

СЫР «АДЫГЕЙСКИЙ»:

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Общественный контроль»: полки магазинов города завалены поддельными мягкими сырами. В «черном списке» – продукция из Петербурга, Брянска и Порхова.

ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ПОДДЕЛОК!

СТР. 6–7

ГОСТЬ НОМЕРА

Анна ПОПОВА, главный государственный санитарный врач РФ: «Качество продуктов питания за последний год ухудшилось, однако не стоит преувеличивать масштабы фальсификации: по нашим данным, таких продуктов на рынке – не более 10%»



по нашим данным, таких продуктов на рынке – не более 10%

СТР. 2

9 ОКТЯБРЯ – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЯЙЦА



Птицефабрики 47-го региона производят в год 3,1 млрд яиц и обеспечивают яйцом жителей города и области на 161,4%, а по мясу птицы – на 104%. Несмотря на общий экономический кризис, производство яйца продолжает демонстрировать устойчивый рост.

СТР. 3

В НОМЕРЕ: 16 ОКТЯБРЯ – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ХЛЕБА СТР. 5 | В «О'КЕЕ» ОБНАРУЖЕНЫ ПОДДЕЛЬНЫЕ МОЛОКО И СМЕТАНА СТР. 8 | ЭКСПЕРТИЗА «ПК»: КАКОЕ ЯЙЦО ПОЛЕЗНЕЕ? СТР. 10



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,
электронная почта: fest@uk.msk.ru

ЗАО «ТАУРУС» (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!

ГОСТЬ НОМЕРА

Посетив Санкт-Петербург в середине сентября с рабочим визитом, Анна Попова, руководитель Роспотребнадзора – Главный государственный санитарный врач РФ, ответила на вопросы редакции «ПК».

О ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

– Сегодня в списке фальсификатов лидирует сливочное масло. С февраля этого года мы сняли с реализации 27 тонн фальсифицированной молочной продукции. Из каждых 10 кг забракованной продукции – 7 кг импортной, по мясной продукции – 80% импорта. При поддержке общественных организаций необходимо бороться с фальсификацией. Сейчас Правительством разрабатывается новый закон о государственном надзоре и контроле. Надеюсь, что после его принятия порядка на рынке станет больше.

О ВНЕПЛАНОВЫХ ПРОВЕРКАХ

– До 22 января 2015 года Роспотребнадзор был вынужден согласовывать все внеплановые проверки с прокуратурой и предупреждать бизнес за 24 часа о своем визите. Поэтому эффективность проверок была не больше 20–30%. После

Анна ПОПОВА: «Необходимо вернуть понятие "качество" в законодательное поле»



субъекта, то есть мы заранее должны ставить в известность уполномоченное лицо о том, что завтра у него проверка. Без уполномоченного лица результаты такой проверки считаются недействительными и могут быть обжалованы в суде. То есть закон по-прежнему дает бизнесу возможность подготовиться к проверке и замести следы правонарушений, если они были. При этом добросовестный бизнес опять оказывается в неравных конкурентных условиях.

О ПРОДУКТАХ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

– У меня твердое убеждение, что молочная продукция для детей не может изготавливаться из сухого молока. Только из цельного! Мы получили поручение Правительства разработать отдельный Технический регламент на детское питание, к которому сегодня необходимо предъявлять более жесткие требования. Например, у нас, к сожалению, до сих пор содержание соли и сахара не нормируется в продуктах детского питания. Количество сахара, которое повар в дет-

ском саду кладет в кашу, определяет он сам. Вызывает также тревогу и повышенное содержание соли в российских продуктах. Речь идет о кулинарии и даже хлебе. Изготовители сами определяют, в каком количестве использовать тот или иной ингредиент, но это не очень верно, потому что негативно влияет на здоровье людей. Надо ставить вопрос о возвращении понятия «качество» в законодательное поле. Оно исчезло несколько лет назад с принятием технических регламентов, регулирующих только безопасность. Если говорить о качестве, то, на наш взгляд, оно должно включать в себя и безопасность, и полноценность питания, и соответствие продукта потребительским свойствам, заявленным на упаковке.

О ПАЛЬМОВОМ МАСЛЕ

– Всемирная организация здравоохранения два года назад заявила, что пальмовое масло не является рискованным для организма человека. Сегодня россияне потребляют пальмового масла (включая использование мыла, из

которого оно вырабатывается) на душу населения около пяти килограммов в год, в Европе – одиннадцать килограммов. Ввоз пальмового масла в Россию постепенно сокращается. Так, в 2013 году ввезено 746,5 тыс. тонн, в 2014-м – 706,3 тыс. тонн, за шесть месяцев этого года – 257,5 тыс. тонн.

О «ДОКТОРСКОЙ» КОЛБАСЕ И ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ

– Ее разработали в 1930-е годы для повышения массы тела советских граждан. Это очень калорийный продукт с высоким содержанием жира (20%. – Прим. ред.). Ее никогда не едят диабетики, так как сахар «подскакивает» мгновенно. Сегодня надо менять пищевые привычки и учиться правильно составлять свой рацион. Например, тем, кто сидит в офисе, достаточно потреблять 1200 ккал в день. А тем, кто занят тяжелым физическим трудом, требуется 2500 ккал.

По данным Всемирной организации здравоохранения, во всем мире количество людей с избыточной массой тела с 2010 года увеличилось на 50%. Мы не двигаемся, много едим. Россияне потребляют в полтора раза сахара больше, чем нужно, на четверть больше хлеба, и наоборот – не собирают одной трети фруктов и четверти молочных продуктов. Пора заняться просвещением и рекламой здорового питания.

Подготовил Кирилл ОРЛОВ

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

23 сентября Кировский районный суд Санкт-Петербурга признал противоправными в отношении неопределенного круга потребителей ООО «Иней» и ООО «Петроторг» (магазин «Пловдив», ул. Казакова, д. 1) по выпуску и реализации сосисок «Русские» (дата изг. – 07.11.2014), не соответствующих требованиям ГОСТ Р 52196-2011. Согласно решению суда, изготовитель и продавец обязаны прекратить противоправные действия и дове-



Суд решил: сосиски не соответствуют ГОСТу

Мясокомбинат ООО «Иней» и магазин «Пловдив» (ООО «Петроторг») обязаны прекратить производство и реализацию сосисок, не соответствующих маркировке.

сти решение суда до потребителей через СМИ. С иском к изготовителю и продавцу в начале этого года обратилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» на основании результатов лабораторных исследований образца сосисок «Русские», проведенных испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»). Согласно протоколу испытаний, в указанных сосисках была выделена ДНК курицы, хотя наличие мяса птицы не было указано в составе продукта. В соответствии с ГОСТ Р 52196-2011 использование мяса пти-

цы в качестве сырья для производства сосисок «Русские» не допускается.

Отметим, что результаты экспертизы СПб ООП «Общественный контроль» также направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Надзорный орган произвел отбор и анализ проб и обнаружил в сосисках «Русские» (дата изг. – 22.01.2015) фрагменты ДНК курицы, не заявленной в составе. За выявленное нарушение должностное лицо ООО «Иней» было привлечено к административной ответственности в соответствии с ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ на сумму 10 000 руб.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



«Реаль» за год удвоил число магазинов

«Реаль» – сеть продуктовых супермаркетов в Санкт-Петербурге и Ленинградской области. За прошедший год компания увеличила количество магазинов в два раза, сегодня их уже 47.

В сентябре было открыто два новых магазина по адресам: ул. Полозова, д. 2 и Каменноостровский пр., д. 59. В середине октября планируется открытие магазина в поселке имени Свердлова по адресу: Западный проезд, д. 15, корп. 1.

Елена ПОСТ

ИЗ ЗАЛА СУДА

Противоправными были признаны действия изготовителей творога «От крестьяночки» (ООО «Трейд-Лайн», Санкт-Петербург) и молока сгущенного цельного с сахаром (ООО «Гагаринское молоко», Смоленская область), а также магазина ООО «Нордик-Нева» («Нетто», пр. Королева, д. 29, корп. 3), торговавшего поддельной молочной продукцией.

С исками к изготовителям и магазину еще в прошлом году обратилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Основанием послужили результаты лабораторных исследований образцов творога и сгущенного молока, проведенных испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурным подразделением СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Поскольку продавцом фальсификатов был один магазин, в суде два иска были объединены в одно дело.

Согласно протоколу испытаний, доля молочного жира в твороге «От крестьяночки» (дата изг. – 12.05.2014) не превышала 10%. Таким образом, 90% продукта составляли жиры немолочного происхождения, то есть растительного.

Поддельному творогу и сгущенному молоку вынесли приговор

Изготовители творога «От крестьяночки» из Петербурга и молока цельного сгущенного с сахаром из Смоленской области нарушили права неопределенного круга потребителей. Решение Московского районного суда Санкт-Петербурга вступило в законную силу 28 сентября.

А значит, этот продукт при всем желании творогом называться не мог. Замена сырья сказалась и на основных физико-химических показателях продукта, жирность которого была превышена в девять раз (16% вместо 1,8%), а массовая доля белка занижена почти в два раза (10,99% вместо 18%)!

Еще меньше молочного жира оказалось в молоке цельном сгущенном с сахаром, изготовленном 14.03.2014 ООО «Гагаринское молоко» (г. Гагарин): менее 5%! Массовая доля белка ввиду замены состава была занижена почти в четыре раза (1,89% вместо 7,2%).

Внесенное решение о прекращении противоправных действий недобросовестных изго-

товителей и продавцов фальсифицированной молочной продукции, безусловно, можно признать. В то же время, к сожалению, надо признать, что эффективность его крайне незначительна, поскольку предприниматели, сделавшие ставку на производство и сбыт фальсифицированной продукции, не получили хоть какого-нибудь действенного наказания в виде штрафа или приостановления деятельности и продолжают по-прежнему выпускать продукцию в нарушении действующего Технического регламента. Судья, вынесший решение по иску общественной организации в рамках ст. 46 закона «О защите прав потребителей», может только признать действия

предпринимателей противоправными и потребовать их прекращения, а также потребовать от ответчиков довести до сведения граждан решение суда через СМИ. Большого общественная организация требовать в суде ничего не может. Таков закон.

Если бы законом были предусмотрены адекватные санкции за подобные нарушения, порядка на прилавках было бы значительно больше. А пока потребители имеют возможность лишь запомнить марки пищевых продуктов, признанных судом не соответствующими ГОСТу, которые просто не стоит покупать.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Надежда Кипнис, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Ажентьев
Отдел рекламы: Людмила Боярницова, 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 11.10.2015 г.

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

Номер заказа ТД-7826/9

Тираж номера 50 000 экз.

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ГРАЖДАНЕ! БЕРЕГИТЕ ЯЙЦА!



Вот и настал очередной Всемирный день яйца! Конечно, это праздник. И для тех, кто производит яйца, и для тех, кто их покупает.

Однако настроение в этот день у покупателей и производителей разное. Покупатели спокойны: яйца есть везде, причем в подавляющем большинстве свежие, произведенные в Ленинградской области, а не черт знает где.

Ассортимент яиц разнообразен: отборные, особо крупные, первой и второй категории, обычные, как курица снесла, с разными добавками: селеном, омега-3, йодом, каротином и т.д. Выбирать, что хочешь. Да и цены на яйца не растут такими темпами, как на гречку или на электричество. И уровень этих цен ниже, чем в 1990 году.

Не верите – подсчитайте, исходя из того, что 1 рубль в 1990 году – это не менее 80 рублей на сегодняшний день. При этом учтите, что от цены одного десятка яиц на полке наших супермаркетов только 60–70% идет производителю, а остальное – накрутка торговых сетей. Вот и выходит, что птицефабрики, которые в 1990 году получали за десяток яиц 0,9–1,3 рубля (в среднем один рубль), сейчас получают 45–49 рублей, а это – 56–61 копейка в ценах 1990 года.

