

## В НОМЕРЕ:

**2** КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

ЧТО ГОД ГРЯДУЩИЙ НАМ ГОТОВИТ?



**6** ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КАКОЙ СЫР УКРАСИТ НОВОГОДНИЙ СТОЛ?

**10** ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЕСЛИ «НЕЗАМЕРЗАЙКА» ЗАМЕРЗЛА...



**12** ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

ДОСЬЕ НА ПРАВИЛЬНУЮ СМЕТАНУ



**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

## САЛАТЫ С РИСКОМ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» предупреждает покупателей от приобретения салатов в предприятиях торговли: в девяти из десяти образцов салата оливье специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружили бактерии группы кишечных палочек.

**стр. 4-5**

**В НОМЕРЕ:**

СЕТЬ «ЛЭНД» СДЕРЖИВАЕТ ЦЕНЫ

**3**

«ТАЛЛИНСКИЙ» ЖДЕТ ВАС!

**9**

«СУПЕР БАБИЛОН» ЗА ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

**12**

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей  
**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»**

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



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

Мы поможем вернуть или обменять товар, вернуть деньги за некачественный товар или услугу, взыскать неустойку за невыполнение сроков передачи или ремонта товара, взыскать моральный вред.

**БЕСПЛАТНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ – ВСЕМ!**

Бесплатная юридическая помощь в полном объеме – всем пенсионерам и малоимущим до конца 2014 года! Расходы на бесплатную юридическую помощь предусмотрены федеральным грантом для НКО.

**324-25-80**

**324-27-98**

**987-56-43**





## С наступающим Новым годом!



**Дорогие петербуржцы!**  
Редакция газеты «Петербургское качество» от всей души поздравляет вас с наступающим Новым годом! Пусть в этот год Козы (Овцы) вам будет особенно уютно в ваших семейных гнездышках, а грозы и шторма обходят стороной ваше жилище. Пусть, несмотря на трудности, ваши родные и близкие всегда согреют вас своим теплом и участием, а в ваших семьях будут царить радость, любовь, улыбки, звонкий смех детей. Мира, счастья, добра, благополучия в Новом году!

С уважением,  
Всёволод ВИШНЕВЕЦКИЙ,  
главный редактор газеты  
«Петербургское качество»

### КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

#### НАЗАД – В СТРАНУ ВТОРОГО МИРА

К сожалению, большинство прогнозов, которые дают политики и экономисты, не очень оптимистичны. Сложная геополитическая ситуация, взаимные санкции, обесценивание рубля – все эти факторы естественным образом создают условия нестабильности и неопределенности.

– Жизненный уровень населения довольно существенно упадет, – подчеркивает президент консалтинговой компании «Неокон», экономист, действительный государственный советник Российской Федерации Михаил Хазин.

– Люди будут покупать все более дешевую продукцию, отдавая предпочтение товарам первой необходимости (молоко, хлеб, картошка). В результате концепция сетевой розницы, построенная на идее концентрации многообразия товаров в одном месте, потеряет смысл, и я не исключаю, что, в конце концов, крупные сетевые магазины будут сокращать свои торговые площади и сдавать освободившиеся места в субаренду фермерам-производителям, постепенно превращаясь в оптовые рынки.

– Безусловно, сейчас будет повышение цен, что повлечет за собой перераспределение потребительских расходов, – отмечает президент консалтинговой компании «Контакт-Эксперт» Григорий Трусов. – Та сумма, которую люди раньше могли потратить на удовольствия, из их личных бюджетов исчезнет. Средний класс как таковой перестанет существовать, и произойдет существенное социальное расслоение населения на богатых и бедных. На сегодняшний день в России бедных людей намного больше, чем декларируется. И основной удар придется как раз по ним, а не по элите. Заменить в меню фуа-гра на свиной паштет не так страшно, как заменить дешевую колбасу на крупу. Голода, скорее всего, не будет. Просто Россия, как это уже было в СССР, снова станет страной

До Нового года остались считанные дни, и вряд ли они внесут какие-то кардинальные изменения в общую политическую и экономическую ситуацию, которая сложилась в России на данный момент. Чего ждать и к чему готовиться в новом, 2015 году? Как негативные изменения цен на нефть и газ, а также экономические санкции отразятся на качестве жизни населения? И что делать простым людям в сложившейся кризисной обстановке?

