатории площадки «Смоленская» ОАО «Фацер», разница в энергетической ценности одного и того же хлебобулочного изделия может колебаться от 4,0 до 20,8 ккал. Это предусмотрено «Методическим руководством



по определению химического состава и энергетической ценности хлебобулочных изделий» от 24.09.2008. «Таким образом, мы утверждаем, что показатели, полученные в результате проведенных испытаний, отличаются в допустимых пределах от расчетных показателей, указанных в маркировке изделия», – заявила представительница ведущей хлебопекарной компании города.

На первый взгляд, несоответствия между данными маркировки и фактическими данными по энергетической ценности в отобранных образцах невелики. О том, насколько принципиальны подобные несоответствия и как они влияют на качество хлеба, мы попросили ответить независимых специалистов.



**Григорий Терновский, заместитель директора Санкт-Петербургского ФГБНУ НИИ хлебопекарной промышленности:**

– Очень важным показателем, который не использовался в исследовании, является влажность (массовая доля влаги) мякиша. Без него трудно определить причины несо-

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ХЛЕБА



Наименование продукта	Хлеб ржаной из обдирной муки подовый в упаковке (нарезанная часть изделия)	Хлеб «Питерский» формовой	Батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта нарезанный в упаковке «КАРАВАЙ»	Батон нарезной «Московский» из пшеничной муки 1 сорта нарезанный в упаковке «Хлебный Дом»	Батон нарезной из пшеничной муки 1 сорта нарезанный в упаковке «Арнаут»	Хлеб ржаной из обдирной муки подовый (нарезка)	Батон нарезной из пшеничной муки 1 сорта нарезанный в упаковке «ПЕТРОХЛЕБ»	
Производитель	ООО «ГК «Дарница», Санкт-Петербург	ООО «Союз Святого Иоанна Воина», Санкт-Петербург	ОАО «КАРАВАЙ», Санкт-Петербург	ОАО «Фацер», Санкт-Петербург	ОАО «Хлебный завод «Арнаут», Санкт-Петербург	ОАО «Комбинат «ВОЛХОВХЛЕБ», Ленинградская область, г. Волхов	ОАО «Гатчинский хлебокомбинат», Ленинградская область, г. Гатчина	
Нормативный документ	ГОСТ 2077-84	ТУ 9113-003-52138618-2006	ГОСТ 27844-88	ТУ 9115-009-00346276	ГОСТ 27844-88	ГОСТ 2077-84	ГОСТ 27844-88	
Дата изготовления	05.08.2015	05.08.2015	04.08.2015	05.08.2015	04.08.2015	05.08.2015	05.08.2015	
Срок годности	Годен 3 суток	Срок годности 72 часа	Годен 3 суток	Годен 3 суток	Годен 3 суток	Годен в упаковке – 72 часа	Годен 3 суток	
Масса	4 x 380 г = 1520 г	3 x 320 г = 960 г	3 x 300 г = 900 г	х 350 г = 1050 г	3 x 300 г = 900 г	4 x 350 г = 1400 г	3 x 300 г = 900 г	
Цена за упак., руб.	15-79	34-90	24-40	20-20	18-40	20-16	19-80	
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Союз Святого Иоанна Воина» (сеть магазинов «Верный»), ул. Уточкина, д. 3, к. 3	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Нордик-Нева» (универсам «Нетто»), пр. Королева, д. 29, корп. 3	
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта (на этикетке/Результат)	жиры, г	1,2 / 1,40 ± 0,70	0,9 / 1,40 ± 0,70	2,9 / 2,90 ± 0,70	2,9 / 3,20 ± 0,70	3,0 / 3,40 ± 0,70	1,1 / 1,60 ± 0,70	3,0 / <b>2,10 ± 0,70</b>
	белки, г	6,1 / 6,8 ± 0,8	7,4 / 7,6 ± 0,8	7,5 / <b>8,4 ± 0,8</b>	8,1 / 7,5 ± 0,8	7,7 / <b>8,7 ± 0,8</b>	5,6 / <b>7,2 ± 0,8</b>	7,7 / 8,5 ± 0,8
	углеводы, г	47,7 ± 1,3	49,7 / 50,5 ± 1,3	51,4 / <b>53,8 ± 1,3</b>	56,2 / <b>49,9 ± 1,3</b>	50,1 / <b>52,7 ± 1,3</b>	43,3 / <b>41,6 ± 1,3</b>	50,1 / <b>47,8 ± 1,3</b>
	энергетическая ценность, ккал	197 / <b>230,6 ± 6,9</b>	234 / <b>245,0 ± 6,9</b>	265 / <b>274,9 ± 6,9</b>	273 / <b>258,4 ± 8,8</b>	259 / <b>276,2 ± 6,9</b>	199 / <b>209,6 ± 8,8</b>	259 / <b>244,1 ± 8,8</b>
Кислотность мякиша в градусах	Не более 12,0 / 6,00 ± 0,35	6,50 ± 0,35	Не более 2,5 / 1,00 ± 0,35	2,00 ± 0,35	Не более 3,0 / 1,50 ± 0,35	Не более 11,0 / 3,50 ± 0,35	Не более 3,0 / 1,60 ± 0,35	
СООТВЕТСТВИЕ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ	По энергетической ценности отличается от данных на упаковке	По энергетической ценности отличается от данных на упаковке	По пищевой ценности отличается от данных на упаковке	По пищевой ценности отличается от данных на упаковке	По пищевой ценности отличается от данных на упаковке	По пищевой ценности отличается от данных на упаковке	По пищевой ценности отличается от данных на упаковке	

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

# ГОЛОВА, ЕСЛИ ОН НАСТОЯЩИЙ!



ответствия заявленной и фактически установленной пищевой и энергетической ценности. Связано это с тем, что в процессе хранения изделий влажность снижается, а содержание нутриентов (белков, жиров, углеводов) в 100 г продукта увеличивается. Пониженные значения по нутриентам в ходе испытаний были выявлены у двух изделий. Это **«Батон нарезной «Московский» из пшеничной муки 1 сорта»** производства ОАО «Фацер» и **«Батон Нарезной»** производства ЗАО «Ржевка Хлеб», что может свидетельствовать о повышенной влажности изделий и особенностях химического состава используемого сырья. Также у **«Батона нарезного»** ЗАО «Ржевка Хлеб» обнаружено пониженное значение по нутриенту «жиры» (3,1 г вместо заявленных 4,8 г на 100 г), что свидетельствует о намеренном снижении дозировки используемых жировых продуктов (маргарин) относительно рецептуры, приведенной в ГОСТ 27844-88. Низкая кислотность мякиша – показатель того, что изделие произведено по ускоренной технологии, но использование улучшителей, требуемых для такой технологии, в маркировке не обозначено.

Значительно расходится с фактом показатель по нутриенту «жиры» (2,1 г вместо заявленных 3,0 г на 100 г) у **«Батона нарезного из пшеничной муки 1 сорта»** производства ОАО «Холдинг «Петрохлеб» (изготовитель – ОАО «Гатчинский хлебокомбинат»), что может

свидетельствовать о намеренном снижении дозировки жировых продуктов (маргарин, масло подсолнечное) относительно рецептуры, приведенной в ГОСТ 27844-88.

**«Хлеб столичный» производства ООО «ТД «ИНТЕРТОРГ»** (магазин «SPAR»). Здесь и название, и маркировка вводят покупателя в заблуждение. Хлеб «Столичный» могут именоваться только изделия, производимые по ГОСТ 26984-86. А данный образец изготовлен, судя по этикетке, по техническим условиям. Хлеб из ржаной муки не может обладать энергетической ценностью в 311 ккал и суммой нутриентов в 73 г. В этом случае влажность должна быть всего 27%, а это невозможно, поскольку вода в хлебе составляет 40–50%. Налицо – грубое нарушение маркировки. Низкое значение показателя «кислотность мякиша» говорит о том, что изделие произведено по ускоренной технологии с использованием комплексных пищевых добавок – улучшителей, но подтверждения их применения в маркировке не найдено.