Таким образом, отпускные цены на яйцо фактически снизились за прошедшие 25 лет примерно в 1,4 раза. А во сколько раз выросли цены на электричество? Почти в девять раз! А корма? Один килограмм комбикорма стоил 0,13 рубля, а сейчас в среднем 17 рублей, или 0,2125 рубля по курсу рубля 1990 года, то есть цена поднялась в 1,63 раза. Можно считать и не через курс рубля, а в абсолютных ценах. Тогда яйца стали дороже

в 49 раз, электричество в 700 раз, а корма в 130,7 раза по сравнению с 1990 годом. И эта диспропорция продолжается. В октябре текущего года цены на корма выросли относительно октября прошлого года в полтора раза, на электричество – в 1,4 раза, на тару-упаковку – в 1,6 раза, а яйца подорожали только в 1,2 раза.

Государство сегодня не компенсирует рост затрат производителей яиц. За кредиты, которые они вынуждены брать, банки дерут проценты, которые лишь частично возмещаются из бюджета. Поэтому окупать все издержки производители могут только за счет своей выручки. Вот и получается, что для птицефабрик Всемирный день яйца – праздник грустный! Доходы падают, убытки растут, и далеко не все птицефабрики выдерживают финансовый прессинг.

В последние годы пять местных птицефабрик прекратили либо снизили производство яиц. И счастье для Санкт-Петербурга и Ленинградской области, что в 47-м регионе работают такие крупные предприятия, как птицефабрика «Синявинская» им. 60-летия Союза ССР, «Роскар», «Оредеж», которые втроем производят в год без малого 3 млрд яиц и преодолевают все трудности благодаря большим мощностям и высокой эффективности производства. Но и им приходится нелегко, когда наступает время гасить кредиты.

Может возникнуть вопрос: кто вам мешает поднимать цены до необходимого уровня? Боюсь, ответ на него понравится далеко не всем. Для фабрик сегодня необходимый уровень – это 80–85 рублей за десяток яиц (которые снесла курица без всяких специальных добавок). Только при такой цене фабрики будут иметь необходимый уровень рентабельности, позволяющий им полностью возмещать затраты на производство, осуществлять модернизацию и гасить долги. Но тогда на полках

магазинов яйца с учетом торговой наценки уже будут стоить 105–120 рублей за десяток.

Кстати, столько или даже дороже яйца сегодня стоят в Европе. Но зарплата наших покупателей, к сожалению, ниже, чем в Финляндии или Германии. И многие в случае повышения цен будут вынуждены сократить или вовсе прекратить покупать яйцо. Тогда и для них Всемирный день яйца перестанет быть праздником, а производители будут вынуждены и дальше сокращать или прекращать производство. Импорт дело не поправит – яйцо не тот продукт, который можно в больших объемах из-за границы везти, а из яичного порошка яйцо не сделаешь. Это не сухое молоко, которое у нас умеют превращать в цельное и выдавать за натуральное.

От кого же зависит доступная цена свежих яиц на полках магазинов, а также нормальная работа и развитие птицефабрик? Прежде всего от Правительства, которое обязано исправить эти ценовые диспропорции и обеспечить нормальные экономические условия для производителей и покупателей яиц. Однако оно не только не торопится, но, похоже, и не собирается это делать.

Как объяснить то, что самый ценный белковый продукт, каким является куриное яйцо, не включен в перечень социальных продуктов, по которым установлен необходимый уровень продовольственной безопасности? Как объяснить, что в угоду зернотрейдерам снижаются экспортные пошлины на зерно, что является стимулом для его активного вывоза за рубеж и резкого роста цен на внутреннем рынке. При этом не создается резервный фонд фуражного зерна по фиксированным ценам, что стало бы главным фактором стабильности на рынке комбикормов. Как объяснить то, что банки, получая огромные прибыли, продолжают взимать грабительские проценты с сельхозпроизводителей?

Сегодня не только птицефабрики, но и практически весь агропромышленный сектор продолжает сводить концы с концами лишь благодаря финансовой поддержке из региональных бюджетов. В Ленинградской области такая поддержка уже превышает федеральный уровень, но и этого явно недостаточно.

Проблема состоит еще и в том, что основные объемы сельхозпродукции Ленинградской области поставляются в Санкт-Петербург, который никаким образом в финансовой поддержке областных сельхозпредприятий не участвует. Только в последнее время наметился поиск решения этого вопроса в рамках совместной комиссии, возглавляемой вице-губернатором Санкт-Петербурга Сергеем Мовчаном и вице-губернатором Ленинградской области Сергеем Яхнюком.

Есть надежда, что комиссия инициирует создание совместного резервного фонда фуражного зерна. Однако если не будет решен вопрос о зерновом резерве и фиксации цен на него в масштабах страны, то усилий двух наших субъектов Федерации будет недостаточно.

Также невозможно только на региональном уровне решить и другие вопросы, поставленные выше. А отвечать на них надо, особенно в условиях применения к России санкций и введенного ответного эмбарго. И не просто отвечать, а разработать и принять Государственную аграрную политику, из положений которой станет ясно, какое сельское хозяйство нужно России и как будет обеспечиваться его нормальное финансирование.

При этом ни в коем случае нельзя забывать о важнейшей роли яиц в питании человека и в обеспечении продовольственной безопасности страны. Так что берегите яйца, дорогие граждане! С праздником!

Юрий ТРУСОВ

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

«ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» - СЕМЕЙНЫЙ ДРУГ!



Традиционно считается, что консервы – удел холостяков и студентов. Однако сегодня это уже далеко не так. Любая хозяйка знает: львиная доля свободного от работы времени уходит на закупку продуктов и готовку, а на общение в кругу семьи сил уже не остается. Чтобы всё успевать, надо просто научиться экономить время! А помогут вам в этом отличные мясные консервы премиум-класса «Честный продукт».



ЭКОНОМЬТЕ ВРЕМЯ!

Меню «Честного продукта» впечатляет своим разнообразием. Здесь и «Мясо цыпленка в собственном соку», «Мясо индейки в собственном соку», «Свинина тушеная», «Говядина тушеная», «Паштет печеночный» и даже «Конина тушеная». Из такого богатого ассортимента можно приготовить не то что традиционный обед, а закатить пир горой!

«Честные» консервы помогают не только выкроить время на отдых, но и обеспечивают полноценное питание всей семье. Достоинство этих продуктов в том, что они изготавливаются только из охлажденного мяса высшего сорта, которое благодаря строгому соблюдению ГОСТа, новейшему оборудованию и современным технологиям сохраняет свою структуру и полезные микроэлементы. В каждой баночке – кусочки аппетитного готового мяса в натуральном желе!

Компания-производитель очень дорожит качеством своей торговой марки. Поэтому регулярно предлагает свою продукцию для дегустации в рамках продовольственных выставок

и праздников, а также принимает участие в открытых конкурсах по качеству.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

В этом году мясные консервы «Говядина тушеная» стали лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Цель конкурса – предоставить потребителям достоверную информацию о пищевых продуктах, которые можно покупать без всякого риска. Подведение итогов конкурса традиционно прошло на Международной выставке-ярмарке «АГРОРУСЬ» в Санкт-Петербурге.

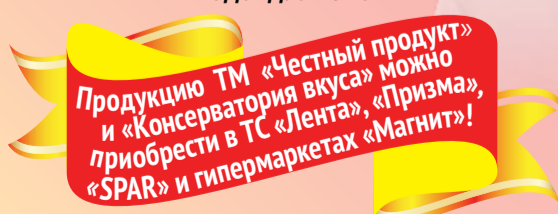
Престиж этого конкурса определяют независимые эксперты, представляющие органы государственного надзора и контроля, ведущие испытательные центры города и области, научно-исследовательские институты, крупные торговые сети.

Вся продукция, участвующая в конкурсе, закупается в предприятиях торговли, затем направляется в государ-

ственную аккредитованную испытательную лабораторию, где проходит физико-химические исследования и органолептическую оценку. Те товары, которые получают высокие баллы по итогам дегустации, а также соответствуют информации на этикетке по целому ряду показателей, становятся лауреатами конкурса. Их изготовители имеют право маркировать такую продукцию специальным знаком отличия «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

Все мясные консервы «Честный продукт» и овощные консервы «Консерватория вкуса» можно использовать для широкого спектра блюд домашней кухни – наваристых супчиков, сытных вторых блюд, салатов и бутербродов. «Честный продукт» – это настоящий семейный друг!

Надежда ЛЕСНОВА



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

Рецепты «ПК»

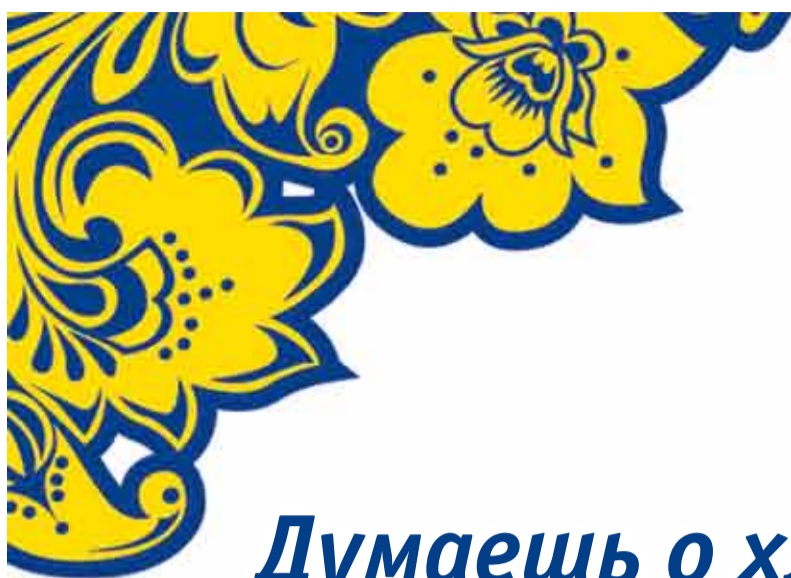
Супчик «За 20 минут»

Ингредиенты: «Говядина тушеная», высший сорт, ТМ «Честный продукт» – 1 банка; картофель – 3-4 шт.; луковица, морковь, петрушка, укроп, соль, 1,5 л воды. Способ приготовления: картофель нарезать мелкими кубиками и поставить варить 15 минут. Поджарить на растительном масле мелко нарезанный лук и морковь до золотистого цвета. Через 15 минут в картофель добавить подготовленный лук с морковкой и тушенку. Посолить. Прокипятить на маленьком огне минут пять. Суп в тарелке густо посыпать укропом и петрушкой.

Супчик «За 5 минут»

Ингредиенты: «Говядина тушеная», высший сорт, ТМ «Честный продукт» – 1 банка; «Солянка овощно-грибная из квашеной капусты», ТМ «Консерватория вкуса» – 1 банка. Способ приготовления: в кипящую воду положить «Говядину тушеную» и «Солянку овощно-грибную». Прокипятить на маленьком огне 5 минут – и приятного аппетита!

Оба супа отлично сочетаются с чесночными гренками.



Думаешь о хлебе – вспомни «КАРАВАЙ», или Как правильно выбирать хлеб и батоны

Хлебные отделы магазинов приятно удивляют многообразием сортов и названий, но каждый покупатель не раз убеждался, что качество хлеба далеко не всегда соответствует обещаниям на упаковке. Как не ошибиться в выборе? На что обращать внимание при покупке? Об этом нам рассказал руководитель хлебного производства с 30-летним стажем: Николай Иванович Тютюников, председатель совета директоров группы компаний «КАРАВАЙ», точно знает, как правильно выбирать хлеб.

Традиционные технологии

– Самый вкусный хлеб выпекали наши бабушки в традиционной русской печи, и до сих пор проверенные временем технологии гарантируют наилучший результат. Нет ничего вкуснее и полезнее, чем хлеб на натуральных заквасках, подрумяненный в печи с кирпичной кладкой на живом огне. Нашей компании почти 90 лет, но у нас до сих пор с полной загрузкой работают уникальные кирпичные печи Den Voeг, установленные в 1927 году, и производственная линия 1933 года, разработанная инженером Георгием Марсаковым. Старинным печам технологи доверяют самый востребованный хлеб – «Столовый» и «Дарницкий», а конструкция Марсакова позволяет выпускать круглый подовый хлеб с идеально пропеченным мякишем. Все, кто хотя бы раз попробовал хлеб из «раритетных» печей «КАРАВАЯ», не перепутают его ни с каким другим – вкус получается просто изумительный, действительно не оторваться. Даже конкуренты признают превосходное качество нашего «Столового» и «Дарницкого» – что называется, почувствуйте разницу!