## ЧТО ГОД ГРЯДУЩИЙ НАМ ГОТОВИТ?

второго мира. Помните, если в первом мире была хорошая еда, а в третьем мире – еды не было, то во втором мире – еда была, но невкусная. Вот именно в этот второй мир мы снова и возвратимся. Причем спрос на дорогие продукты не исчезнет, но людей, которые смогут их себе позволить, станет существенно меньше. Магазины типа «Глобус Гурме» и «Азбука вкуса» останутся, но их покупатели откажутся от демонстративного потребления и будут покупать товары, которые им действительно необходимы, а не для того, чтобы произвести впечатление на окружающих.

#### ЧТО БУДЕТ С РУБЛЕМ?

По мнению Михаила Хазина, до конца января – начала февраля принципиальных изменений с курсом рубля не предвидится – он будет колебаться в пределах нынешних показателей – в районе 54–55 рублей за доллар. Прогноз Григория Трусова – 57–58 рублей за доллар. Декабрь покажет повышение потребительского спроса, так как население будет сбрасывать рубли. В январе рынок ждет «пустыня», а в феврале – «обвал».

– Учитывая сложившуюся ситуацию, сегодня надо быть рациональным, – рекомендует Григорий Трусов. – Я уверен, что к новому году боль-

ших колебаний курса рубля не ожидается, поэтому если имеются активы, которыми есть желание распорядиться, – можно смело это делать. Тем более что сейчас еще будут распродажи, связанные с закупками по ценам до валютного скачка. Если какой-то конкретный товар необходим, то есть смысл его купить по адекватной старой цене. При этом стоит тщательно проанализировать свой персональный финансовый прогноз на следующий год и решить, стоит ли тратить деньги на еще одну микроволновую печь или все-таки подождать, чтобы в феврале на эти деньги купить хлеб.

#### ИММУНИТЕТ К КРИЗИСУ

Чтобы не заканчивать анализ экономической ситуации на пессимистичной ноте, приведу данные руководителя проектов отдела синдикативных исследований компании COMCON Евгении Филипповой, которая отметила, что, несмотря на возросшую обеспокоенность потребителей кризисом, экономическая ситуация пока далека от показателей кризисного 2009 года. Безусловно, кризис будет – вернее, он уже есть. Но у россиян давно выработался иммунитет к такого рода событиям. Как говорится, переживем и это.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

### МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

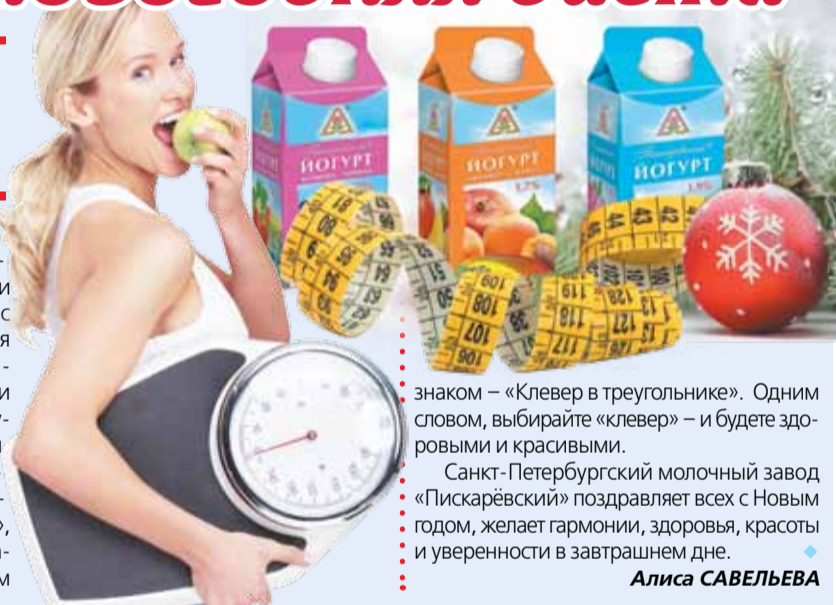
## «Пискаревская» новогодняя диета

Новогодние праздничные застолья – ощутимый удар по нашему здоровью и внешнему виду. При этом защитить организм от негативного влияния гастрономических торжеств достаточно просто. Например, введя в свой ежедневный рацион свежую продукцию Санкт-Петербургского молочного завода «Пискаревский», который успешно работает в нашем городе уже полвека, сохраняя и постоянно совершенствуя свои традиции и принципы производства исключительно качественной продукции.