**«Хлеб СЕРГЕЕВСКИЙ ржано-пшеничный»** производства ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»). В маркировке есть многочисленные нарушения: состав полуфабриката «закваска» не указан на этикетке. Если используется «сухая закваска», необходимо указывать полное наименование. В ингредиенте «улучшитель» не указан полный со-



**«Ломоть хорошо испеченного хлеба составляет одно из величайших изобретений человеческого ума».**

*Климент Тимирязев, великий русский ученый*

став, только обозначено, что он содержит соевую муку. В контрольном образце – грубые нарушения пищевой и энергетической ценности. Низкая кислотность мякиша – явное свидетельство того, что изделие произведено по ускоренной технологии с использованием комплексных пищевых добавок – улучшителей. Это ставит под сомнение сам факт использования закваски, поскольку она применяется только в традиционной технологии хлебопечения без улучшителей. Следовательно, указание производителем ингредиента «закваска» на этикетке вводит потребителя в заблуждение.

**«Батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта»** производства ОАО «КАРАВАЙ» и **«Батон нарезной из пшеничной муки 1 сорта»** производства ОАО «Хлебный завод «Арнаут» имеют повышенные значения по белкам и углеводам, что может быть признаком пониженной влажности изделий или особенностей химического состава используемого сырья. Низкая кислотность мякиша свидетельствует об ускоренной технологии производства. Но если ОАО «КАРАВАЙ» указывает, что применяет комплексную пищевую добавку – улучшитель, то ОАО «Хлебный завод «Арнаут» об этом умалчивает.

**«Хлеб ржаной из обдирной муки» подовый** производства ОАО «Комбинат «ВОЛХОВХЛЕБ» характеризуется значительным – на 28,5% – повышением нутриента «белок» (7,2 г вместо 5,6 г на 100 г), что может свидетельствовать о пониженной влажности изделий и использовании сухого пшеничного глютен или муки пшеничной, что недопустимо по ГОСТ 2077. Низкая кислотность мякиша говорит о том, что изделие произведено либо по ускоренной технологии с использованием комплексных пищевых добавок – улучшителей (об этом нет информации на этикетке), либо с нарушением процесса теплоприготовления.

В целом без серьезных замечаний выдержали испытание **«Хлеб ржаной из обдирной муки» подовый** производства ООО «ГК «Дарница» и **«Хлеб Питерский» формовой** производства ООО «Союз Святого Иоанна Воина» (универсам «Верный»). Среднее значение показателя «кислотность мякиша» свидетельствует о том, что изделия произведены по традиционной технологии с использованием хлебных заквасок.

Общий вывод таков: хлеба нашему мегаполису нужно много. Поэтому большинство производителей



используют ускоренные технологии его производства, а не классические заквасные методы.

**Ольга Пономарева,**

**ректор Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий:**

– Числовые показатели, которые указываются в маркировке энергетической ценности, определяются аналитическим или расчетным путем. При инструментальных методах исследования в конкретной партии пищевой продукции эти показатели могут отличаться от фактических. Такие различия возникают в связи с нестабильным качеством сырья, а также изменением условий при производстве, хранении, перевозке и реализации продовольственных товаров.

Для макрокомпонентов – белков, жиров, углеводов – допустимые расхождения не могут превышать 5%. В противном случае продукт должен иметь другое название. При указании пищевой и энергетической ценности советуем предприятиям пользоваться правилами округления согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».



**Владимир Антонович Доценко, главный диетолог Северо-Западного Федерального округа РФ Минздрава РФ и Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, профессор, заслуженный деятель науки РФ:**

**«Хлеб – важнейший показатель качества хлеба».**

– Всемирная организация здравоохранения советует придерживаться пирамиды питания. Основание этой пирамиды составляют зерновые продукты, и в первую очередь хлеб. Качественный хлеб – незаменимый источник энергии и жизненно необходимых нутриентов – витаминов и минералов. Полисахариды, которые человек получает с хлебом, медленно перевариваются и усваиваются. Глюкоза поступает в кровь постепенно. Это делает хлеб очень важным продуктом для обменных процессов организма.

Минздравом России в 2012 году учреждены рекомендации по питанию для лечебных учреждений. Эти рекомендации – ориентир по правильному и здоровому питанию для населения. Стандартные диеты предполагают, что взрослому человеку в день нужно 150 г ржаного и 150 г пшеничного хлеба.

Энергетическая ценность хлеба – важнейший показатель. 100 г черного хлеба дают человеку приблизительно 250 ккал. Современному человеку для жизнеобеспечения необходимо 2500 ккал, а при тяжелом физическом труде – 4–4,5 тыс. ккал. Получается, что если в течение дня человек съедает 300 г хлеба, то он обеспечивает себе почти треть требуемой энергии, а также обогащает свой организм ценнейшими белками и медленными углеводами.

Поэтому качеству хлеба, его внешнему виду, пропеченности, рецептурам, обогащению полезными добавками должно уделяться огромное внимание. Отклонения от ГОСТов и ТУ не могут превышать 5%.

А если производитель обманывает потребителя и указанные на маркировке данные не соответствуют действительности, это значит, что нужных для здоровья питательных веществ человек недополучит. Считаю, что здесь нужны самые решительные меры воздействия.

То, что Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» начала борьбу за качественный петербургский хлеб, очень важный шаг. Хлеб – основа здорового питания, и добиваться, чтобы он был качественным, вкусным, аппетитным, нужно всеми силами – как государственным, так и общественным контролем.

*Надежда КИПНИС*



Батон Нарезной (нарезанный в упаковке) «Ржевка Хлеб»	Хлеб «СЕРГЕЕВСКИЙ» ржано-пшеничный	Хлеб «Столичный»
ЗАО «Ржевка Хлеб», Санкт-Петербург	ЗАО «ТД «Перекресток», Москва	ООО «ТД «ИНТЕРТОРГ», Санкт-Петербург
ГОСТ 27844-88	ТИ 9113-024-34589240-09 к ГОСТ 31807-2012	ТУ 9110-021-71439627-2015
05.08.2015	05.08.2015	05.08.2015
Срок годности 72 часа	Срок годности в упаковке 72 часа / неупакованным – 24 часа	Срок годности 72 часа
3 x 400 г = 1200 г	3 x 600 г = 1800 г	3 x 750 г = 2250 г
29-95	29-15	34-90
ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «ТД «ИНТЕРТОРГ», (магазин «SPAR»), Комендантский пр., д. 24
соответствует	соответствует	соответствует
<b>В маркировке указан ГОСТ Р 53072-2008, отмененный с 15.02.2015</b>	соответствует	соответствует
4,8 / <b>3,10 ± 0,70</b>	1,2 / 1,60 ± 0,70	1,4 / 1,30 ± 0,70
8,6 / 7,9 ± 0,8	7,0 / 6,9 ± 0,8	8,9 / <b>7,9 ± 0,8</b>
55,7 / <b>50,8 ± 1,3</b>	45,8 / <b>54,2 ± 1,3</b>	62,7 / <b>57,3 ± 1,3</b>
300 / <b>262,7 ± 8,8</b>	210 / <b>258,8 ± 6,9</b>	311 / <b>272,5 ± 8,8</b>
Не более 2,5 / 1,00 ± 0,35	2,00 ± 0,35	2,50 ± 0,35
<b>По пищевой ценности отличается от данных на упаковке</b>	<b>По пищевой ценности отличается от данных на упаковке</b>	<b>По пищевой ценности отличается от данных на упаковке</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».

## СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

**Наталья Талдыкина, заместитель начальника отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:**

– При выборе хлеба необходимо обратить внимание на внешний вид продукта: в нем не должно быть вмятин, трещин, наплывов, корка не должна быть подгорелой, грязной. Проверьте дату производства и срок годности, установленный изготовителем. Из-



учите состав на упаковке: социальные сорта хлеба могут выпекаться из муки 1 и 2 сорта.



**Дмитрий Поздняков, исполнительный директор «Северо-Западной Мясной Ассоциации»:**

– Не может не радовать обилие сортов хлеба на прилавках магазинов. В передвижных автолавках хлеб раскупается почти мгновенно, а это говорит о том, что хлеб мы любим и ценим, а главное то, что каждый из нас обязательно находит свой любимый сорт.