Натуральная рецептура

– Не секрет, что сегодня многие производители стараются сэкономить время и силы, добавляя в хлеб всевозможные ускорители, разрыхлители и отбеливатели. В рецептуре «КАРАВАЯ» – по-прежнему исключительно натуральные ингредиенты, классические хлеба мы готовим на молочнокислых и дрожжевых заквасках, а тесто, как и положено, бродит по несколько часов. Процесс производства натурального хлеба долгий и трудоемкий, но мы намеренно не применяем искусственных добавок: здоровье и доверие покупателей для нас важнее.

Самое современное оборудование

– Помимо старинных печей, которые доказали свою эффективность, на нашем производстве установлено самое современное оборудование ведущих мировых

производителей. Весь процесс от замеса теста до нарезки и упаковки полностью автоматизирован, во всех цехах круглосуточно работают бактерицидные лампы. В результате продукция получается не только качественной и вкусной, но и гарантированно безопасной, сохраняет свежесть до пяти суток. На самой современной европейской линии выпекается знаменитый батон «Наше солнышко» – гордость технологов «КАРАВАЯ».

Витамины, минералы, клетчатка

– Диетологи давно доказали, что ржаной хлеб с богатым содержанием витаминов, микроэлементов и клетчатки – отличное средство профилактики многих серьезных заболеваний. Такой хлеб не только прекрасно насыщает и заряжает энергией на весь день, но и улучшает обмен веществ, очищает организм от шлаков, способствует нормализации веса. Специалисты по здоровому питанию рекомендуют ежедневно съедать по 6–9 кусочков ржаного и зернового хлеба.

Контроль качества по международным стандартам

– В последние годы наряду с привычными ГОСТами на производстве активно внедряется более современная система контроля качества – сертификация по международному стандарту. Компания «КАРАВАЙ» успешно прошла аудит системы менеджмента качества ISO 22000:2005, эксперты подтвердили, что система пищевой безопасности на российском предприятии полностью соответствует самым высоким международным требованиям. Когда речь идет о таком популярном продукте, как хлеб, производство должно быть действительно безупречным, с многолетними традициями и самым современным, ответственным подходом к выбору оборудования и технологий.

Статус и профессиональный опыт производителя, оборудование на уровне лучших мировых стандартов, натуральная рецептура и постоянный контроль качества – самые весомые аргументы в пользу традиционных сортов хлеба и батонов. Меняется все вокруг, но мы заботливо сохраняем качество любимого хлеба: вкус, знакомый с детства, пробуждает самые искренние эмоции. Думаешь о хлебе – вспомни «КАРАВАЙ» и классические хлебные сорта: классика – это всегда самое лучшее, самое ценное, достойное встречи с новыми поколениями.

Евгения КУЗНЕЦОВА



16 ОКТЯБРЯ – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ХЛЕБА

– **Насколько изменились качество хлеба и технология хлебопечения за последние 30–50 лет?**

– В 1930–1940 годах в СССР были созданы первые высокопроизводительные хлебозаводы, производившие более 100–120 тонн в сутки каждый. Хлеб был главным продуктом питания населения – его употребление достигало 800 г в день на человека. Нынешняя норма – 250–300 г в день. Высокая производительность требовала эффективных технологий: ржаной хлеб – закваски (густая, жидкая с заваркой и без, термофильная заквашенная заварка), пшеничный хлеб – опары, жидкие дрожжи. Это длительные и высокоэффективные технологии, дающие постоянное высокое качество.

После распада СССР хлебопекарные предприятия были приватизированы. Большинство из них перешло на ускоренные технологии, сократившие время производственного цикла (с 6–12 ч до 2–3 ч для ржаного хлеба и с 4–9 ч до 1,5–2 ч для пшеничного хлеба), занимаемые производственные площади, энергозатраты и металлоемкость производства.

Ускоренные технологии плохо сказались на качестве хлебобулочных изделий – хлеб стал более «пресным». Он обладает более низкой кислотностью (ржаной, пшеничный), более подвержен микробной порче (картофельная болезнь, плесневение), а также характеризуется более слабым вкусоароматическим профилем – менее кислый, менее ароматный.

Появление полимерной пленки также внесло свою лепту в ухудшение качества и ускорение микробной порчи изделий: раньше хлеб усыхал и черствел, а сейчас, упакованный теплым в пленку, он быстрее заплесневевает, чем зачерствеет.

Раньше хлеб реализовывался в открытом виде или в бумаге – он успевал остыть, не было преград для выхода влаги. Сейчас же хлеб, не успевая остыть, упаковывается теплым в пленку. Влага, встречая преграду, конденсируется на поверхности корки, создает благоприятные условия для прорастания спор плесневых грибов, попавших на корку после печи (при охлаждении, нарезке, упаковке). Хлеб еще не черствеет потому, что изготовители при его производстве

В среднем человек съедает за свою жизнь около 7 тонн хлеба. Этот продукт считается символом здоровья, достатка и благополучия. Именно поэтому в 1979 году по инициативе Продовольственной и сельскохозяйственной Ассоциации ООН 16 октября объявлено Всемирным днем хлеба.

Сегодня петербургские хлебозаводы в сутки выпекают около 500 тонн хлебобулочных изделий, Ленинградская область выдает еще 100 тонн. Расширился в последние годы и ассортимент хлебных отделов магазинов. Однако нередко приходится слышать от покупателей жалобы на качество хлеба: быстро плесневеет, запах и вкус отливается от тех образцов, что выпекались в советские времена. О качестве современного хлеба редакция «ПК» попросила рассказать Григория Терновского, заместителя директора ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности Россельхозакадемии (Санкт-Петербургский филиал).



ХЛЕБ НА СТОЛ, ТАК И СТОЛ ПРЕСТОЛ!

используют фермент амилазу, а также эмульгаторы, позволяющие совместно с регуляторами кислотности и консервантами увеличить срок хранения до 30 суток.

– **Чем опасен хлеб с плесенью?**

– Плесневение является наиболее распространенным видом микробиологической порчи хлеба. Хлебобулочные изделия после выпечки выходят со стерильной поверхностью, но в процессе охлаждения, укладки, нарезки, упаковки на поверхность оседает большое количество спор мицелиальных грибов и происходит вторичная (после выпечки) контаминация. Споры при благоприятных условиях (температура, относительная влажность, наличие кислорода) начинают прорастать.

Хлебобулочные изделия, пораженные плесневыми грибами, имеют неприятный затхлый вкус и запах вследствие расщепления белков, жиров и углеводов ферментным комплексом грибов. Заплесневевшие изделия уже непригодны к употреблению вследствие накопления в них продуктов метаболизма – в частности, токсинов. Смертельные и тяжелые последствия возникают при единовременном употреблении большого их количе-

ства. Некоторые из наиболее распространенных микотоксинов обладают канцерогенными, тератогенными и мутагенными свойствами и могут оказывать токсическое действие на почки, печень (афлотоксины) и иммунную систему в целом.

– **Какой хлеб самый полезный?**

– Чем проще, тем лучше. Это ржаной обдирный («Столичный», «Столовый», «Дарницкий») и пшеничный белый (батоны «Нарезной», «Городской», «Подмосковный»). Многозерновые и смешанные хлеба, высокопитательные сорта хлеба, вырабатываемые чаще всего по ускоренным технологиям, не менее полезны. Выбор – за потребителем. Моя семья, например, употребляет хлеб ржаной обдирный, в нем содержится большое количество пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ и растительного белка.

– **Как правильно выбирать хлеб в магазине, на что обращать внимание?**

– В первую очередь – на дату изготовления и состав. Добросовестный производитель (чаще всего крупные хлебозаводы) указывает полный перечень ингредиентов. Чем он короче и состоит только из традиционного сырья (без

Е-ингредиентов), тем лучше и свидетельствует о традиционной технологии производства. Еще один признак качества – выработка изделия по ГОСТу. Но, к сожалению, сейчас многие предприятия вводят потребителей в заблуждение: рецептуру указывают по ГОСТу, а применяют ускоренные технологии. Верхний предел потребления хлебобулочных изделий – 200–250 г в сутки. Всё должно быть в меру. Обязательно учитывайте калорийность хлеба в своей суточной диете – тогда всё будет в порядке. Хлеб лучше съедать в первые два дня после выработки. Хранить его надо в сухом месте – хлебнице, шкафу, приоткрыв пакет или переложив в бумагу.

– **Сегодня многие предпочитают выпекать хлеб самостоятельно. Плюсы и минусы хлебопечек?**

– Плюсы: хлеб, сделанный «своими руками», всегда свежий, теплый, мягкий, есть возможность применять «уникальную» рецептуру или выпекать безглютеновый хлеб. Минусы: не всегда желаемое качество, невозможность получения ржаного хлеба на закваске. Если хлеб выпекаете из смеси, цена его получается высокой.

Подготовила Алина САВЕЛЬЕВА

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ



Profite в переводе с французского означает «польза, выгода, приобретение». Изначально Profiterole – небольшое денежное вознаграждение, комплимент, знак внимания. Затем профитролями стали называть маленькие вкусные булочки – небольшое, но приятное угощение, которым французские хозяйки потчевали гостей.



Десертное настроение

ПРОФИТРОЛИ: удовольствие, доступное каждому

ФРАНЦУЗСКАЯ РОДОСЛОВНАЯ

Официальная история профитролей началась в середине XVI века – именно к этому времени относится первый записанный рецепт данного кулинарного изделия. Претендуют на право называться изобретателями профитролей и итальянцы. Профитроли как изысканное лакомство готовили при французском дворе во времена Генриха II итальянские повара, которых привезла из Флоренции его жена Екатерина Медичи.

Профитроли быстро завоевали популярность у кулинаров и сластен всего мира. Сегодня это маленькие шарики заварного теста с различными начинками. Несмотря на то что в европейской кухне распространены профитроли с мясом, грибами и паштетом, все же самыми любимыми стали профитроли со сладкой кремовой начинкой.

В Санкт-Петербурге лидерство по производству профитролей много лет подряд удерживает кондитерская компания «КАРАТ ПЛЮС». Ее продукция представлена практически во всех крупных торговых сетях: «Пятерочка», «Перекресток», «Карусель», «Ашан», «Лента», «Норма», «Призма», «Магнит». Также сладости

от «КАРАТ ПЛЮС» можно найти в небольших розничных магазинах Санкт-Петербурга, Ленинградской области и Северо-Западного региона. Помимо этого компания располагает собственной фирменной торговой сетью.

Каталог тортов, пирожных, рулетов, кексов, пирогов компании «КАРАТ ПЛЮС» впечатляет разнообразием. Одна из самых востребованных услуг компании – торты на заказ, которые могут быть изготовлены в течение 24 часов с момента оплаты. Торт от «КАРАТ ПЛЮС» украсит любую свадьбу, детский праздник, юбилей, корпоратив. Причем заказчик может выбрать торт из каталога или предложить свой дизайн, выбрать начинку и форму. Профессиональным кондитерам «КАРАТ ПЛЮС» любая задача по плечу.

ЛИДЕР ПРОДАЖ

Но среди позиций для массового спроса у профитролей нет конкурентов. Еще несколько лет назад компания выпускала 600 коробочек в день, сегодня – 4,5 тысячи. И спрос постоянно растет.

Сначала профитроли изготавливались в цехе вручную. Однако растущий спрос заста-

вил восемь лет назад приобрести итальянскую линию по изготовлению профитролей, которая осуществляет весь цикл производства – от замешивания теста и кремов до упаковки вкусных шариков в пластиковые коробочки.

– Рецептуру профитролей разработали мы сами – с учетом вкусовых предпочтений российского покупателя, – рассказывает главный технолог предприятия Анна Иванова. – Производство кондитерских изделий с кремовой начинкой требует строгого соблюдения санитарных норм. В компании «КАРАТ ПЛЮС» внедрена система безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP, в соответствии с требованиями межгосударственного стандарта ISO 22000.