Чтобы помочь организму справиться с гастрономическими новогодними нагрузками, диетологи рекомендуют до и после праздников как можно больше употреблять кисломолочных продуктов, так как это помогает не только подготовить желудочно-кишечный тракт к пищеварению, но и избавить организм от лишних килограммов после обильных застолий. Чтобы сохранить фигуру, при приготовлении праздничных блюд (например, салатов) в качестве заправки лучше использовать не жирный майонез, а свежий йогурт без добавок. В свою

очередь йогурт с кусочками фруктов и ягод является идеальным диетическим продуктом для приготовления вкуснейших легких десертов. Однако эффект от такой кисломолочной диеты будет лишь в том случае, если продукты изготовлены из натуральных компонентов без использования заменителей молочного сырья и консервантов. Идеальный вариант – «живая» продукция Пискаревского молочного завода, продукция которого изготавливается на основе качественного натурального сырья из лучших хозяйств Ленинградской области.

Так, «Пискаревский» питьевой йогурт без добавок обладает нежнейшей консистенцией, свежим вкусом и запахом. А «Пискаревские» йогурты с кусочками фруктов и ягод отличаются приятным вкусом и ароматом. Преимущество этих йогуртов в том, что они «живые», приготовлены на основе натурального молока и живой йогуртовой закваски. Срок их хранения всего 7 суток. Йогурты, как и остальная продукция «Пискаревского молочного завода», привлекают внимание покупателей красивой удобной упаковкой с фирменным



знаком – «Клевер в треугольнике». Одним словом, выбирайте «клевер» – и будете здоровыми и красивыми.

Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» поздравляет всех с Новым годом, желает гармонии, здоровья, красоты и уверенности в завтрашнем дне.

Алиса САВЕЛЬЕВА

### ВОПРОС-ОТВЕТ

## НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

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

Татьяна Павлова,  
пенсионерка

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА Вы:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
  - оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
  - приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
  - заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного,
- и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!

Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66



ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –  
Всёволод Вишневецкий  
Корреспонденты – Алла Черденченко,  
Алиса Савельева, Маргарита Холодная  
Дизайн и верстка – Ирина Серова  
Фотограф – Алексей Актёв  
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева,  
Валентина Орлова, Леонид Пудов  
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № ПУ  
78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением  
Федеральной службы по надзору в сфере связи,  
информационных технологий и массовых комму-  
никаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Адрес редакции и издателя:  
190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до  
востребования.  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО  
Тел./факс редакции:  
(812) 324-25-88  
Тел./факс отдела рекламы:  
(812) 324-25-88, 251-88-83  
E-mail: okk@petkach.spb.ru  
WWW.PETKACH.SPB.RU

Схема распространения:  
– подписка: индекс – 38531;  
– универсамы, универмаги и магазины города;  
– торговые сети



Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46  
Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер подписан к печати 12.12.2014 г.

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

Номер заказа ТД-7005/11

Тираж номера 50 000 экз.

## РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ

**«Лэнд» 24 часа**  
**СУПЕРМАРКЕТЫ**  
энциклопедия вкуса

После введения в августе 2014 года ограничения на ввоз ряда пищевых продуктов из стран ЕС предприятия торговли вынуждены были в кратчайшие сроки решить вопрос с импортозамещением, а также найти новых поставщиков, которые смогли бы предоставить качественный продукт в достаточном объеме.

## СЕТЬ «ЛЭНД» В НОВЫХ УСЛОВИЯХ РЫНКА



### СДЕРЖИВАНИЕ РОСТА ЦЕН

Игрокам рынка пришлось быстро реагировать на новую экономическую картину дня: выстраивать цепочки поставок, менять логистические потоки, налаживать новые отношения с партнерами, корректировать ассортиментную политику. Подобные изменения

спровоцировали и рост цен. На ряд категорий товаров они увеличились на 30–40%. Некоторые ритейлеры сегодня стараются их сдерживать путем снижения наценки на товары первой необходимости. По этому пути решила пойти и петербургская сеть премиальных супермаркетов «Лэнд». В про-

шлом году доля прямого импорта в выручке компании «Лэнд» составила 18%. Но собственный импорт не попал под эмбарго: из «запрещенных» стран компания ввозила в основном пасту, соусы, консервацию, кондитерские изделия, оливковые масла и замороженный хлеб.