Хлеб обается самым главным продуктом для россиян, причем наш ржаной хлеб пользуется огромным уважением во всем мире. Сograждане, оказавшиеся по разным причинам за границей, нередко просят привезти в качестве гостинца «черный» хлеб. Поэтому без догадки нельзя смотреть на результаты экспертизы отдельных образцов хлеба, изготовители которых вводят потребителей в заблуждение.



Лауреаты конкурса  
«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»,  
2015 г.



**Эльгиз Качаев**, председатель Комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга, поздравляет лауреатов конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» с заслуженной победой



**Юрий Андреев**, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, вручает диплом лауреату конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Людмиле** лаборатории ЗАО «Лужский молочный комбинат»

## ПРОДУКТЫ

**27 августа на XXIV международной выставке-ярмарке «Агрорусь» в «ЛЕНЭКСПО» были объявлены итоги ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», организатором которого четвертый год подряд выступает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».**



**В торжественной церемонии награждения лауреатов конкурса приняли участие председатель Комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга Эльгиз Качаев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга Юрий Андреев, начальник Северо-Западного межрегионального территориального управления Росстандарта Василий Смеречук.**

### ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ

В конкурсе участвуют не только изготовители Санкт-Петербурга, но и других городов России, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать лишь тот продовольственный товар, который успешно прошел лабораторные испытания на соответствие заявленному составу, а также дегустационный контроль, в котором принимают участие авторитетные специалисты в области качества пищевых продуктов Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Важно, что пищевые продукты поступают в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий-изготовителей, а с полок обычных магазинов.

### А СУДЬИ КТО?

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», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», ОАО «Гипрорыбфлот», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова, Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет ИТМО.

В этом году на конкурс были заявлены 25 образцов продовольственных товаров от 18 изготовителей России. Строгое жюри в ходе всесторонней оценки «сняло с дистанции» 3 образца. Таким образом, финалистами конкурса стали 22 продовольственных товара.

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 товара-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 выявятся нарушения по качеству, продукция будет отозвана из торговой сети.



**Наталья Талдыкина**, заместитель начальника отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», вручает диплом лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Евгению Рамусу**, директору торгового дома «Царицыно-Нева»



**Василий Смеречук**, начальник Северо-Западного межрегионального территориального управления Росстандарта, вручает диплом лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Андрею** ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский»



**Владимир Доченко**, главный диетолог Северо-Западного территориального управления Роспотребнадзора Санкт-Петербурга, вручает диплом лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Юрия Новикова**, начальника ООО «Молочный завод ЛОСЕВО» (Ленинградская область)



**Игорь Яновский**, генеральный директор ООО «Торговый Дом «Реаль»», вручает диплом лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Светлане Баталиной**, директору по развитию ООО «Фабрика домашних солений» (Ленинградская область)



**Роман Карманов**, генеральный директор медиахолдинга «Комсомольская правда» (слева), вручает диплом лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Александру Мальгину**, представителю ООО «Промконсервы» (г. Смоленск)



**Юрий Андреев**, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Валерии Ивановой**, руководителю отдела развития ООО «Молочный завод ЛОСЕВО» (Ленинградская область)



**Всеволод Вишневецкий**, председатель СПб ООП «Общественный контроль», вручает диплом лауреата конкурса **Малхазу Дзимистаришвили**, директору ООО «Воды Лагидзе»



...ричарии Санкт-Петербурга, вручает награду **Коржуевой**, начальнику производственной линии «Битат» (Ленинградская область)



**Всеволод Вишневецкий**, председатель СПб ООП «Общественный контроль», вручает диплом лауреата конкурса **Ирине Максаковой**, руководителю отдела по трейд-маркетингу ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»



**Александр Ишевский**, профессор СПб национального исследовательского университета ИТМО (справа), вручает диплом лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Владимиру Сорокину**, исполнительному директору ООО «ПК «РУСЬ» (Санкт-Петербург)



**Александр ВАРЕНОВ**, заместитель председателя Комитета по АПК Ленинградской области (в центре), поздравляет с победой в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» руководителей ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)

# КОТОРЫЕ МОЖНО ПОКУПАТЬ!



...нального территориального управления «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Анне ПАНОВОЙ**, представительнице «Роскспропром» (справа)



...го федерального округа Минздрава РФ профессор (слева), поздравляет с победой в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Кирилла КОЗЛОВА**, главного технолога ООО «Асто» (справа)



...венный контроль» (справа), вручает директору ЗАО «Тихвинский лимонадный завод» **Ирине Максаковой**

## СЛОВО – ПОБЕДИТЕЛЯМ

**Александр Мальгин, директор филиала ООО «Эрконпродукт» в СПб (представительство ООО «Промконсервы»):**

– Мне понравилась организация, объективный и в то же время позитивный характер конкурса. Информация о качественных продуктах будет донесена до широкой аудитории. Благодаря конкурсу мы получаем эффективную рекламу, в том числе и через телевизионные и печатные средства массовой информации.

**Людмила Коржуева, начальник производственной лаборатории ЗАО «Лужский молочный комбинат»:**

– Мы довольны, что приняли участие в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Рады, что эксперты высоко оценили наш труд и качество нашего продукта – мягкого сыра «Лактика». Может быть, в следующем году мы заявим на конкурс нашу брынзу или сулугуни. Покупатель должен знать хорошую продукцию «в лицо». Знак на упаковке «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» будет в этом ему надежным помощником.

**Малхаз Дзимистаришвили, генеральный директор ЗАО «Тихвинский лимонадный завод «Воды Лагидзе»:**

– Стать лауреатом конкурса независимой экспертизы «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» очень почетно. Награда и право размещать знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» на упаковке продукции достоверно свидетельствуют о том, что наши труды увенчались успехом, а качество напитков получило признание. Планируем участвовать в конкурсе и в следующем году.

**Кирилл Козлов, главный технолог ООО «Асто»:**

– Это уже вторая награда нашего предприятия. В прошлом году высокую оценку получила «визитная карточка» нашей компании – рыба марлин холодного копчения. В этом году лауреатом конкурса стала «Икра сельди» – натуральный продукт без консервантов и красителей. Будем участвовать в этом конкурсе и дальше. Обязательно в ближайшее время займемся вопросом нанесения на упаковку знака «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Победа в конкурсе – это высокий статус компании и признанное качество продукции.

**Ирина Максакова, руководитель отдела по трейд-маркетингу ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»:**

– Мы не первый раз участвуем в этом престижном конкурсе. Он дает возможность объективно и всесторонне оценить представленную на испытание продукцию. Очень приятно, что в этом году наша продукция – форель слабой соли филе-ломтики и икра трески слабой соли – стали лауреатами конкурса. Наличие на упаковке знака «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» – это знак высокого качества. Мы рассчитываем, что он повысит интерес покупателей к нашей продукции.

## Лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2015 г.

НОМИНАЦИЯ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	ПРОДУКТ
НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»	Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)	«Творог», 9%, торговая марка «Приневское» «Йогурт из козьего молока», торговая марка «Приневское»
	«Лужский молочный комбинат» (Ленинградская область)	«Сыр мягкий домашний Lactica», 45%
	«Молочный завод ЛОСЕВО» (Ленинградская область)	«Сметана», 15%, торговая марка «ЛОСЕВО»
НОМИНАЦИЯ «МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ»	Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (Санкт-Петербург)	«Ацидобиофиллин», 2,5%, торговая марка «Молочный доктор»
	Производственный комбинат «Вологовский» (Новгородская область)	«Масло сладко-сливочное», 82%, торговая марка «Баба Валя» (дистрибьютор – компания «4Ф»)
	«Роскспропром» (Санкт-Петербург)	«Масло сливочное традиционное», 82,5%, торговая марка «РЭП»
НОМИНАЦИЯ «РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ»	«Промконсервы» (город Смоленск)	«Молоко цельное сгущенное с сахаром», торговая марка «Молочная страна»
	«Орелпродукт» (Орловская область)	«Консервы мясные «Говядина тушеная», в/с, торговая марка «Главпродукт», «Золотая серия»
	Производственная компания «Русь» (Санкт-Петербург)	«Консервы мясные «Говядина тушеная», в/с, торговая марка «Честный продукт»
НОМИНАЦИЯ «КОНСЕРВЫ»	«Царицыно» (Москва)	«Сосиски «Молочные по-царицынски», 1-й сорт»
	«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (Санкт-Петербург)	«Форель слабой соли филе-ломтики» «Икра трески слабой соли»
	«Асто» (Санкт-Петербург)	«Икра сельди соленая пробойная»
НОМИНАЦИЯ «СОЛЕНЬЯ»	«Таурус» (Мурманск)	«Консервы рыбные «Печень трески по-мурмански»
	«Стрелец» (Мурманск)	«Консервы рыбные «Печень трески по-мурмански»
	Производственная компания «Русь» (Санкт-Петербург)	«Консервы овощные «Томаты «Черри консервированные с зеленью», категория «Экстра», торговая марка «Консерватория вкуса»
НОМИНАЦИЯ «КОНДИТЕРСКАЯ ПРОДУКЦИЯ»	«Промконсервы» (город Смоленск)	«Консервы натуральные «Горошек зеленый», торговая марка «Фрау Марта» «Консервы натуральные «Фасоль в собственном соку», торговая марка «Фрау Марта»
	«Фабрика домашних солений» (Ленинградская область)	«Спаржа по-корейски»
	«КАРАТ ПЛЮС» (Санкт-Петербург)	«Торт «Птичье молоко»
НОМИНАЦИЯ «НАПИТКИ»	Торговый дом «АТЛАНТА» (Санкт-Петербург)	«Лимонад Тархуновский», торговая марка «Воды Лагидзе» (изготовитель – ЗАО «Тихвинский лимонадный завод «Воды Лагидзе»)



**Ольга Волкова**, заместитель директора Северо-Западного филиала X 5 Retail Group по связям с государственными органами власти и СМИ, поздравляет с победой в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Елену Кривду**, руководителя отдела маркетинга ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»



**Андрей Казарин**, начальник центра безопасности и качества продукции водных биоресурсов ГНИИ рыбного хозяйства (справа), вручает диплом лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Игорю Грекову**, главному технологу ЗАО «Таурус» (Мурманск)



**Владимир Доценко**, главный диетолог Северо-Западного Федерального округа Минздрава РФ и Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга (слева), поздравляет с победой в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Антонина Воронцова**, представителя ООО «Производственный комбинат «Вологовский» (Новгородская область)



**Андрей Казарин**, начальник центра безопасности и качества продукции водных биоресурсов ГНИИ рыбного хозяйства (справа), вручает диплом лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» **Кириллу Козлову**, главному технологу ООО «Асто» (Санкт-Петербург)

## ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



27 августа на XXIV Международной выставке-ярмарке «Агрорусь» в «ЛЕНЭКСПО» были названы имена победителей общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Одним из лауреатов стал «Ацидобифин», который уже много лет под маркой «Молочный доктор» эксклюзивно выпускает ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский». Этот продукт здорового питания занял первое место в общем списке победителей по количеству набранных дегустационных баллов – 29,5 из 30 возможных.

## Ацидобифин для здоровья незаменим!

### ПРОФИЛАКТИКА КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

Диетологи не перестают повторять: кисломолочные продукты благотворно влияют на микрофлору кишечника. Однако до сих пор такой полезный продукт, как ацидобифин, обладающий целым комплексом лечебных свойств, известен далеко не всем, особенно молодому поколению.

Свое название ацидобифин получил от ацидофильной палочки и бифидобактерий, входящих в его состав, и впервые был разработан на Санкт-Петербургском молочном заводе «Пискаревский».

Ацидофильная палочка очень любит кислую среду и создает ее вокруг себя. Причем она терпеть не может такие болезнетворные микроорганизмы, как возбудители дизентерии, сальмонеллеза и брюшного тифа. Ацидофильная палочка их просто уничтожает, не трогая нормальную микрофлору молока. Когда об этих свойствах стало известно, было создано ацидофильное молоко. Им начали поить людей в целях профилактики кишечных инфекций.

Но не каждому понравился жидкий и очень кислый молочный продукт. Дальнейшие эксперименты привели к созданию ацидофилина – кисломолочного продукта, который был произведен на основе кефира. Его вкус и консистенция пришлись потребителям по вкусу, и ацидофин приобрел широкую популярность.

### НИЧЕГО, КРОМЕ ПОЛЬЗЫ

В 1990-е годы этот вкусный и полезный продукт практически исчез с полок магазинов. На прилавки хлынул поток импортных йогуртов. А о профилактике кишечных инфекций просто забыли. Однако специалисты «Пискаревского молочного завода» понимали, что импортные йогурты со стабилизаторами и прочими добавками никогда не заменят натуральные молочные продукты. Именно тогда и был создан совершенно новый кисломолочный продукт – ацидобифин.

В состав напитка входят ацидофильная палочка, закваска на кефирных грибах, молочнокислая микрофлора и бифидобактерии. При таком сочетании продукт приобрел не только диетические свойства, но и стал обладать лечебным эффектом. Исследование ацидобифина проводилось в клинике алиментарных заболеваний Медицинской академии им. И.И. Мечникова.

Ученые обнаружили, что продукт нормализует деятельность поджелудочной железы, лечит дисбактериоз и показан при ранних формах диабета и ожирении. Врачи пришли к выводу, что употребление ацидобифина можно рекомендовать в целях профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта независимо от возраста.

Алиса САВЕЛЬЕВА

**Пейте ацидобифин регулярно и будете здоровы!**



### Икра мойвы деликатесная

#### Польза икры мойвы

Икра мойвы по праву считается одним из самых питательных продуктов. Она богата витаминами А, В, С и D, а также включает в себя медь, калий, кальций, фосфор, лецитин, цинк и рыбий жир, содержащий множество насыщенных кислот, нормализующих обмен веществ.

Икра мойвы — отличное средство для профилактики заболеваний сердца и щитовидной железы. А присутствующие в ней кислоты Омега-3 обеспечивают максимально эффективное усвоение икры мойвы организмом человека (до 95%).



#### Памятка покупателю

• Икра мойвы должна быть исключительно светло-желтого цвета! Если цвет икринок более яркий и насыщенный (вплоть до оранжевого), это значит, что производитель использовал в производстве вредные красители. Исключение — подкопченная мойва.

• Икра должна обладать однородной плотной (не жидкой) консистенцией, а в аромате и вкусе должны чувствоваться в основном рыбные ноты, в то время как преобладающий запах нейлонового запаха в икре — довольно плохой знак.

• Качественная икра должна слегка хрустеть во рту. Если этого не происходит, вероятность подмены икры мойвы некачественным заменителем (например, обычной манкой) крайне велика. Не позволяйте себя обмануть!



### ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

# Сила Геркулеса в хлебе

Герой древнегреческой и древнеримской мифологии Геркулес прославился не только многочисленными подвигами, крепким здоровьем и выносливостью. По преданию, он был основателем первых Олимпийских игр – праздника спорта и мира, физического и духовного здоровья, одним из важных слагаемых которого является правильное и сбалансированное питание.

#### ОЛИМПИЙСКИЕ ТРАДИЦИИ

Хлеб в питании античных атлетов играл огромную роль. В Древней Греции он считался отдельным блюдом. Дрожжевой хлеб, сдобренный медом, сливками, злаками, был дорогим лакомством, которое могли себе позволить только очень состоятельные люди. На пирах его преподносили олимпийцам и самым знатным гостям. И он неизменно входил в повседневный рацион участников Игр.

Древние традиции сбалансированного питания сохранились до наших дней. Их воплощением стал хлеб «Геркулес» – хлеб для тех, кто заботится о своих близких и хочет дать им энергию, необходимую для ежедневных свершений и подвигов. Сегодня каждый петербуржец может себе позволить «Геркулес». И это здорово! Он выпускается под брендом «Хлебный Дом» с 2004 года и является одним из самых популярных продуктов компании «Фацер» в Санкт-Петербурге. Этот хлеб выпечен с любовью настоящими мастерами своего дела.