– Контроль качества продукции начинается с контроля сырья еще до выхода на производство. Проверяются органолептические свойства – цвет, запах, консистенция, затем проводится микробиологическая проверка поступающих продуктов в собственной лаборатории. Далее идет технологический контроль по соблюдению всех регламентов изготовления профитролей. Контролируется температурный режим сырья, время взбивания и сроки



хранения крема – он должен быть заложен в изделие в течение часа. Срок хранения пирожных на складе – не более 12 часов при температуре до +6°C. В торговые сети товар отправляется в специальных термофургонах с соблюдением необходимого температурного режима.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Мал золотник, да дорог. Эта пословица в полной мере относится к мини-пирожным – профитролям. Маленькие шарики из легкого теста с вареной сгущенкой, заварным кремом, крем-брюле, сливочные или ванильные идеально подходят и к праздничному столу, и к обычному домашнему чаепитию.

Вера ОСЕНИНА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СЫР «АДЫГЕЙСКИЙ»



Пожалуй, ни один продукт в последнее время не может соперничать с сыром по частоте упоминаний о нем в теленовостях или на первых полосах газет. Сыр стал по-настоящему символом современной политики: его запрещают к ввозу в ответ на западные санкции, дают бульдозерами, на его защиту встают активисты, вопиющие о безнравственности чиновников, принимающих такие решения. Наконец, сыр стал символом импортозамещения: шутка ли – буквально спустя полгода после введения эмбарго его производство в стране выросло на 30%, а на прилавках появились такие сорта, сделанные уже в России, как моцарелла, маскарпоне и даже пармезан.

ОСТА ПО

Казалось бы, радоваться надо. Да вот незадача: в конце сентября СМИ растиражировали новость, якобы принадлежащую Россельхознадзору, которая огорошила всех – от простого любителя сыра до председателя Правительств РФ: дескать, отечественный сыр на 78%, оказывается, не настоящий! Правда, после реакции премьер-министра Россельхознадзор понизил цифру в несколько раз. Но даже 10–20% – все равно очень тревожный звонок, свидетельствующий о том, что замещение импорта в России не всегда идет в нужном направлении и, чтобы его скорректировать, необходимо немедленно принимать действенные меры, поскольку фальсификация молочных продуктов не может стать приоритетом для развития отечественного агропрома.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» также следит за качеством сыра на петербургском продовольственном рынке. Исследования десяти образцов мягких сыров, проведенные в прошлом году в лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»), показали, что три образца сыра «Адыгейский» содержали в составе молочного жира

в жировой фазе менее 5% (вместо 100%), то есть являлись подделками. Два фальсификата были произведены в Адыгее (ОАО «Молочный завод «Гиагинский» и ООО «Тамбовский») и один – в Петербурге (ООО «Дэнмакс»).

Результаты проверки лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» этого года показали, что уровень фальсификации мягких сыров остался таким же, как и в прошлом году, – 30% (три образца сыра из десяти проверенных). Все подделки были приобретены по одному адресу: в магазине «Карусель» на Коломяжском пр., д. 17/1. Остальные образцы были куплены в «Ашане» и «Сезоне» на том же Коломяжском проспекте, а также в универсамах «SPAR» и магазине формата «у дома» ИП Сперанский С.Р. на Комендантском проспекте.

ОТСТУПНИКИ ОТ ВЕРЫ

На этот раз поставщиками поддельного продукта в торговые сети стали изготовители Брянской, Псковской области и Санкт-Петербурга.

Необходимо особо выделить из этой тройки питерского «сыродела» – компанию «Дэнмакс». Несмотря на то что на сайте компании не

сказано, что она является «номером 1» сыродельной отрасли Северной столицы, ей можно было бы смело присвоить этот статус, поскольку продукция «Дэнмакс» представлена во всех крупных сетях города: «Карусель», «Перекресток», «Пятерочка», «Лента», «О'Кей», «Полушка», «Верный», «Дикси», «Семья», «Метро» и многих других. Крупная компания – не иначе. Однако, как показывают протоколы испытаний лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» за 2014 и 2015 годы, ООО «Дэнмакс» может претендовать на первое место... только лишь в списке нарушителей Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

В прошлом году продукт «Сыр мягкий Дэнмакс Адыгейский», приобретенный в универсаме «Семья» и состоящий на 95% из растительных жиров, стал одним из «лидеров» списка фальсификации сыров. В этом году продукт компании «Сыр Сулугуни Дэнмакс», сделанный также практически без молока (не более 5%), повторил свое сомнительное достижение и поделил «почетное» первое место среди подделок с продуктом «Сыр «Адыгейский» ТМ «Луговая свежесть» (95% – жиры

немолочного происхождения), изготовленным товариществом на вере (ТНВ) «Сыр Стародубский» (Брянская область).

В отличие от своего питерского «немолочного брата», по итогам экспертизы прошлого года сыр «Адыгейский» ТМ «Луговая свежесть» от ТНВ «Сыр Стародубский» был признан сыром настоящим, то есть сделанным из молока. Однако за год товарищество на вере «Сыр Стародубский», по всей видимости, утратило веру в молоко как в сырье, из которого должен вырабатываться сыр – традиционный молочный продукт. И что-то подсказывает, что вовсе не санкции и эмбарго поколебали веру брянских сыроделов в молоко, а обычное пренебрежение к покупателям и корысть – желание любыми путями, пусть и не совсем праведными, закрепиться на полках сетевых магазинов.

Между прочим, на официальном сайте компании сказано, что «ТНВ «Сыр Стародубский» – одно из крупнейших сыродельных предприятий, занимающее первое место в России по объему производства полутвердых сыров». Если это так, то, учитывая весьма плачевные результаты экспертизы образца сыра этого предприятия,

потребители могут даже и уверовать в справедливость результатов мониторинга качества сыра Россельхознадзора, первоначально пусть и не точно переданных средствами массовой информации.

Третьим фальсификатом по итогам экспертизы стал образец «Сыр «Адыгейский» ТМ «Пан Ступка», изготовленный на ОАО «Маслосырзавод «Порховский» (г. Порхов, Псковская область) по заказу ООО «Торговый дом «Борис и Павел» (Санкт-Петербург). Этот продукт состоял из растительных жиров на 91%. Кстати, в прошлом году владелец торговой марки «Пан Ступка» размещал заказ на производство продукции в ООО «Тамбовский» (Республика Адыгея). Тогда образец, приобретенный в гипермаркете «О'Кей», был также признан фальсификатом, состоящим на 95% из жиров немолочного происхождения. В этом году, как видим, производственная площадка у ООО «Торговый дом «Борис и Павел» новая, а результат, увы, не изменился: уверенный курс на фальсификацию сыров продолжается.

Результаты экспертизы образцов сыра «Общественный контроль» направил в торговые сети, Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРА «АДЫГЕЙСКИЙ»



Наименование продукта	Сыр «МОЦАРЕЛЛА» «SALATINO». Содержание жира в сухом веществе 45%	Сыр мягкий «ПРИНЕВСКИЙ». Фактическое содержание жира в сухом веществе 41%	Сыр «СУЛУГУНИ» с массовой долей жира в сухом веществе 45% «ЛАКОМО»	Сыр «Адыгейский». Массовая доля жира в сухом веществе 45% «ВИННИ ПУХ»	Сыр «СУЛУГУНИ КУБАНСКИЙ». Массовая доля жира в сухом веществе 45% ТМ «КАЖДЫЙ ДЕНЬ»	Сыр мягкий моцарелла мини ARIA APETINA в рассоле ARIA. Массовая доля жира в сухом веществе 45%
Производитель	ООО «Маслосырбаза «Энгельская», Саратовская область, г. Энгельс	ЗАО «Племенной завод «Приневское», Ленинградская область	ЗАО «Умалат», Брянская обл., г. Севск	ООО ТПК «Вердовский молочный завод», Рязанская обл., пгт Сарай	Филиал № 1 – ООО «Белый медведь», г. Ростов-на-Дону	ООО «Сыроварня «Волжанка», Костромская обл., г. Волгореченск. Изготовлено по заказу ООО «Арла Фудс Артис»
Изготовлено по нормативному документу	TU 9225-012-03150332-01. ФЗ № 88 от 12.06.2008г	TU 9225-003-00546160-2015	TU 9225-006-47888105-2012	ГОСТ 32263-2013	TU 9225-010-49464828-05	TU 9225-001-46441131-08
Дата изготовления	24.08.2015	10.09.2015	17.08.2015	31.08.2015	07.09.2015	03.09.2015
Срок годности	Срок годности при температуре (4±2)°С и относительной влажности не более 85% – 25 суток. При нарушении герметичности упаковки: 3 суток.	Срок годности 7 суток, в вакуумной упаковке 20 суток. Хранить при температуре (4±2)°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно	Годен до 21.10.2015	Годен 35 суток. Условия хранения и срок годности: при относительной влажности воздуха от 75% до 85% включительно и температуре от 2°С до 6°С	Срок годности: 35 суток с даты изготовления при соблюдении условий хранения. Хранить при температуре от 0°С до +6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85%.	Годен до 19.09.2015
Масса образцов	6 x 125 г = 750 г	3 x 350 г = 1050 г	3 x 280 г = 840 г	300 г + 300 г + 308 г = 908 г	291 г + 293 г + 298 г = 882 г	5 x 200 г = 1000 г
Цена за кг, руб.	655-00	315-00	420-00	309-90	331-05	654-00
Место закупки	ООО «ТД «Интерторг», гипермаркет «SPAR», Комендантский пр., д. 24	ИП Сперанский С.Р., Комендантский пр., д. 33	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13, универсам «Сезон»	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Требования к маркировке	Соответствует	Соответствует	Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Часть обязательной информации на маркировке производителя закрыта для прочтения потребителем этикеткой торгового предприятия. Информация после удаления этикетки торгового предприятия нечитаема	Соответствует	Соответствует
Массовая доля жира, % Норма/ Результат	16 г ± 2,40 в 100 г – данные маркировки / 17,6 ± 0,8	от 13,0 до 20,0 в 100 г – данные маркировки / 16,8 ± 0,8	23,0 ± 3,45 в 100 г – данные маркировки / 26,4 ± 0,8	18,0 в 100 г – данные маркировки / 22,0 ± 0,8	22,0 в 100 г – данные маркировки / 20,5 ± 0,8	20,0 в 100 г – данные маркировки / 23,5 ± 0,8
Массовая доля жира в сухом веществе, % Норма/ Результат	45 – данные маркировки / 45,1 ± 0,8	41 – данные маркировки / 41,8 ± 0,8	45 – данные маркировки / 48,4 ± 0,8	45,0 ± 1,6 – данные маркировки / 50,0 ± 0,8	45 – данные маркировки / 41,2 ± 0,8	45 – данные маркировки / 54,3 ± 0,8
Массовая доля влаги, %	61,0 ± 0,2	59,8 ± 0,2	45,4 ± 0,2	Не более 60,0 / 56,0 ± 0,2	50,2 ± 0,2	56,8 ± 0,2
Массовая доля белка, % Норма/ Результат	20,0 г ± 3,00 – данные маркировки / 21,5 ± 0,5	16,5 г ± 2,48 г в 100 г продукта – данные маркировки / 17,2 ± 0,5	25,0 г ± 3,75 г в 100 г продукта – данные маркировки / 24,0 ± 0,5	16,5 г ± 2,48 г в 100 г продукта – данные маркировки / 18,5 ± 0,5	19,5 г ± 2,48 г в 100 г продукта – данные маркировки / 25,7 ± 0,5	16,0 г ± 2,40 г в 100 г продукта – данные маркировки / 19,0 ± 0,5
Идентификация по составу жировой фазы	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
СООТВЕТВИЕ НОРМАТИВНЫМ ДОКУМЕНТАМ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	По м.д. жира в сухом веществе отличается от данных маркировки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, м.д. жира, м.д. жира в сухом веществе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, отличается от данных маркировки по м.д. жира, м.д. жира в сухом веществе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, отличается от данных маркировки по м.д. жира, м.д. жира в сухом веществе

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

ИЙ»: ПЕРЕГАЙТЕСЬ ДЕЛОК!

Петербургу, а также для компетентной оценки во Всероссийский научно-исследовательский институт маслоседеления и сыроделия (г. Углич). Вердикт ученых был ожидаемым:

– Однозначно фальсифицированными сырами можно считать сыр «Адыгейский» производителей **ОАО «Маслосырзавод «Порховский» и ТНВ «Сыр Стародубский», а также сыр «Сулугуни Дэнмакс»,** – написала в официальном ответе на запрос «Общественного контролера заместителя директора ФГБНУ ВНИИМС по научной работе, к.т.н. Елена Топникова.