### ФЕРМЕРСКИМ ПРОДУКТАМ – ЗЕЛЕНый СВЕТ

С начала 2014 года сеть «Лэнд» значительно расширила сотрудничество с отечественными производителями и сегодня работает с 20 российскими поставщиками фермерской продукции. «Мы никогда не гнались за большими объемами. Наша изюминка – оригинальная продукция, которая не пред-

ставлена в крупных продуктовых сетях, – рассказывает генеральный директор сети супермаркетов «Лэнд» Илья Штром. – Именно поэтому нас заинтересовали предложения небольших хозяйств, которые производят качественную продукцию в ограниченном количестве».

Так, в торговой сети появилась широкая линейка краснодарских фермерских товаров: овощей, фруктов, сыров, молочной продукции. На полках супермаркетов они выделены специальным ценником «Наша краснодарская ферма».

Претерпела изменения и линейка молочных продуктов. Если раньше в сеть «Лэнд» их поставляли две-три компании, то теперь таких стало 17. В данный момент ритейлер рассматривает пред-

ложения от фермеров Ленинградской области, занимающихся разработкой новых рецептов и вкусов, которые позволят местной продукции конкурировать с товарами из стран Евросоюза.

### НА 1000 ТОВАРОВ СНИЖЕНЫ ЦЕНЫ

Рост розничных цен связан с повышением входных цен, отмечают в компании. К примеру, повысились цены на мясную продукцию и лосось. Теперь рыбу, к примеру, поставляют с Фарерских островов, при этом потребители оценили ее высокие вкусовые качества. В «Лэнде» наблюдают увеличение спроса на данную продукцию.

Цены на овощи и фрукты всегда связаны с сезонным фактором. Сейчас время урожая цитрусовых и хурмы, поэтому цены в сети на данную категорию товаров еженедельно опускаются на 2–3%. В общем, по данной категории рост закупочных цен составил от 15 до 20%.

«Рост цен на продукты питания наблюдается по всей России, что связано с экономической обстановкой в стране. Но мы стараемся их максимально сдерживать, – отметил Илья Штром. – В частности, сейчас в сети проходит акция, в рамках которой мы снизили цены на 1000 товаров. Кроме того, каждый день в магазинах представлен товар дня с максимальной скидкой».

Алиса САВЕЛЬЕВА



### Сырокопченые колбасы МК «Диетпродукт» – и пусть куранты подождут...

Новый год уже не за горами: начинается горячая пора подготовки к встрече этого праздника.

МК «Диетпродукт» не остается в стороне от приятной новогодней суеты, и специально к вашему праздничному столу мы предлагаем линейку сырокопченых колбас торговой марки «Домашняя линия».

Высококачественное отборное сырье, лучшие рецептуры и международные стандарты производственных процессов наряду с заботой и любовью наших технологов находят свое воплощение в нашей продукции.

Спрашивайте сырокопченые колбасы



«Балыковая»



«Брауншвейгская»



«Вестфалия»



«Зернистая ГОСТ»



Почувствуйте магию новогодней ночи вместе с волшебным вкусом сырокопченых шедевров ТМ «Домашняя линия»!

Продукция ТМ «Домашняя линия» – лауреат Deutscher Fleischer Verband



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Накануне новогодних праздников спрос на готовые салаты в магазинах увеличивается в несколько раз. Бестселлером салатного меню на торговых прилавках становится знаменитый оливье и его многочисленные аналоги. И все бы хорошо, если бы в их составе не было бактерий группы кишечных палочек, КМАФАнМ и микроорганизмов порчи (дрожжей и плесневых грибов). Результаты независимой экспертизы показали, что 90% приобретенных салатов не отвечают санитарным нормам.

## САЛАТЫ С РИСКОМ



в мясном салате «Русский» (ЗАО «Стокманн», Москва, ТК «Невский Центр»), «Оливье» с ветчиной от бренд-шефа (ООО «Городской супермаркет», СПб, магазин «Азбука вкуса»), мясном салате «Подомашнему» (ООО «О'Кей», СПб), мясном салате «Оливье» с колбасой (ООО «Продмастер», СПб, продавец ООО «Ашан»), «Оливье» с деликатесной ветчиной Данессия (ООО «Фабрика вкуса», Московская обл., продавец ООО «Ашан»), «Оливье – Каждый день» (ООО «Технологии качества», Московская обл., продавец ООО «Ашан»), «Оливье» ТМ «Грин Крест» (ООО «Великоросс», СПб, продавец ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Семья»)), а также «Оливье» шеф-салат ТМ «Иней» (ООО «Аппетит-пром», г. Всеволожск) и «Оливье» «Владсалат» (ООО «Влад», СПб), приобретенные в ООО «Лента».