#### «ГЕРКУЛЕС» – ПОЛНОЦЕННОЕ ПИТАНИЕ

Каждый хлеб в линейке «Геркулес» доступен по цене и незаменим для полноценного сбалансированного питания. Остается выбрать тот, который придется больше по вкусу вам и вашим близким.

«Геркулес» зерновой, обогащенный семенами и злаками, заряжает энергией на целый день. Каждый ломтик – это подпитка организма витаминами и микроэлементами.

«Геркулес» с отрубями стимулирует обмен веществ, очищает организм от токсинов и шлаков, что особенно важно для жителей мегаполисов.

Молочный «Геркулес» дополнит дневной рацион кальцием и белком для роста и развития.

«Геркулес» кефирный также насыщен кальцием, имеет нежный вкус и подойдет даже для десертного стола.

#### НИЧЕГО, КРОМЕ ПОЛЬЗЫ

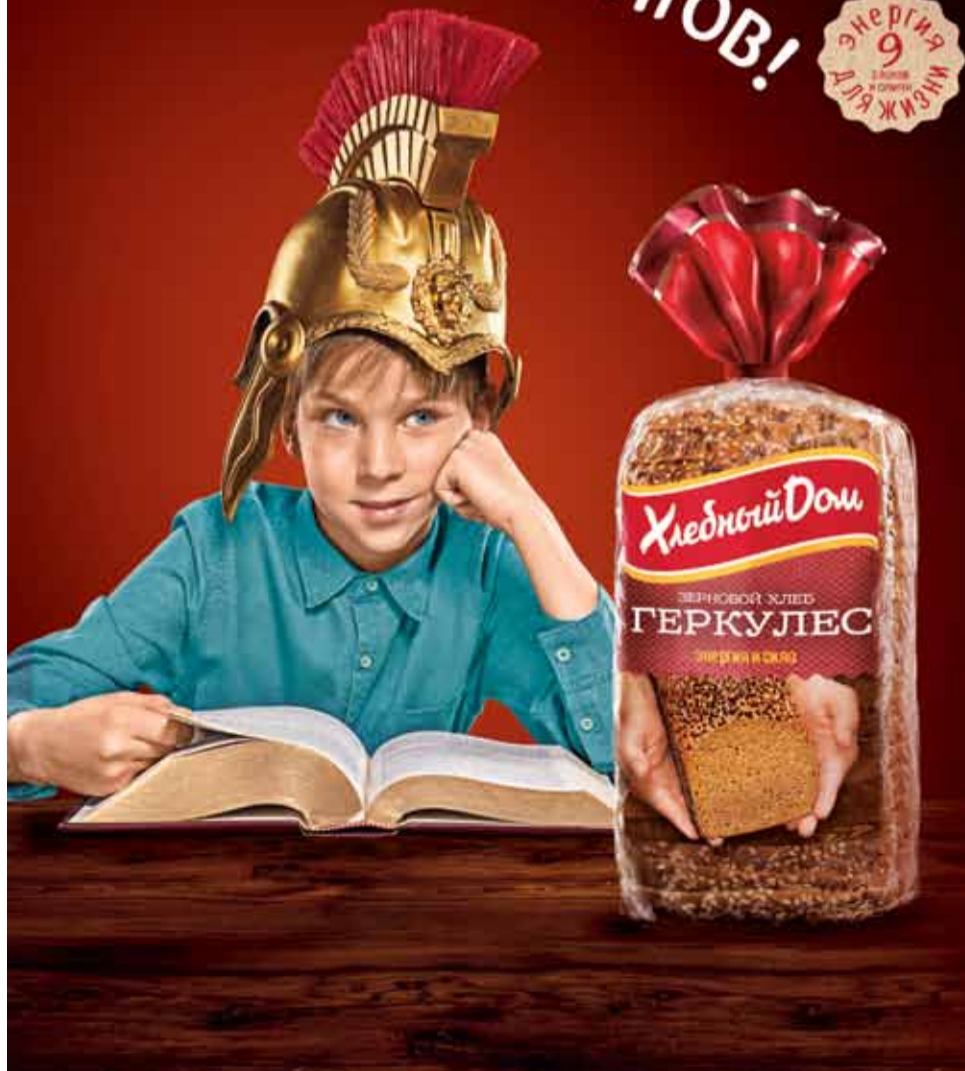
Хлеб является ценным источником витаминов и обязательно должен входить в ежедневный рацион питания. Витамин «молочности» Е, витамины РР и витамины группы В обеспечивают нам бодрость, активную работу мозга, защищают от хандры, усталости и апатии. Магний, железо и калий способствуют здоровью сердца, стрессоустойчивости и профилактике анемии.

В составе хлеба есть «хорошие» углеводы. Их много особенно в тех сортах, которые содержат большое количество цельных зерен.

Именно таким является хлеб «Геркулес» – продукт, дающий заряд энергии и силы на целый день!

Вера ФЛЕРОВА

ДЛЯ ГЕРКУЛЕСОВЫХ ПОДВИГОВ!





ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

**ПРИНЕВСКОЕ**  
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД

**МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ЛУЧШЕЕ**

Йогурт из козьего молока и творог 9% из цельного коровьего молока от ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область) стали лауреатами Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Этот конкурс четвертый год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Чтобы получить право ставить на этикетке знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», продукт проходит строгую экспертизу в государственной аккредитованной лаборатории, а затем еще и дегустацию, в которой участвуют ведущие специалисты по качеству Санкт-Петербурга и Ленинградской области.



– За исключением белковой части – все корма выращиваем сами. У завода около 1200 га кормовых угодий. Часть кормов – жмыхи подсолнечника и соевый шрот – завозим из других регионов России. И можем гарантировать, что в наших кормах нет генно-модифицированных компонентов. Наше молоко – абсолютно натуральное.

– Эксперты конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» высоко оценили вкусовые качества вашего йогурта из козьего молока. Рецептúra своя или зарубежная?

– Над рецептурой работали наши технологи. Всю линейку продуктов – козий сыр, йогурты – создавали сами. В будущем после реконструкции молочного завода собираемся освоить производство твердых сыров из козьего молока.

Надеемся, что петербуржцы начнут активнее покупать и цельное козье молоко. Это ценнейший диетический продукт. Особенно для детей и пожилых людей. Оно усваивается гораздо быстрее и легче, чем коровье. И более приближено по составу к грудному материнскому молоку. Врачи отмечают высокие лечебные свойства козьего молока – это незаменимый помощник в лечении многих недугов. Для здорового человека стакан такого молока – источник практически всех необходимых витаминов, микро- и макроэлементов, жиров, белков и углеводов. Выбирайте продукцию с логотипом «Приневское»: мы предлагаем лучшее!

Любовь КРОНОВА



**ЛИДЕРЫ КОЗОВОДСТВА**

«Приневское» – крупнейший производитель сельскохозяйственной продукции Ленинградской области. Предприятие специализируется на выращивании овощей открытого грунта, картофеля, шампиньонов, овощной и цветочной рассады, саженцев плодово-ягодных и декоративных культур, производстве и пере-

работке коровьего и козьего молока, занимается разведением племенного крупного рогатого скота черно-пестрой породы и коз зааненской породы. Во всех отраслях своей деятельности компания – лидер по внедрению передовых технологий и самого современного оборудования.

**Заместитель генерального директора по производству ЗАО**

«Племенной завод «Приневское» Михаил Романов с гордостью рассказывает об успехах своего хозяйства:

– У нашего предприятия богатая история. В следующем году исполнится 85 лет со дня его создания. Много десятилетий основным направлением было выращивание овощей. А разводить коз начали совсем недавно – в 2007 году.

Сегодня козоводство – наша гордость. За 8 лет, начав с нуля, мы получили всероссийский статус племенного репродуктора по козам, а в прошлом году – статус племенного завода. Наш молодняк уже выходит на экспортный рынок. Кроме России, наших козочек закупает Казахстан.