РЕАЛИЗАЦИЯ ПРИОСТАНОВЛЕНА

Как сообщила **Ольга Волкова, заместитель директора Северо-Западного филиала X5 Retail Group по связям с государственными органами власти и СМИ** (сеть «Карусель», «Перекресток», «Пятерочка», – Прим. ред.), на основании предоставленных протоколов испытаний лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» фаль-

сифицированная продукция изъята из сети «Карусель», торговая сеть «проводит собственную служебную проверку по определению качества поставок от указанных поставщиков».

– Оперативная реакция крупной торговой сети на сигнал общественной организации говорит о доверии к результатам испытаний лаборатории Центра контроля качества, с одной стороны, и стремлении предупредить нежелательные последствия, вызванные проверками Управления Роспотребнадзора, с другой, – считает **Всеволод Вишневецкий, председатель «Общественного контроля».** – В любом случае действия торговой сети направлены на защиту интересов покупателей. Главное, чтобы были сделаны соответствующие выводы и в дальнейшем поддельная продукция этих и других поставщиков не попадала на полки магазина.

СЫРЫ С ЗАМЕЧАНИЯМИ

Согласно протоколам испытаний, еще к пяти образцам мягких сыров у лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» возникли замечания. Они были сделаны из молока, однако отличались от информации, указанной на упаковке, по разным показателям. Так, в жировой фазе образца «Сыр

«Адыгейский», изготовленного **ООО «Красногвардейский молочный завод» (Республика Адыгея),** молочного жира оказалось «свыше 85%». На этом основании образец был признан не соответствующим обязательным требованиям. Однако **Елена Топникова** считает, что образец из Адыгеи нельзя считать фальсификатом, поскольку в протоколе испытаний не указаны фактическое содержание в образце пентадекановой и маргаритовой кислоты. По остальным параметрам образец соответствовал требованиям Технического регламента.

Сам изготовитель в ответ на запрос «Общественного контроля» заявил, что «на предприятии заменителя молочного жира нет вообще. Не приобретаем, не используем. Руководство предприятия гарантирует выпуск только натуральных продуктов высокого качества».

В то же время **профессор кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета Татьяна Филипченко** считает, что фактическое значение пальмитиновой кислоты, указанное в протоколе испытаний, выше нормативов, которые соответствуют содержанию этой кислоты в натуральном коровьем молоке. «Возможно, фальсификатом оказалось сырье», – предположила профессор.



Еще четыре образца отличались от значений, указанных на этикетке, по жиру и белку. Так, сыр «Сулугуни» (торговая марка «Лакомо»), произведенный **ЗАО «Умалат» (Брянская область),** по массовой доле жира в сухом веществе отличался от данных маркировки: 48,4% вместо 45%. При этом ГОСТ требует, чтобы жирность сыра была не ниже 45%. Верхняя граница данного показателя ГОСТом не предусмотрена.

Превышение массовой доли жира в сухом веществе (50% вместо 45%) было зафиксировано в образце «Сыр Адыгейский» (**ООО ТПК «Вердовский молочный завод», Рязанская область**), а также в сыре «Моцарелла» ТМ «Arla Apretina» (**ООО «Сыроварня «Волжанка», Костромская область»**) – 54,3% вместо 45%, указанных на упаковке. А в образце «Сыр Сулугуни Кубанский» (**ООО «Белый медведь», г. Ростов-на-Дону**), наоборот, жира в сухом веществе оказалось меньше заявленного: 41,2% вместо 45%.

В двух образцах – «Сыр Сулугуни Кубанский» и сыр «Моцарелла» ТМ «Arla Apretina» – завышено содержание белка: 25,7% вместо 19,5% и 19% вместо 16% соответственно.

По словам **Елены Топниковой,** фактическое значение показателя «массовая доля белка» в сыре согласно российскому законодательству может отклоняться от указанного на этикетке значения, но не более чем на 15%.

– Превышение этого допуска может быть следствием неточности расчета при составлении нормализованной смеси. Превышение показателя по белку в сыре может быть также связано с использованием молока-сырья с повышенным содержанием белка. По нашему мнению, при условии соответствия всем остальным требованиям это нельзя считать серьезным несоответствием продукта, тем более что молочные белки очень полезны для организма человека и повышение их на

1–2% увеличивает биологическую ценность сыра, – добавила эксперт. В обоих образцах сыра содержание белка превышено на 15%, а значит, вывод лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» о несоответствии образцов требованиям Технического регламента «О безопасности молока и молочной продукции» неоспорим.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно результатам экспертизы, только к двум образцам сыров у специалистов не возникло ни одного вопроса. Это сыр мягкий «Привневский» (**ЗАО «Привневский завод «Привневское», Ленинградская область**) и сыр «Моцарелла» (**ООО «Маслосырбаза «Энгельская» (г. Энгельс, Саратовская область)**).

ЦЕНА – НЕ ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА!

Даже студент пищевого вуза знает: чем выше качество продукта, тем выше его цена. Однако недобросовестная конкуренция на рынке сыра, яркой констатацией которой стали результаты настоящей экспертизы, опровергают эту аксиому. Судите сами: цена настоящего сыра мягкого «Привневский» за 1 кг – 315 руб. При этом цена фальсификатов «Дэнмакс» – 379 руб. за 1 кг, «Луговая свежесть» – 436 руб. за 1 кг, «Пан Ступка» – 449 руб. за 1 кг. Дежа вю – да и только! Получается, за суррогат потребитель должен заплатить больше, чем за натуральный сыр? Увы, сегодня это грустная реальность нашего продовольственного рынка, когда потребитель, введенный в заблуждение, вынужден покупать фальсификат, пополняя доходы недобросовестных изготовителей и продавцов, в свою очередь создающих иллюзию импортозамещения перед чиновниками.

Кирилл ОРЛОВ

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

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

– Поскольку сыр является продуктом скоропортящимся, ему требуются особые условия хранения, а именно – холодильная камера. И если продукт помещен работниками торговли в холодильные прилавки, где температура выше, чем определено производителем, в нем может начаться активное развитие микрофлоры.

При выборе сыров следует внимательно осматривать кусок сыра. Если на нем есть подсохшие, обветренные места, плесень – от такой покупки лучше отказаться. Также следует обращать внимание на срок годности и состав. Хороший мягкий сыр на срезе имеет однородную структуру, его поверхность немного пружинит при нажатии, она мягкая в центре. На корке и на краях сыра не должно быть трещин, края не должны крошиться. Что касается вкусовых качеств, то вкус сыра должен соответствовать сорту, без постороннего привкуса и тем более горечи.



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

– Результаты проведенной экспертизы мягкого сыра, как и в прошлом году, вызывают серьезную обеспокоенность. 70% образцов сыра не соответствуют Техническому регламенту Таможенного союза по физико-химическим показателям, а 30% представляют собой чистый фальсификат. Самым частым среди образцов-фальсификатов молочной продукции (масло, сыр, молоко, сметана) стало несоблюдение одного из главных показателей – соответствие составу молочного жира коровьего молока. Проведя сравнение исследуемых образцов за несколько лет, можно уверенно сказать, что некоторые производители намеренно вводят потребителей в заблуждение, выдавая суррогат за натуральный и полезный продукт.

Для борьбы с такими производителями Министерство сельского хозяйства РФ разработало изменения в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции». После вступления их в силу производители молочных продуктов будут обязаны дополнительно указывать на упаковке своих товаров содержание немолочных жиров, в том числе пальмового масла. Мы полностью поддерживаем такую инициативу. Хочу призвать покупателей: занимайте активную позицию и при малейших сомнениях обращайтесь как в государственные органы контроля, так и в общественные организации, следящие за качеством продукции и защищающие наши интересы.

Сыр мягкий «АДЫГЕЙСКИЙ». Массовая доля жира в сухом веществе 45% «ЛАКОМО»	Сыр мягкий «АДЫГЕЙСКИЙ». Массовая доля жира в сухом веществе 45% «ЛУГОВАЯ СВЕЖЕСТЬ»	Сыр «Сулугуни Дэнмакс» с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Массовая доля жира 40% «DENMAX»	Сыр «АДЫГЕЙСКИЙ». Массовая доля жира в сухом веществе 45% ТМ «ПАН СТУПКА»
000 «Красногвардейский молочный завод», Республика Адыгея, с. Красногвардейское	Товарищество на вере «Сыр Стародубский», Брянская обл., г. Стародуб	000 «Дэнмакс», г. Санкт-Петербург	ОАО «Маслосырзавод «Порховский», г. Порхов, Псковская обл.
СТО 88820939-03-2014	Выработан по ГОСТ Р 32263-2013. Упакован по ТУ 9225-016-18181321-14	СТО 67513341-001-2014	ГОСТ Р 53379-2009
30.08.2015	31.08.2015	20.08.2015	30.08.2015
Срок годности: 45 суток с даты изготовления при соблюдении условий хранения. Хранить при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха от 70% до 85%	Годен 35 суток. Хранить (в том числе после вскрытия упаковки) при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно	Срок годности 60 суток при температуре от 0°C до +4°C и относительной влажности не более 85%	Годен до 14.10.2015
356 г + 322 г + 340 г = 1018 г	3 x 400 г = 1200 г	292 г + 310 г + 298 г = 900 г	275 г + 310 г + 270 г = 855 г
345-62	436-00	379-00	449-00
000 «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	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
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Соответствует	Соответствует	Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. На маркировке указан ГОСТ Р 53379-2009, отмененный с 01.07.2015
18,0 в 100 г – данные маркировки / 17,6 ± 0,8	18,0 в 100 г – данные маркировки / 20,5 ± 0,8	18,8 в 100 г – данные маркировки / 17,6 ± 0,8	18,0 в 100 г – данные маркировки / 22,0 ± 0,8
45 – данные маркировки / 44,7 ± 0,8	45 – данные маркировки / 44,3 ± 0,8	40 – данные маркировки / 37,3 ± 0,8	45,0 ± 1,6 – данные маркировки / 47,3 ± 0,8
60,6 ± 0,2	Не более 60,0 / 53,7 ± 0,2	52,9 ± 0,2	Не более 60,0 / 53,5 ± 0,2
16,5 г ± 2,48 г в 100 г продукта – данные маркировки / 16,0 ± 0,5	16,5 г ± 2,48 г в 100 г продукта – данные маркировки / 20,0 ± 0,5	19,5 г ± 2,93 г в 100 г продукта – данные маркировки / 17,8 ± 0,5	16,5 г ± 2,50 г в 100 г продукта – данные маркировки / 18,0 ± 0,5
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира превышает 85% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 9% жировой фазы
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ПО СОСТАВУ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

«О'Кей» торгует поддельными молоком и сметаной

Торговая марка поддельной молочной продукции «Народная» продолжает с успехом шагать по торговым сетям Петербурга. На этот раз она замечена в «О'Кее».

Предприимчивый производитель фальсификата – ООО «Рыбновский молочный завод» из Рязанской области.

В апреле этого года поддельное молоко «Народное», изготовленное почти полностью на основе растительных жиров (содержание молочного жира в составе оказалось менее 5%), впервые «Общественным контролем» было обнаружено в сети магазинов «Верный». После разоблачения факта реализации фальсифицированного молока продукция марки «Народная» была выведена из этой сети и стала искать новые каналы сбыта. Благодаря привлекательной розничной цене – не выше 40 рублей за 900 мл – подделка быстро нашла новых реализаторов. По всей видимости, именно это «конкурентное преимущество» фальсификата соблазнило закупщиков сети гипермаркетов «О'Кей». Иначе чем можно объяснить формальный подход крупной сети к проверке качества «новинки», имевшей уже на тот момент дурную репутацию?

Как показали исследования, проведенные в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» (Росстандарт), образец молока «Народное» (дата изг. – 21.09.2015) на 50% состоял из жиров немолочного происхождения, а в образце сметаны «Народная» (дата изг. – 21.09.2015) доля молочного жира не превышала 74%, остальное – жиры



немолочного происхождения. Как указано в протоколах лабораторных испытаний, образец молока не соответствует также норме по белку и жиру, а вкус и запах образца – невыраженные. То же самое касается и образца сметаны: вкус и запах – «невыраженный кисломолочный».