В настоящее время по промышленному производству козьего молока мы лидеры. Это подтвердили и результаты конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

**У НАС БЫЛ ПУТИН**

– В России козоводством никогда не занимались в промышленных масштабах. Почему вы решили заняться совершенно новым для вас, да и вообще для России, делом?

– Чтобы хозяйство успешно и динамично развивалось, нужно постоянно

диверсифицировать свою деятельность, искать новые направления, – рассказывает Михаил Романов. – Опыт других стран показывал, что разведение коз – дело прибыльное. Мы изучили технологии разведения коз в Европе, Америке, на Ближнем Востоке. Брали все самое лучшее – по содержанию, кормлению, доению, программному обеспечению. Комплекс на 2000 голов был введен в декабре 2007 года. Долго решали – где закупать молодняк. Выбрали Голландию и Германию. Привезли более 800 голов. Около года животные проходили акклиматизацию, а мы нарабатывали опыт.

Ферму создали уникальную. Автоматизированы абсолютно все процессы: микроклимат, подача кормов и теплой воды для поения, доение, уборка помещений. Сегодня у нас 1500 коз, из них 800 дойных. А обслуживают весь комплекс всего 5 человек! Гордимся тем, что нашу ферму посетили руководители страны – Владимир Путин и Дмитрий Медведев.

– Качественное молоко на 100% зависит от кормов. Чем кормите своих козочек?



Александр ВАРЕНОВ, заместитель председателя Комитета по АПК Ленинградской области (в центре), поздравляет с победой в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» руководителей ЗАО «Племенной завод «Приневское» – генерального директора Мухажира Этуева (слева) и его заместителя по коммерческим вопросам Алима Мамлеева (справа).

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Сентябрь – месяц хлопотный. Нужно завершить сезонные работы на даче, собрать детей в школу, втянуться в напряженный рабочий ритм после сезона отпусков, а также успеть сходить на «тихую охоту» за брусникой, клюквой, грибами. Заботы у людей разные, и справиться с ними всегда помогут мясные консервы «Честный продукт». Эти баночки-выручалочки помогут всегда и везде – дома, на даче, в походе.

**ДОМАШНИЙ «НЗ»**

Бытовал раньше такой термин «НЗ» – неприкосновенный запас. Во многих семьях был набор предметов и продуктов на экстренный случай. Сейчас проблем с продуктами нет. Но жизнь наша полна непредвиденных ситуаций. Порой они очень даже приятные, но требуют быстрых решений и действий. Например, внезапно нагрянули друзья, а холодильник только что вымыт и сияет безупречной стерильностью и пустотой. Или дети прибежали с тренировки не одни, а с товарищами, причем все голодные, как галчата.

**КАК НАКОРМИТЬ ВСЕХ БЫСТРО И СЫТНО?**

И тут мама достает... Правильно! НЗ. На первом месте в списке неприкосновенного запаса продуктов всегда стоят мясные консервы – в просторечии тушенка. В советское время это был излюбленный и дефицитный продукт. Ароматное мясо и вкусное желе с аппетитом и удовольствием поедалось и в холодном, и в горячем виде. Из тушенки готовились супы, картофельные запеканки, макароны по-флотски, сытная гречневая каша.

Наиболее нетерпеливые просто намазывали содержимое банки на хлеб, немножко горчички и... Есть в жизни счастье!

**«ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» ВСЕГДА ГОТОВ ПОМОЧЬ**



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

**ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ**

К сожалению, в постсоветское время засилье импорта и, что греха таить, недобросовестность некоторых производителей несколько охладили любовь к этому продукту.

**«ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» ВОЗРОДИЛ ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ ТРАДИЦИИ**

В каждой баночке консервов «Честный продукт» – кусочки вкусного готового мяса. Для бренда «Честный продукт» используется только охлажденное мясо высшего сорта. Современные щадящие технологии позволяют сохранить все полезные свойства натурального мяса, а продуманная рецептура делает продукты деликатесными. Под маркой «Честный продукт» поступают в магазины тушенка говядина, свинина, конина и индейка.

Из говядины тушеной можно за 10 минут приготовить ароматный, сытный супчик, свинину потушить с картошкой, мясом индейки или цыпленка

в собственном соку отлично сочетается с овощным салатом и зеленью. Как по мановению волшебной палочки, менее чем за полчаса из пары баночек мясных консервов «Честный продукт» можно приготовить полноценный обед для всей семьи.

**А В ПОХОДЕ НА ПРИРОДЕ КУШАТЬ ХОЧЕТСЯ ВДВОЙНЕ**

Теплая осень манит на природу – осенних грибов-ягод насобирать или просто полюбоваться расписанным под хохлому лесом. Но любители пикников знают, что несколько часов на свежем воздухе возбуждают хороший аппетит.

Особенно, если вы выбрались в поход с детьми. Современные компьютерные детки только в городе малоподвижны, но в лесу... А если еще гриб нашли хороший, да не один! Глаза горят, появляется азарт – «Энерджайзер» отдыхает! Но подзарядка детям потребует

и очень быстро. Выручалочка все та же. «Честный продукт» и здесь незаменим. Во-первых, сытно; во-вторых, вкусно; в-третьих, что особенно важно в походе, – не требует особых усилий для приготовления. Этакая скатерть-самобранка для полевых условий.

Если вы планируете развести костерок – можно приготовить горячее блюдо – суп или кашу с мясом. Если такой возможности нет – не беда: мясные консервы «Честный продукт» можно есть в холодном виде.

На природе дети и взрослые уплетают подобный перекус за обе щеки. Подойдет и печеночный паштет. Густо мажем на хлеб, присаживаемся поудобнее на пенечек и восхищаемся окружающими красотами. Просто и со вкусом. С отменным вкусом!

«Честный продукт» – баночка-выручалочка на все случаи жизни!

Надежда ЛЕШОВА

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Осень богата праздниками. А любой праздничный стол заканчивается десертом. Чаще всего «на сладкое» подают торт или пирожные. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (структурное подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг») решила проверить, насколько предлагаемые розничными торговыми сетями пирожные соответствуют требованиям российского законодательства – и в первую очередь по показателям безопасности. Также специалисты авторитетной испытательной лаборатории протестировали образцы еще по четырем показателям: органолептика, маркировка, пищевая и энергетическая ценность.

# ПАСНЫЕ СЛАДОСТИ

Пирожные были приобретены в магазинах крупнейших торговых сетей города – «О'Кей», «Карусель», «Пятерочка», «Перекресток», «Семья», «Ашан», «Сезон», «Нетто». В «закупочную корзину» попали кондитерские изделия как крупных производителей, так и малых предприятий: ОАО «Невские берега» (СПб), ООО «Север-Метрополь» (СПб), ЗАО «КАРАТ ПЛЮС» (СПб), ООО «ХлебСервис» (Москва), ООО «Фили-Бейкер» (Москва), ОАО «Комбинат «Волховхлеб» (Ленобласть), ООО «Перспектива» (СПб), ООО «Сладкая Жемчужина» (СПб), ИП «Сарксян С.К.» (СПб) и ООО «Кондитерский Дом «ВОСТОК» (СПб). Все образцы были доставлены в испытательную лабораторию автомобилем, оснащенным специальным холодильным оборудованием, при температурном режиме + 4°C.

Хотя пирожные – продукт праздничный, результаты экспертизы, к сожалению, совсем не порадовали.

Только три образца – «Пирожное заварное «КлерЭклер» с французским кремом» (ОАО «Невские берега»), набор пирожных «Эклер» (ООО «Север-Метрополь») и пи-

рожное «Орешек» (ООО «ХлебСервис») – соответствовали санитарным нормам и правилам. Остальные семь образцов тест на безопасность провалили: в них были выявлены «ингредиенты», явно не предусмотренные Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: стафилококк, бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы), КМАФАнМ, дрожжи и плесени в количествах, которые в разы превышают нормативы.

## НА ДЕСЕРТ – СТАФИЛОКОКК

Протоколы лабораторных испытаний для беспристрастного анализа были направлены в Санкт-Петербургский филиал ФГБНУ «НИИ хлебопекарной промышленности».