Информация о реализации поддельных молочных продуктов 5 октября 2015 года уже получена Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, однако уверенности в том, что фальсифицированная молочная продукция исчезнет с полок питерских магазинов, нет, считают в «Общественном контроле». Весной этого года общественная организация также информировала надзорный орган о фактах реализации молочной подделки в магазине «Верный», однако, согласно ответу надзорного органа, принять меры не представлялось возможным ввиду отсутствия в день проведения проверки на прилавке «указанной в обращении продукции».

Как уведомила представитель сети «О'Кей» Елена Трифонова, по факту реализации поддельной продукции начато внутреннее расследование, о его результатах будет сообщено.

Кирилл ОРЛОВ

Диета

4 НОЯБРЯ - ДЕНЬ НАРОДНОГО ЕДИНСТВА

4 ноября 1612 г. воины народного ополчения освободили Россию от польских интервентов и продемонстрировали образец героизма и сплоченности всего народа вне зависимости от происхождения, вероисповедания и положения в обществе. Это один из главных государственных праздников нашей страны. Желаем мира и благополучия!

пр-т Королева, д.7 ул. Садовая, д.38
ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ ПРОДАВЦОВ
+7 (812) 301-91-79

Масло коровье - ешь на здоровье!

ЭКОМЛК

82,5% ГОСТ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
ВЫСШИЙ СОРТ

www.ecomilk.ru



**Новый продукт
в линейке пельменей
Herkullista!**

**Пельмени
«СЕМЕЙНЫЙ ОБЕД»**



Мы рады сообщить Вам, что компания приступила к выпуску нового продукта – пельмени «Семейный обед». Этот полуфабрикат является достойным продолжением первых двух продуктов: пельмени «Гельсингфорские», пельмени «Лапландский хутор». Компания Herkullista! отслеживает экономическую ситуацию на рынке ЗПФ России и в ответ на запрос покупателей выпустила пельмени без СОИ в Премиум минус ценовой категории. Теперь пельмени Herkullista! представлены во всех Премиальных ценовых сегментах: Премиум плюс, Премиум, Премиум минус.

Компания изменила вес с 900 г на 840 г, благодаря этому многие покупатели могут позволить себе полакомиться вкусными, качественными финскими продуктами Herkullista!

Описание: пельмени круглой формы, из качественного мясного сырья с добавлением куриной грудки, категория «В».



Изготовлено по заказу ООО «Херкуллиста Рус»
Изготовитель в России ООО «Петрохоллод – ПТ»



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

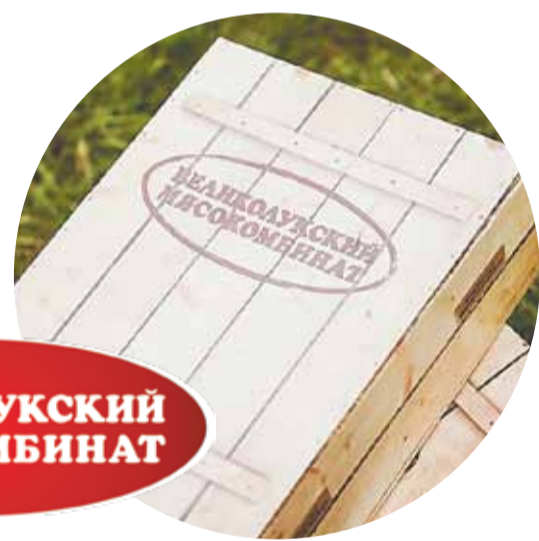
- Икра мойвы должна быть исключительно светло-желтого цвета! Если цвет икринок более яркий и насыщенный (вплоть до оранжевого), это значит, что производитель использовал в производстве вредные красители. Исключение — поджаренная мойва.
- Икра должна обладать однородной плотной (не жидкой) консистенцией, а в аромате и вкусе должны чувствоваться в основном рыбные ноты, а то время как преобладающий запах майонеза 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!



СОЦИАЛЬНЫЙ БИЗНЕС



Российские промышленники и предприниматели во все времена были известны своей поддержкой отечественной культуры. Благодаря династиям горнопромышленников Демидовых, чаепромышленников Боткиных, владельцев суконных и кожевенных заводов Бахрушиных, мануфактурщиков Морозовых, строителю железных дорог Савве Мамонтову, купцам Павлу Третьякову, Гавриле Солодовникову, издателю Сытникову в столице и губернских городах открывались университеты и художественные галереи, строились школы и консерватории, создавались музеи и театры, отправлялись на учебу и получали стипендии талантливые художники, певцы, балерины, начинающие писатели. Сегодня эти традиции продолжает Великолукский мясокомбинат.



Великолукский мясокомбинат поддерживает российскую культуру

ЛИДЕР МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ
По официальным данным Росстата, с 2009 года компания занимает третье место в рейтинге крупнейших мясоперерабатывающих предприятий Российской Федерации. Качественная и разнообразная продукция Великолукского мясокомбината давно получила заслуженное признание потребителей. Важно, что комбинат славится не только отличными производственными показателями, но и активно участвует в общественно значимых культурных и социальных событиях Северо-Запада. Так, в сентябре предприятие стало генеральным партнером знаменитого мероприятия – трехдневного фестиваля «Заповедник» имени Сергея Довлатова, который проходил в Пушкинском заповеднике (Псковская область). Два года подряд знаменитый писатель работал здесь экскурсоводом. Об этом времени рассказывает его повесть «Заповедник».

ФЕСТИВАЛЬ СОБРАЛ ЗВЕЗД КИНО
Сергей Довлатов получил всемирное признание только в эмиграции. За 12 лет жизни в США он издал 12 книг, стал лауреатом ПЕН-клуба за лучший рассказ. В эмиграцию Довлатов «ушел». Он писал: «Я уехал, чтобы стать писателем, и стал им, совершив несложный выбор между тюрьмой и Нью-Йорком». Программа фестиваля оказалась очень насыщенной, поскольку творчество Довлатова находит все чаще отражение в кино, театре, поэзии, арт-проектах. В рамках фестиваля состоялась предпремьерный показ фильма Станислава Говорухина «Конец прекрасной эпохи» по мотивам сборника рассказов Довлатова «Компромисс», моноспектакль Александра Филиппенко по книге писателя «Демарш энтузиастов», а также прошли встречи с писателем Виктором Ерофеевым, кинорежиссером Алексеем Германом. В память о Сергее Довлатове на аллее,

посвященной экскурсоводам Пушкинского заповедника, было посажено дерево.
ЛИТЕРАТУРНЫЙ КОНКУРС
Стержневым мероприятием фестиваля стал конкурс молодых писателей. Его цель – помочь начинающему автору представить свои произведения широкой читательской аудитории, получить возможность их опубликовать. Сегодня благодаря фестивалю многие молодые литераторы получают поддержку. В свое время Сергей Довлатов мог только об этом мечтать. Чтобы стать лауреатом конкурса, авторы должны были сделать зарисовку «Портрет Довлатова» и эссе на свободную тему. В течение года авторитетной комиссии они присылали свои рассказы. В результате из 120 работ были выбраны только 10 лучших. А на фестивале трое участников стали победителями.

«Наше производство находится на территории Псковской области и, конечно, мы не могли остаться в стороне от такого важного мероприятия. Молодые авторы на начальном этапе объективно нуждаются в материальной и моральной поддержке. Поэтому мы сразу откликнулись на приглашение стать генеральными спонсорами фестиваля «Заповедник» имени Сергея Довлатова. Наши одаренные соотечественники должны иметь возможность творить на родной земле. И чем больше предприятий будут участвовать в качестве партнеров в культурных программах своих регионов, тем богаче талантами будет наша страна», — отмечают в Великолукском мясокомбинате. Кроме признания и высокой оценки своих произведений со стороны строгого жюри, победители конкурса получили вкусные призы – подарочные наборы с деликатесами от Великолукского мясокомбината.

Софья ИЛЬИНА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Накануне Всемирного дня яйца Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить качество и безопасность десяти образцов куриных яиц разных торговых марок, представленных в розничной торговле. **Главный результат проверки: ни в одном из образцов не был обнаружен сальмонеллез – основная опасность для гурманов, предпочитающих употреблять яйца в сыром виде. И это, безусловно, по-настоящему хорошая новость для всех потребителей!**

ЯЙЦО ПОД КОНТРОЛЕМ

В магазинах города («Пятерочка», «Дикси», «Сезон», «Семья», «О'Кей» и «Ашан») были приобретены по два десятка яиц следующих поставщиков и торговых марок: «Оредеж», «Лен-облптицепром», «Роскар», «Синявинская», «Ударник», «Вараксина», «Волжанин», «1-я Минская птицефабрика», «Торговая фирма «Невская» и «Орловское». Два последних в списке поставщика не производят непосредственно яйцо, а выполняют функцию фасовщика яиц разных птицефабрик. Кстати, к этим посредникам и возникли основные вопросы у специалистов пищевой лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», куда были направлены образцы яиц для независимой экспертизы.

ЯЙЦО КУРИНОЕ: САЛЬМОНЕЛЛЕЗ!

Перед лабораторией была поставлена задача проверить образцы по показателям, предусмотренным ГОСТ Р 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» (микробиология, маркировка, органолептика, пищевая ценность), а также по показателю «Массовая доля каротиноидов», который может подчеркнуть дополнительные потребительские свойства яйца, степень его полезности для здоровья.

ВЫБИРАЙТЕ ЯЙЦО ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ!

У всех десяти образцов содержимое яиц было без посторонних запахов, белок плотный, прозрачный. Однако только образцы куриных яиц шести птицефабрик («Ударник», «Синявинская», «Роскар», «Волжанин», «Оредеж» и «Лен-облптицепром») прошли испытания без замечаний и были признаны соответствующими требованиям нормативных документов по проверенным показателям.

В то же время четыре образца яиц «провалили» тест по показателю «Информация для потребителя». Так, маркировка оказалась практически нечитаемой из-за мелкого шрифта (белые буквы на светло-зеленом фоне) на упаковке яиц от ОАО «1-я Минская птицефабрика» (Республика Беларусь). По этой причине



(мелкий шрифт, черные буквы на темно-синем фоне) экспертизу провалил образец куриных яиц от ООО «Птицефабрика «Вараксина» (Удмуртская Республика).

Не соответствовала требованиям к маркировке и упаковка яиц, расфасованных ОАО «Орловское» (Московская область), поскольку на ней отсутствовала информация об изготовителе продукции. Также информация о массе одного яйца оказалась нечеткой, что вводит потребителя в заблуждение.

Четвертый нарушитель – ООО «Торговая фирма «Невская» (Ленинградская область) – на упаковке яиц не указал дату изготовления,

сообщив лишь дату сортировки. Также фасовщик не сообщил наименования изготовителя яйца и не поставил единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС). Таким образом, четырьмя изготовителями были нарушены требования Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

СНЕСЛА КУРОЧКА ЯЙЧКО НЕ ПРОСТОЕ, А ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ

Кроме показателей, вынесенных изготовителями на упаковку, специалисты лаборатории замерили со-

держание в образцах каротиноидов, количество которых определяет дополнительные потребительские свойства яйца.

Каротиноиды – это биологически активные жирорастворимые желтые, оранжевые или красные пигменты, некоторые из которых являются предшественниками витамина А. Человеческий организм не способен синтезировать каротиноиды и должен регулярно получать их с пищей. В нашем организме они выполняют более 20 биологических функций и участвуют во множестве биохимических реакций. Нехватка каротиноидов, а затем и витамина А, строительным материалом для которого они являются, приводит к нарушениям в иммунной системе, проблемам с сердечно-сосудистой системой, дыхательными путями, зрением, кожей, вызывает повышенную утомляемость, бессонницу и т.д.

Согласно протоколам испытания ФБУ «Тест-С.-Петербург», самое большое содержание каротиноидов (2,7 мг на 100 г желтка) оказалось в яйце ТМ «Роскар», а самое маленькое (0,2 мг на 100 г желтка) – в яйце, расфасованном ОАО «Орловское» (производитель на упаковке не указан). Несмотря на то что по физико-химическим и микробиологическим показателям

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЯЙЦА ГОСТ Р 31654-2012



Наименование продукта	Яйцо куриное С1 ТМ «Волжанин» ГОСТ Р 31654-2012	Яйцо куриное С1 ГОСТ Р 31654-2012 ТМ «Ударник»	Яйцо куриное С0 ГОСТ Р 31654-2012 ТМ «Оредеж»	Яйцо куриное С1 ГОСТ Р 31654-2012 ТМ «Лен-облптицепром»	Яйцо куриное С1 ГОСТ Р 31654-2012 ТМ «Роскар»	Яйцо куриное С1 ГОСТ Р 31654-2012 ТМ «Синявинское»	Яйцо куриное 2-я категория ГОСТ Р 31654-2012	
Производитель	ОАО «Волжанин», Ярославская обл., пос. Ермаково	ОАО «Птицефабрика «Ударник», Ленинградская обл., пос. Победа	ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж», Ленинградская обл., д. Батово	ООО «Лен-облптицепром», Ленинградская обл., пос. Терволово	ЗАО «Птицефабрика «Роскар», Ленинградская обл., пос. Первомайское	ЗАО «Птицефабрика «Синявинская», Ленинградская обл., пос. Приладожский	ОАО «1-я Минская птицефабрика», Беларусь, Минская обл., пос. Большевик	
Дата изготовления	16.09.2015	21.09.2015	14.09.2015	20.09.2015	12.09.2015	16.09.2015	01.09.2015	
Срок годности	25 суток при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 суток при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 суток при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 суток при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 суток при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 суток при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 суток при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%	
Кол-во образцов	2 упаковки по 10 шт.	1 упаковка 30 шт.	2 упаковки по 10 шт.	2 упаковки по 10 шт.	2 упаковки по 10 шт.	2 упаковки по 10 шт.	2 упаковки по 10 шт.	
Цена за упак., руб.	74-95	142-46	51-00	29-90	46-90	56-51	44-95	
Место закупки	ООО «Агроторг» (универсам «Пятерочка»), ул. Маршала Говорова, д. 16	ООО «Ашан», ул. Боровая, д. 47, лит. Б	«Дикси-78727», ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	«Дикси-78727», ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	ООО «ТД «Интерторг» (универсам «Семья»), ул. Маршала Говорова, д. 14	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «Агроторг» (универсам «Пятерочка»), ул. Маршала Говорова, д. 16	
Органолептика	соответствует	соответствует	скорлупа загрязненная, с наличием пятен крови и помета	скорлупа загрязненная, с наличием пятен крови и помета	соответствует	соответствует	соответствует	
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011. Информация на этикетке практически нечитаемая, шрифт мелкий, белые буквы на светло-зеленом фоне	
Массовая доля влаги, %	76,6±0,5	76,0±0,5	76,0±0,5	76,6±0,5	76,4±0,5	76,7±0,5	75,4±0,5	
Массовая доля золы, %	0,93±0,03	0,89±0,03	0,94 ±0,03	0,95±0,03	0,82±0,03	0,90±0,03	0,86±0,03	
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г продукта (на этикетке / результат)	жиры, г	11,5 / 10,7±0,8	11,5 / 9,6±0,8	11,5 / 11,1 ±0,8	12,0 / 10,8±0,8	11,5 / 8,8±0,8	11,0 / 11,1±1,0	11,5 / 10,0±0,8
	белки, г	12,7 / 12,3±1,0	12,7 / 12,5±1,0	12,7 / 12,2±1,0	13,0 / 12,3±1,0	12,7 / 13,1±1,0	14,0 / 11,1±1,0	12,7 / 12,3±1,0
	углеводы, г	0,7 / отсутствуют	0,7 / 1,0	0,7 / отсутствуют	нет данных / отсутствуют	нет данных / 0,9	нет данных / отсутствуют	0,7 / 1,4
	энергетическая ценность, ккал	157 / 145±3	157 / 140±3	157 / 149±3	157 / 146±3	157 / 135±3	150 / 145±3	157 / 145±3
Массовая доля каротиноидов, мг/100 г	0,9±0,2 мг/100 г желтка (в пересчете на бета-каротин)	0,5±0,1 мг/100 г желтка (в пересчете на бета-каротин)	0,5±0,1 мг/100 г желтка (в пересчете на бета-каротин)	0,6±0,1 мг/100 г желтка (в пересчете на бета-каротин)	2,7±0,4 мг/100 г желтка (в пересчете на бета-каротин)	0,5±0,1 мг/100 г желтка (в пересчете на бета-каротин)	0,7±0,1 мг/100 г желтка (в пересчете на бета-каротин)	
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы (в 125 г продукта не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТ Р 31654-2012	СООТВЕТСТВУЕТ. По энергетической ценности отличается от данных на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ. По энергетической ценности отличается от данных на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ. По энергетической ценности отличается от данных на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ. По энергетической ценности отличается от данных на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ. По энергетической ценности отличается от данных на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ. По энергетической ценности отличается от данных на упаковке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011. По энергетической 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.

ПРОЩАЙ,



9 Октября – Всемирный день яйца

Всё от яйца!

образцы (оба – 1-й категории) соответствуют обязательным требованиям, «добавленная польза» у этих яиц отличается в 13 раз, хотя цена за десяток практически одинаковая – 46–90 и 41–90 рублей соответственно! Так, лабораторный анализ на содержание каротиноидов помог определить самое полезное яйцо из десяти торговых марок. Им по праву может считаться яйцо ТМ «Роскар».

БЕТА-КАРОТИН ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ НЕОБХОДИМ

– Количество каротиноидов в яйцах очень сильно зависит от состава кормовых рационов кур-несушек, – говорит **заведующий**

отделом Всероссийского НИИ птицеперерабатывающей промышленности, канд. физ.-мат. наук Юрий Красюков. – Существуют специальные технологии обогащения яиц каротиноидами за счет растительных компонентов или путем искусственных добавок в корма.

В организме человека каротиноиды выполняют очень важную и полезную роль природных антиоксидантов. Считается: чем их больше, тем лучше. Согласно Методическим рекомендациям 2.3.2.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»,

физиологическая потребность бета-каротина для взрослых составляет 5 мг в сутки.

Содержание каротиноидов в желтках при обычных кормовых рационах без специальных добавок – обычно 0,4–0,8 мг на 100 г. Наличие менее 0,3 мг каротиноидов на 100 г продукта свидетельствует об использовании кормов сравнительно невысокого качества (комбикорма с мясокостной мукой, гидролизатами пера и другими компонентами нерастительного происхождения).

Показатели каротиноидов в яйце выше 1,5 мг на 100 г достигаются только включением в корма специальных добавок. Такие яйца можно рассматривать как обогащенные каротиноидами. Безусловно, это полезный для человека продукт.

– Каротиноиды могут содержаться в натуральных кормах (травяная мука) или в синтетических витаминных добавках, – отмечает **директор ООО «Леноблптицепром» Юрий Трусов.** – Особого значения не имеет, что является источником каротиноидов при кормлении птицы. Чем их больше, тем лучше для тех, кто потребляет такие яйца. Малое содержание каротиноидов не может говорить о плохом качестве кормов, поскольку главная их функция – обеспечить яйцо необходимым содержанием жиров, белков и аминокислот.

О ПОЛЬЗЕ ЯЙЦА ЗАМОЛВИТЕ СЛОВО!

Диетологи отмечают высокую энергетическую ценность яйца – примерно 70 килокалорий. Яйцо содержит 12 витаминов, белки и незаменимые аминокислоты, ценнейшие моно- и полиненасыщенные и насыщенные жиры, макро- и микроэлементы (калий, кальций, селен, цинк, фтор, фосфор). Фолиевая кислота, содержащаяся в яйцах, предотвращает патологии будущего ребенка в утробе матери. Важно, что полезные вещества яйца легко и почти полностью усваиваются организмом и действуют во благо нашего здоровья. Ниацин необходим для питания мозга, холин и бетаин улучшают память, противостоят старческой деменции и болезни Альцгеймера, лецитин – активное антисклеротическое средство, растворяет бляшки на кровеносных сосудах.

Яйцо – хороший антиоксидант, помогает выводить токсины из организма. Доказано, что употребление яиц снижает риски сердечно-сосудистых заболеваний. Яичный холестерин полностью оправдан учеными, он не попадает прямо в кровь и таким образом не может повышать уровень холестерина в крови.

Всемирная организация здравоохранения рекомендует употреблять 183 яйца в год, в России норма выше – 292 яйца в год на душу населения. В Санкт-Петербурге и Ленинградской области потребление яиц выше, чем в других регионах. Это обусловлено тем, что Ленинградская область в последние годы лидирует по объемам выпуска яиц в России. Высокая конкуренция птицефабрик между собой, а также с производителями из других субъектов РФ обеспечивает потребителей города и области высококачественным яйцом широкого ассортимента по доступным ценам.

Любовь КРОНОВА

Во вторую пятницу октября во многих странах отмечают Всемирный день яйца. В нашей стране этот праздник не получил пока широкого распространения, тем не менее мы охотно отдаем дань уважения этому полезному и вкусному продукту по несколько раз в день. Ведь яйцо поистине универсально – крутое и всмятку для завтрака, легкий супчик на обед, незаменимый оливье в праздники, яичница на перекус.

Сегодня, несмотря на кризис, яйцо остается самым доступным и полезным белковым продуктом для россиян. Шутка ли: в магазине по акции можно купить десяток за 30 рублей – почти даром! В то же время в прошлом году, не выдержав экономических трудностей, в Ленинградской области закрылись несколько птицефабрик, еще две значительно снизили объемы производства. Чего ждать на рынке яйца в ближайшее время: сокращения производства, роста цен, банкротства птицефабрик? Однако специалисты успокаивают: для негативных сценариев причин пока нет.



47-Й РЕГИОН – В ЛИДЕРАХ

Ленинградская область последние годы занимает первое место в России по производству куриного яйца (в 2014 году произведено 3,1 млрд яиц) и третье по производству куриного мяса (300 тыс. тонн). Как рассказал Сергей Цивинский, начальник сектора по развитию птицеводства Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, по итогам восьми месяцев продуктивность птицы по яйцу возросла на 5,7%, поголовье птицы увеличилось на 700 тыс. голов (на 2,4%). Не отстают и малые предприятия. В области действует государственная подпрограмма «Поддержка малых форм хозяйствования». По итогам восьми месяцев 2015 года производство яиц на малых предприятиях и в крестьянских (фермерских) хозяйствах увеличилось на 1 млн штук.

ПРОИЗВОДСТВО РАСТЕТ, ДОХОДНОСТЬ СНИЖАЕТСЯ

Однако рентабельность производства яиц уменьшается. Из-за падения покупательной способности населения нет возможности увеличивать отпускные цены пропорционально росту себестоимости. При этом процентные ставки по кредитам выше, чем доходность бизнеса по производству яйца и мяса. В результате кредитование становится малодоступным инструментом развития птицеводства.

Трейдеры, торгующие зерном, и экспортеры продуктов переработки подсолнечника (основные статьи затрат при производстве яйца и мяса птицы) больше заинтересованы экспортировать свои товары. Цена на внутреннем рынке формируется равной экспортной цене, что явно невыгодно производителям яйца и мяса.

Нередко дефицит кормов создается искусственно – так сырьевые трейдеры «принуждают» птицефабрики к принятию новых цен на зерно и корма. Рост цен на некоторые виды сырья за последний год достиг 100%. Так, с августа 2014 года по август 2015 года цена за тонну пшеницы с доставкой в Ленинградскую область выросла с 7,5 тыс. руб. до 12 тыс. руб. за тонну, подсолнечного шрота – с 10,2 тыс. руб. до 20,3 тыс. руб. за тонну, подсолнечного масла – с 30 тыс. руб. до 60,8 тыс. руб. за тонну.

Федеральная антимонопольная служба регулярно проверяет производителей на обоснованность цен, но эти проверки пока никак не влияют на сдерживание цен на сырье на внутреннем рынке.

Также годами не меняются цены торговых сетей и коммерческие условия, которые уже давно выходят за рамки закона № 381-ФЗ от 28.12.2009 и составляют больше 10% от товарооборота. Получается, либо покупатель должен платить больше, либо производитель должен брать рост себестоимости на себя. Реально производитель и берет частично рост себестоимости на себя, частично за это расплачивается покупатель.