– В «Профитролях» ванильных производств ЗАО «КАРАТ ПЛЮС» были выявлены несоответствия между маркировкой и реальным количеством нутриентов, – рассказывает заместитель директора института Григорий Терновской. – В контрольном образце пониженное по сравнению с маркировкой значение



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИРОЖНЫХ



Наименование продукта	Пирожное заварное «КлерЭклер» с французским кремом «Невские берега»	Набор пирожных «Эклер»	Изделие кондитерское мучное. Пирожное «Орешек» «Каждый день»	Пирожное «Слоеная трубочка» с кремом	Пирожное «Трубочка» с обсыпкой (набор)	Пирожные заварные «Эклер» «Фили-Бейкер»	Пирожное «Мини трубочки» слоеные со сгущенкой	
Производитель	ОАО «Невские берега», Санкт-Петербург	ООО «Север-Метрополь», Санкт-Петербург	ООО «ХлебСервис», Москва	ООО «Перспектива», Санкт-Петербург	ОАО «Комбинат «Волховхлеб», Ленинградская область, г. Новая Ладога	ООО «Фили-Бейкер», Москва	ИП Сарксян С.К., Санкт-Петербург	
Нормативный документ	ТУ 9130-001-00344544-2004	ОСТ 10-060-95	ОСТ 10-060-95	ТУ 9130-002-27420825-2015	ОСТ 10-060-95	ТУ 9135-004-18236097-06	ОСТ 10-060-95	
Дата изготовления	04.08.2015	05.08.2015	02.08.2015	05.08.2015	04.08.2015	03.08.2015	03.08.2015	
Срок годности	Срок годности: 120 часов	Срок годности: 5 суток (при соблюдении условий хранения)	Срок годности: не более 120 часов с даты изготовления при соблюдении условий хранения	Срок годности: 7 суток	Срок годности: 120 часов	Срок годности: 120 часов	Срок годности: 18 суток	
Масса	2 x 375 г = 750 г	2 x 280 г = 560 г	2 x 300 г = 600 г	3 x 200 г = 600 г	2 x (5 x 50 г) = 500 г	3 x 250 г = 750 г	3 x 200 г = 600 г	
Цена за упак., руб.	224-79	195-19	56-63	62-90	111-94	105-46	74-00	
Место закупки	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «ТД «Интерторг» (универсам «Семья»), ул. Уточкина, д. 3	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13, универсам «Сезон»	
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта (на этикетке/результи)	жиры, г	23 / 19,6 ± 0,5	27,2 / 25,2 ± 0,5	23,9 / 29,3 ± 0,5	29,6 / 18,4 ± 0,5	31,8 / 31,8 ± 0,5	12,6 / 22,0 ± 0,5	18 / 23,5 ± 0,5
	белки, г	6 / 4,2 ± 0,8	5,3 / 5,4 ± 0,8	6,2 / 6,2 ± 0,8	5,6 / 5,1 ± 0,8	2,7 / 4,7 ± 0,8	4,6 / 5,4 ± 0,8	3,5 / 4,1 ± 0,8
	углеводы, г	47 / 52,6 ± 1,6	38,6 / 37,7 ± 1,6	47,4 / 48,1 ± 1,6	47,1 / 51,5 ± 1,6	15,7 / 39,1 ± 1,6	36,5 / 41,0 ± 1,6	43 / 52,4 ± 1,6
	энергетическая ценность, ккал	420 / 403,6 ± 8,5	418 / 399,2 ± 8,5	424 / 480,9 ± 8,5	477 / 392,0 ± 8,5	435 / 461,4 ± 8,5	320 / 383,6 ± 8,5	180 / 437,5 ± 8,5
КМАФАнМ, КОЕ/г (не более 1x10 <sup>4</sup> )	8x10 <sup>2</sup>	9,5x10 <sup>3</sup>	1x10 <sup>3</sup>	4x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>4</sup>	
БГКП* (колиформы) в 1,0 г продукта (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	<b>Обнаружено</b>	<b>Обнаружено</b>	<b>Обнаружено</b>	<b>Обнаружено</b>	
S. aureus в 0,1 г продукта (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25,0 г продукта (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	
Дрожжи, КОЕ/г (не более 50)	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	1,4x10 <sup>2</sup>	
Плесени, КОЕ/г (не более 50)	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	
СООТВЕТСТВИЕ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ	По пищевой и энергетической ценности отличается от данных на упаковке	По пищевой и энергетической ценности отличается от данных на упаковке	По пищевой и энергетической ценности отличается от данных на упаковке	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> , обнаружены БГКП. По пищевой ценности отличается от данных на упаковке	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> , обнаружены БГКП. По пищевой ценности отличается от данных на упаковке	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> , обнаружены БГКП и КМАФАнМ. По пищевой ценности отличается от данных на упаковке	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> , обнаружены БГКП и КМАФАнМ, дрожжи, превышающие нормы. По пищевой ценности отличается от данных на упаковке	

\* БГКП – бактерии группы кишечных палочек

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

по нутриенту «жиры». Зато содержание углеводов превышено на 100%!



По микробиологическим показателям выявлены грубые нарушения требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», способные привести к острому отравлению потребителя. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов превышает норму в 24 раза, показатель «дрожжи» – в 3 раза!

Самыми негативными можно считать обнаруженные в изделиях **золотистый стафилококк («S.aureus») и бактерии группы кишечных палочек (БГКП)**. Данный факт свидетельствует о грубых нарушениях санитарии и гигиены на производстве.

В «Профитролях» со вкусом вареной сгущенки от **ООО «Кондитерский Дом «ВОСТОРГ»** превышение значения по нутриенту «углеводы» может свидетельствовать о несоблюдении рецептуры (превышение углеводсодержащего сырья – сахара-песка, сахарной пудры) или об увеличении доли выпеченного полуфабриката от общей массы пирожного. То есть корпус пирожного сделали больше, чем необходимо по рецептуре, а начинки, наоборот, положили меньше. По микробиологическим показателям выявлены грубые нарушения, способные привести к острому отравлению потребителя. Так, показатель «КМАФАМ» превышает норматив в 5 раз! В изделии также обнаружены **бактерии группы кишечных палочек**, что свидетельствует о нарушениях санитарных норм на производстве.

**БГКП** также были обнаружены и в образце «Слоеная трубочка», изготовленном **ООО «Перспектива»**. Пониженное на 38% значение по нутриенту «жиры» свидетельствует о намеренном снижении дозировки жировых продуктов по рецептуре. Существенно занижена по сравнению с маркировкой оказалась массовая доля белка. А повышенное значение по нутриенту «углеводы» может быть вызвано увеличением доли выпеченного полуфабриката от общей массы пирожного: изготовитель сэкономил на начинке, увеличив корпус пирожного.

В списке изделий, не соответствующих санитарным требованиям, оказалось и «Пирожное «Трубочка» с сыпучкой (набор)» от **ОАО «Комбинат «Волховхлеб»** (обнаружены **бактерии группы кишечных палочек**). Изготовитель также некорректно рассчитал энергетическую ценность образца (435 ккал). По расчету должно быть: жиры (286,2) + белки (10,8) + углеводы (62,8) = 359,8 ккал. Кроме того, содержание углеводов в образце оказалось в 2 раза больше нормы, указанной на упаковке (39,1 г вместо 15,7 г). Это серьезное нарушение маркировки!

**БГКП** были обнаружены и в образце «Пирожное «Мини трубочки» слоеные со сгущенкой», изготовленном индивидуальным предпринимателем **Сарксян С.К.** Кроме того, в данном изделии показатели «КМАФАМ» и «дрожжи» превысили норматив в три раза, что может привести к острому отравлению потребителя! Также выявлено существенное превышение значений по всем нутриентам, что свидетельствует о неправильном расчете пищевой ценности производителем. Некорректно рассчитана энергетическая ценность (на этикетке указано 180 ккал). По расчету



НАША СПРАВКА

**Колиформы (БГКП)** – бактерии группы кишечной палочки, они являются показателем неудовлетворительной санитарной обработки и мойки оборудования, так как чувствительны к химическим дезинфицирующим средствам и термообработке. Если количество колиформ в пище превышает норму, то они провоцируют различные заболевания.

**КМАФАМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов)** – характеризует общее содержание микроорганизмов в продукте. Высокий показатель КМАФАМ свидетельствует о нарушении режимов хранения и транспортировки продуктов, активном размножении микроорганизмов, в том числе патогенных. В составе КМАФАМ – различные таксономические группы микроорганизмов – бактерии, дрожжи, плесени. Для потребителя этот показатель – свидетельство качества, свежести и безопасности продуктов.

**Стафилококк.** Около 20% населения являются носителями этой бактерии. Она термостабильна и устойчива к действию дезинфицирующих средств. Несоблюдение личной гигиены участниками технологического процесса и загрязнение оборудования и помещений вызывают активное обсеменение продуктов. Энтеротоксины («S.aureus»), образовавшиеся в обсемененной пище, ведут к пищевому токсикозу.

должно быть: жиры (162) + белки (14) + углеводы (172) = **348 ккал**. По факту оказалось и того больше – **437,5 ккал!** Недостоверная информация об энергетической ценности (занижена в 2,5 раза!) – умышленное введение потребителей в заблуждение. Цель изготовителя очевидна: выдать калорийный продукт за низкокалорийный!

Небезопасным для употребления оказался и «Набор эклеров «Шоколадный» «Сладкая Жемчужина»» от одноименной компании **ООО «Сладкая Жемчужина»**. Показатель «КМАФАМ» превышает норматив в 30 раз, дрожжей – в 40 раз! В изделиях также обнаружены **БГКП**, что говорит о грубых нарушениях санитарии и гигиены на производстве.

Закрывает список нарушителей Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» образец «Пирожные заварные «Эклер» «Фили-Бейкер» (ООО «Фили-Бейкер»)). Наличие **БГКП** и превышение нормы по «КМАФАМ» в 5 раз говорит о грубых нарушениях норм санитарии и гигиены на производстве. Выявлено существенное превышение (на 75%) значения по нутриенту «жиры». Это свидетельствует о неправильном расчете пищевой ценности продукта или о превышении дозировки жирового продукта (маргарин, растительное масло) относительно рецептурного его количества, из-за чего фактическое значение энергетической ценности превышено на 20%, что вводит потребителя в заблуждение.

ОТКУДА БАКТЕРИИ В ПИРОЖНЫХ?

– Наличие бактерий в пищевых продуктах может быть обусловлено нарушением санитарных правил и норм на разных этапах производственного цикла, – **комментирует Валерий Тимофеев, заместитель начальника испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА».** – При изготовлении и хранении продукции на производстве, при ее транспортировке, при хранении и реализации в торговом предприятии, при фасовке изделий.

Любые нарушения производственной санитарии и личной гигиены могут создать среду, благоприятную для размножения бактерий. Кишечные палочки – это угроза безопасности здоровья: кто-то из потребителей отдалается легким отравлением, а для кого-то несоблюдение санитарных норм при выпуске и реализации пищевых продуктов может обернуться тяжелыми последствиями.

Что касается стафилококков, то пищевые продукты обсеменяются этой бактерией вследствие загрязнения

инвентаря и несоблюдения личной гигиены лицами, участвующими в технологических процессах.

Добросовестные производители сами обращаются в нашу лабораторию для проверки соответствия санитарным нормам стен, холодильников, оборудования, транспортных средств. Крупные предприятия имеют свои микробиологические лаборатории.

РОДИТЕЛИ, БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!



– Протоколы испытаний показывают, что во многих контрольных пирожных завышены энергетическая ценность и количество жиров, – говорит

**Владимир Доценко, главный диетолог Северо-Западного Федерального округа Минздрава РФ и Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, профессор, заслуженный деятель науки РФ.** – Возникает вопрос: откуда такая калорийность? Никто не будет вкладывать в продукт дорогостоящего сливочного масла больше, чем заложено в рецептуре. Значит, идет подмена этого компонента более дешевыми заменителями – растительными жирами и маргаринами. А у них уже совсем другая пищевая ценность, и усваиваются они значительно хуже. В маргаринах и жирах специального назначения (кулинарных, хлебопекарных) может быть превышено содержание трансизомеров, употребление которых увеличивает риск возникновения сер-

дечно-сосудистых заболеваний, диабета, ожирения.

Под эгидой Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга регулярно проводятся обследования детей. Сегодня каждый пятый ребенок страдает избыточной массой тела. Так что советуем родителям быть более избирательными при формировании вкусовых предпочтений ребенка. Лучше покупать фрукты – яблоко, грушу, мандарины.

Несоответствие пирожных санитарным нормам – грубейшее нарушение требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». С этим нужно бороться всеми мерами. И общественный контроль – очень нужное дело. Это существенная помощь исполнительным органам власти.

Сегодня важнейшее направление в охране здоровья – правильное питание. Доказано: чем лучше люди образованы, тем правильнее они питаются. Именно таким просвещением мы и будем заниматься в центрах здорового питания, которые сейчас создаются при медицинских учреждениях в городе. И очень надеюсь на помощь вашей газеты в данной работе.

**Р.С. Как сообщили в «Общественном контроле», протоколы испытаний пирожных, которые не соответствовали санитарным нормам, направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов.**

Надежда КИПНИС



Пирожное «Профитроли» (со вкусом вареной сгущенки)	Набор эклеров «Шоколадный» «Сладкая Жемчужина»	Пирожные «Профитроли» ванильные «КАРАТ ПЛЮС»
ООО «Кондитерский Дом «ВОСТОРГ», Санкт-Петербург	ООО «Сладкая Жемчужина», Санкт-Петербург	ЗАО «КАРАТ ПЛЮС», Санкт-Петербург
TU 9130-002-23112411-2015	OCT 10-060-95	TU 9130-001-34327913-2004
04.08.2015	04.08.2015	04.08.2015
Срок годности: 120 часов	Срок годности: 120 часов	Срок годности: 120 часов
2 x 250 г = 500 г	3 x 300 г = 900 г	2 x 240 г = 480 г
139-90	115-00	152-00
ООО «Нордик-Нева» (универсам «Нетто»), пр. Королева, д. 29, корп. 3	ЗАО «ТД «Перекресток» (магазин «Перекресток»), ул. Уточкина, д. 4, к. 1, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), пр. Авиаконструкторов, д. 10
соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует
21,2 / <b>22,0 ± 0,5</b>	19,0 / 19,4 ± 0,5	18,1 / <b>17,4 ± 0,5</b>
6,6 / 6,0 ± 0,8	7,4 / 7,3 ± 0,8	8,4 / <b>6,7 ± 0,8</b>
33,6 / <b>40,6 ± 1,6</b>	29,1 / 27,9 ± 1,6	15,8 / <b>31,9 ± 1,6</b>
352 / <b>384,4 ± 8,5</b>	329 / <b>315,4 ± 8,5</b>	345 / <b>311,0 ± 8,5</b>
<b>5x10<sup>4</sup></b>	<b>3x10<sup>5</sup></b>	<b>2,4x10<sup>5</sup></b>
<b>Обнаружено</b>	<b>Обнаружено</b>	<b>Обнаружено</b>
Не обнаружено	Не обнаружено	<b>Обнаружено</b>
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Менее 10	<b>2x10<sup>3</sup></b>	<b>1,5x10<sup>2</sup></b>
Менее 10	Менее 10	Менее 10
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены БГКП, КМАФАМ. По пищевой ценности отличается от данных на упаковке</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены БГКП, КМАФАМ, дрожжи, превышающие нормы. По энергетической ценности отличается от данных на упаковке</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены БГКП, КМАФАМ, S.aureus, дрожжи, превышающие нормы. По пищевой ценности отличается от данных на упаковке</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».

**ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»**  
пр. Просвещения, 74



**Поздравляем с началом  
нового учебного года!**



**Приглашаем за покупками!**

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

Картина <sup>с</sup> маслом



[www.ecomilk.ru](http://www.ecomilk.ru)