В таких условиях добиваться прибыли, которая необходима в том числе для автоматизации и модернизации технологических линий, закупки репродуктивного молодняка, увеличения объемов производства, становится все сложнее.

ПТИЧИЙ ДВОР РАСШИРЯЕТСЯ

Сегодня доступны самые современные технологии по выращиванию индейки, цесарки, перепелов, уток и гусей. Отсутствие конкуренции с промышленным производством таких сортов мяса делает развитие этих направлений птицеводства выгодным для малого бизнеса.

На малых фермах за 2014 год произведено 109,34 млн штук перепелиного яйца, 1,43 млн штук яйца куропаток, 221,1 тонны мяса перепелов, 2370 тонн мяса индейки.

В 2015 году произведена первая партия мяса индейки в ООО «Труд» Лужского района, до конца года предприятие произведет около 700 тонн, а в дальнейшем будет наращивать производство. К вводу подходит индюшиная ферма в ООО «Агрокомплекс «Домашово» в Кингисеппском районе, там же строится птицеферма ООО «Агрокомплекс «Фалилеево». Мощность каждой фермы – по 1300 тонн мяса индейки в год, с перспективой расширения до 5000 тонн для каждой. Ведется расширение производства индейки до 5000 тонн в год в ООО «Конкорд» Тосненского района. Готовятся к строительству индюшиной птицефермы в ООО «Эко-Ферма «Купол» в Ломоносовском районе.

Петр КРЫЛОВ

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– Выбирая яйца, обращайте внимание на скорлупу – она должна быть целой, без повреждений и грязи. Цвет яиц не имеет значения, он зависит от породы кур: белые – яйца европейских пород; коричневые – азиатских. Принято считать, что крупные яйца вкуснее мелких, однако научных доказательств такому утверждению нет. Срок годности яиц составляет до трех месяцев. Если на яйце стоит буква «С» – это означает, что оно «столовое» и может храниться 25 суток. Буква «Д» указывает на то, что яйцо «диетическое» и его срок хранения 7 суток. По истечении этого срока яйцо «диетическое» переходит в категорию «столовое».



Яйцо куриное 1-я категория ГОСТ Р 31654-2012	Яйцо куриное 1-я категория ГОСТ Р 31654-2012	Яйцо куриное С2 ГОСТ Р 31654-2012
ОАО «Орловское», Московская обл., д. Мизиново	Фасовщик ООО «Торговая фирма «Невская», Ленинградская обл., д. Лесколово	ООО «Птицефабрика «Вараксино», Удмуртская Республика, с. Вараксино
18.09.2015	21.09.2015	11.09.2015
25 суток при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 суток при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%	25 суток при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха 85-88%
2 упаковки по 10 шт.	2 упаковки по 10 шт.	2 упаковки по 10 шт.
41-90	59-50	41-90
ООО «Агроторг» (универсам «Пятерочка»), ул. Маршала Говорова, д. 16	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30 (универсам «Сезон»)»	«Дикси-78727», ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А
соответствует	соответствует	соответствует
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. В дате сортировки указано предприятие-производитель, отсутствующее в перечисленных кодах, информация о массе одного яйца нечеткая, что вводит потребителя в заблуждение	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Для яиц установлено понятие «дата сортировки», отсутствует код производителя, единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Информация на этикетке нечитаемая, шрифт мелкий, черные буквы на темном фоне
75,8±0,5	75,3±0,5	76,4±0,5
0,95±0,03	0,93±0,03	0,92±0,03
11,5 / 9,3±0,8	11,5 / 10,2±0,8	11,5 / 9,2±0,8
12,7 / 12,8±1,0	12,7 / 12,8±1,0	12,7 / 12,6±1,0
0,7 / 1,2	0,7 / 0,8	0,7 / 0,8
157 / 140±3	157 / 146±3	157 / 136±3
0,2±0,1 мг/100 г желтка (в пересчете на бета-каротин)	0,3±0,1 мг/100 г желтка (в пересчете на бета-каротин)	1,8±0,3 мг/100 г желтка (в пересчете на бета-каротин)
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011. По энергетической ценности отличается от данных на упаковке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011. По энергетической ценности отличается от данных на упаковке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011. По энергетической ценности отличается от данных на упаковке

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ВНИМАНИЕ. НОВИНКА



Дмитровский молочный завод ведет свою историю с 1929 года. Ассортимент старейшего молокоперерабатывающего предприятия из Московской области насчитывает более 300 наименований различных продуктов. Кефир занимает в данном списке одно из почетных мест. Сегодня завод выпускает более десяти различных видов этого полезного напитка. В нынешнем году в кефирной линейке пополнение: на полках магазинов появились фруктовые кефиры – с клубничным и малиновым соком. Их рецептуру разработали технологи предприятия.



**ДИМИТРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
ЗАВОД**

СЕКРЕТ ДОЛГОЛЕТИЯ – В КЕФИРЕ

Тайны здоровья интересуют человечество издавна. Чудесный эликсир «вечной молодости» искали жрецы фараонов, средневековые алхимики, трудились над ним и создатели «кремлевской» таблетки. И все же, как показывает опыт, чудес не бывает.

Микстуры и таблетки долгих лет жизни гарантируют. Здоровье нам обеспечивают рациональное сочетание труда и отдыха, активный образ жизни и правильное питание.

Причем правильное питание является фундаментом здоровья и активного долголетия.

Пища – это не только энергетическое топливо для организма. Не менее важным является свойство некоторых продуктов очищать наши органы и системы от шлаков и токсинов. И на первом месте тут стоят кисломолочные продукты. Интересная закономерность: во всех регионах, которые славятся своими долгожителями, есть свой национальный кисломолочный напиток. Мацони продлевает жизнь в Армении, йогурт – в Болгарии, кумыс – в Башкирии, айран – в Киргизии. Кефир на Кавказе – традиционный напиток, насчитывающий многовековую историю.

ЛУЧШЕ ЛЕКАРСТВА

В Россию кефир попал именно с Кавказа, и сегодня он является одним из самых популярных молочных напитков.

Чем же хорош кефир? В первую очередь он нормализует работу желудочно-кишечного тракта, выводит из организма шлаки и токсичные вещества, которые попадают в него извне или образуются в процессе переваривания пищи. Регулярно употребляя кефир, мы как бы подметаем все уголки организма, быстро очищая его от вредных веществ. Он стимулирует секрецию желез желудка и кишечника, нормализует работу почек, улучшает обмен веществ, подавляет действие некоторых болезнетворных микробов. Медики отмечают благотворное влияние кефира на сердечно-сосудистую систему, недаром он включен в большинство лечебных диет. Питательные свойства кефира тоже на высоте – это кладь микроэлементов, аминокислот, ферментов и витаминов, которые легко и быстро (в течение часа) усваиваются организмом. Сегодня рекламные ролики трубят о средствах, помогающих пищеварению, избавляющих от изжоги, нормализующих стул. Включая кефир в ежедневный рацион, мы помогаем своему здоровью без таблеток.

КЕФИР НА ЛЮБОЙ ВКУС

Технологи Дмитровского молочного завода постоянно работают над тем, чтобы учесть вкусовые предпочтения самых разных покупателей. Завод выпускает напиток в упаковках различной емкости, с разным содержанием жира, а детский кефир идет даже с добавлением сока.

В этом году специалисты компании, многие из которых посвятили предприятию более 25 лет, разработали еще одну новинку – кефир с клубничным и малиновым соком для взрослых. Это кефиры с приятным фруктовым вкусом и ароматом, которые позволяют людям сделать свой рацион более разнообразным и включить в домашнее меню не только кисломолочный, но и сладкий напиток. Пищевая ценность напитка полностью сохранена, однако его можно использовать и как десерт.

Фруктовые кефиры выпускаются в соответствии с требованиями ГОСТа. Технология производства является классической, с внесением фруктового наполнителя – натурального сока и сахарного сиропа. Изготавливается новинка на модернизированной линии с соблюдением всех стандартов пищевой безопасности. Фруктовый кефир Дмитровского молочного завода – весомый вклад предприятия в разнообразие нашего рациона, ведь оздоровительные свойства кефира – факт, доказанный наукой.

♦ **Любовь КРОНОВА**

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Русская кухня всегда славилась разносолами. Без квашеной капусты, маринованных огурчиков и помидорчиков, а также соленых грибов не обходится ни праздничный, ни повседневный стол. Любовь к домашним разносолам, видимо, заложена в нас генетически.

«СПАРЖА ПО-КОРЕЙСКИ» - лауреат конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»



Петербуржцам повезло. «Фабрика домашних солений» из Ленинградской области обеспечивает горожан вкусными, хрустящими, ароматными квашеными и солеными деликатесами на любой вкус. В ассортименте – более 190 видов продукции. На фабрике стремятся учесть вкусовые предпочтения разных возрастных и социальных слоев населения. Ежедневно в самые крупные сети («О'Кей», «Перекресток», «Ашан», «Карусель», «Лента», «Призма») поставляются соленья, квашения и корейская кухня.

О том, что помогает удерживать лидирующие позиции на рынке, рассказывает **начальник производства ООО «Фабрика домашних солений» Олег Андрианов.**

– Свою историю наша компания ведет с 1985 года. Сначала это было небольшое семейное предприятие. Соленые огурчики и квашеная капуста покупателям нравились и быстро раскупались. А спрос, как известно, рождает предложение, позволяет развиваться, увеличивать объемы. Из небольшого цеха на проспекте Народного ополчения родилась целая фабрика, которая 15 лет назад обосновалась в деревне Рассолово Ломоносовского района. Сегодня компания обеспечивает

соленьями потребителей Петербурга и Ленинградской области.

Несмотря на то что фабрика работает в условиях жесткой конкуренции, наше предприятие перешло на промышленные объемы, качество солений осталось «домашним». Рабочие и руководители компании добросовестно выполняют свои обязанности, с любовью к нашему покупателю, поэтому нашей продукцией заинтересовались крупные торговые сети, которым нужен надежный поставщик для салат-баров и отделов солений.

– Кто разрабатывает рецептуры и за счет чего удается сохранять домашний вкус продукции?

– Все рецептуры разрабатываются нашими технологами. На предприятии внедрена система менеджмента качества в соответствии с международным стандартом ISO 22000. Также существует и наш внутренний аудит. Мы регулярно проводим дегустации своей продукции. Прежде чем запустить в производство какую-нибудь новинку, скрупулезно оттачиваем рецептуру. И только потом продукт идет в серийный выпуск и реализацию. На производстве мы принципиально

не используем стабилизаторов, искусственных красителей и консервантов.

– Опытная хозяйка знает: качество солений почти на 100% зависит от сорта овощей. Какое сырье вы используете?

– Только часть ингредиентов для линейки корейских специалитетов мы получаем из Китая. Все остальные овощи – российские. Капусту сахарных сортов закупаем в Ленинградской области, огурцы и помидоры – в Краснодарском крае, шампиньоны – в ЗАО «Племенной завод «Приневское». Белые грибы и грузди ведем из Подмосквы.

Все овощи проходят самый тщательный отбор при закупках и контроль качества при поступлении на фабрику.

– «Спаржа по-корейски» от «Фабрики домашних солений» стала лауреатом Обще-

ственного конкурса продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация «Общественный контроль». Что для Вас значит участие в этом конкурсе?

– «Спаржа по-корейски» – очень ценный продукт, изготовленный из соевого белка. Мы хотели, чтобы его протестировали профессионалы. Хотя конкурс проводит общественная организация, уровень конкурса очень высокий. Продукт-номинант проходит тесты по физико-химическим показателям, оцениваются его вкус, цвет, запах, внешний вид, затем его дегустируют эксперты из органов государственного надзора и контроля, ведущих испытательных центров Северо-Запада, крупнейших торговых сетей. Ценно, что здесь нет никаких шансов стать лауреатом за деньги или по знакомству. Для меня знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» – высокий показатель качества продукции и кредит доверия экспертов. А значит, это вдвойне дорогая победа. Авторитетная оценка «Спаржи по-корейски» позволит ей быстрее завоевать признание покупателей.

♦ **Софья ИЛЬИНА**