Основные задачи санитарно-бактериологического контроля такой продукции – предупреждение пищевых отравлений и кишечных заболеваний, связанных с их употреблением, выявление причин выпуска некачественных продуктов и разработка рекомендаций, способствующих ликвидации этих причин в кратчайшие сроки, – комментирует результаты экспертизы **начальник микробиологического сектора ФБУ «Тест-С.-Петербург» Наталья Данилова.** – Дело в том, что практически не существует салатов без консервантов, которые были бы полностью свободны от микробиоры. А нарушение санитарных и технических режимов изготовления, хранения и реализации этого продукта может приводить к резкому возрастанию числа микроорганизмов

по сравнению с исходной контаминацией. Наличие бактериальной группы кишечных палочек в исследуемых пробах свидетельствует о биологическом загрязнении продуктов. Увеличение КМАФАнМ говорит о размножении микроорганизмов (в числе которых могут оказаться и патогенные) и порче продукта. Плесневые грибы способны обладать мутагенной и канцерогенной активностью, аллергическими свойствами, а также оказывать токсичный эффект на печень, почки, нервную и другие системы организма.

– С медико-гигиенической точки зрения мясные и рыбные салаты являются весьма благоприятной средой для развития и размножения патогенов, в частности, сальмонелл, шигелл, энтеропатогенных кишечных палочек, а также условно патогенных бактерий рода протей и золотистого стафилококка, – объясняет **заведующая курсом питания человека кафедры профилактической медицины и охраны здоровья СЗГМУ им. И.И. Мечникова, доктор медицинских наук, профессор Людмила Белова.** – Поскольку салаты имеют многокомпонентную рецептуру и не подвергаются термической обработке, они приобретают особую эпидемиологическую значимость.

Ситуация еще более обостряется, если салат заправлен майонезом, ведь кислая майонезная среда в сочетании с многокомпонентной структурой салата создает еще более благоприятные условия для роста микроорганизмов. Обнаружение в исследуемых образцах салатов БГКП



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» ежегодно мониторит качество и безопасность готовых салатов. И каждый раз вскрывает грубейшие нарушения санитарного законодательства при их реализации потребителям. На этот раз в магазинах города были приобретены 10 образцов мясных салатов разных изготовителей. Результаты проверки, которую проводила испытательная лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург», оказались, как и в прошлые годы, неутешительными: девять образцов салатов из десяти признаны опасными для здоровья потребителей.

## КТО-КТО В САЛАТЕ ЖИВЕТ?

Единственным «чистым» салатом с точки зрения СанПиНа оказался «Оливье» (изготовитель – ООО «Интерторг»), приобретенный в универсаме «Семья» на ул. Марата, 46.

Остальные образцы салатов не соответствовали требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» № 021/2011 по показателям безопасности, таким как БГКП (колиформы), КМАФАнМ, наличие дрожжей и плесневых грибов. Для справки: БГКП (колиформы) – это бактерии группы кишечных палочек; КМАФАнМ – общее микробное число группы различных микроорганизмов, которыми может быть обсеменен пищевой продукт. Эти неприятные формы жизни были обнаружены

**\* Бензоат натрия (E211)** – пищевая добавка, относится к группе консервантов. Оказывает сильное угнетающее действие на дрожжи и плесневые грибы, включая афлатоксинообразующие, подавляет в клетках активность ферментов, ответственных за окислительно-восстановительные реакции, а также ферментов, расщепляющих жиры и крахмал.

**\*\* Сорбат калия (E202)** – калиевая соль сорбиновой кислоты. Максимально допустимая дозировка в пищевых продуктах – не более 0,2%.

РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
МЯСНЫХ  
САЛАТОВ

Наименование продукта	Салат мясной «Оливье»	Салат мясной «Оливье – Каждый день»	Салат мясной «Оливье» с деликатесной ветчиной Данессия	Салат мясной «Оливье» с колбасой	Салат мясной по-домашнему	Салат мясной «Оливье» с ветчиной от бренд-шефа «Азбука вкуса»	Салат мясной «Оливье» Шеф-салат ТМ «Иней»	Салат мясной «Оливье» ТМ «Владсалат»	Салат мясной «Оливье» ТМ «Грин Крест»	Салат мясной «Русский»
Производитель	ООО «ТД Интерторг», Лен. обл., Тосненский р-н, г. Никольское	ООО «Технологии качества», М.О., г. Орехово-Зуево	ООО «Фабрика вкуса», М.О., г. Химки	ООО «Продмастер», Санкт-Петербург	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург	ООО «Городской супермаркет», Лен. обл., Всеволожский р-н, пос. Кузьмоловский	ООО «Аппетитпром», Лен. обл., Всеволожский р-н, г. Всеволожск	ООО «Влад», Санкт-Петербург	ООО «Великоросс», Санкт-Петербург	ЗАО «Стокманн», Москва
Место закупки	ООО «ТД Интерторг» («Семья»), ул. Марата, 46	ООО «Ашан», ул. Боровая, 47, лит. Б	ООО «Ашан», ул. Боровая, 47, лит. Б	ООО «Ашан», ул. Боровая, 47, лит. Б	ООО «О'Кей», Московский пр., 137	ООО «Городской супермаркет «Азбука вкуса», Московский пр., 111, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7	ООО «ТД Интерторг» («Семья»), ул. Марата, 46	ЗАО «Стокманн», ТК «Невский Центр», Невский пр., 114-116
Количество образцов	2 x 500 г	4 x 150 г	2 x 450 г	2 x 250 г	1 x 276 г, 1 x 280 г	2 x 290 г	2 x 350 г	2 x 500 г	2 x 300 г	1 x 304 г, 1 x 296 г
Цена 1 кг	219 руб. 80 коп.	159 руб. 73 коп.	188 руб. 22 коп.	335 руб. 30 коп.	184 руб. 00 коп.	390 руб. 00 коп.	207 руб. 98 коп.	247 руб. 02 коп.	207 руб. 80 коп.	340 руб. 00 коп.
Дата и час изготвл.	06.11.2014 (00:30)	31.10.2014 (15:00)	05.11.2013	06.11.2014 (09:17)	06.11.2014 (12:01)	06.11.2014 (11:41)	03.11.2014	03.11.2014 (03:00)	06.11.2014	06.11.2014 (10:36)
Срок годности	72 часа	до 12.11.2014	до 10.11.2014	10 суток	48 час.	12 часов	до 13.11.2014	до 08.11.2014	до 13.11.2014	07.11.2014
Условия хранения (норма)	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре +2°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C	при температуре от +2 до +6°C
Условия хранения в магазине	+4°C	+2,5°C	+2,5°C	+2,5°C	+4°C	+2°C	+2°C	+2°C	+4°C	+2°C
Маркировка (по ГОСТ Р 50763-2007, ГОСТ Р 51074-2003)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 п.9; не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3.5.1.4 (в части состава)	соответствует требованиям ГОСТ Р 50763-2007 п.9; не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3.5.13 (отсутствует дата упаковки)	соответствует	соответствует
Органолептика	соответствует	Запах и вкус недостаточно сбалансированные, выраженный запах и привкус лука	Соответствует, упаковка закрыта неплотно	соответствует	соответствует	Зелень, заявленная в составе, отсутствует. Запах кинзы не ощущается	Заявленные в составе зелень и говядина «Болгарская» отсутствуют, фактически – колбаса вареная	Зелень, заявленная в составе, отсутствует	соответствует	соответствует
E.coli (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Бактерии рода Proteus (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
БГКП (колиформы)* (не допускается)	не обнаружено	обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено	обнаружено
Дрожжи, КОЕ/г (норма: не более 500)	менее 10	1,5x10 <sup>4</sup>	менее 10	4,6x10 <sup>4</sup>	2x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>2</sup>	менее 10	менее 10	2,5x10 <sup>2</sup>	2x10 <sup>2</sup>
КМАФАнМ, КОЕ/г (норма: не более 5x10 <sup>4</sup> )	8,5x10 <sup>3</sup>	2,9x10 <sup>6</sup>	8,8x10 <sup>5</sup>	1,5x10 <sup>5</sup>	3,9x10 <sup>4</sup>	1,6x10 <sup>6</sup>	2,7x10 <sup>6</sup>	8,6x10 <sup>5</sup>	4,9x10 <sup>4</sup>	9x10 <sup>4</sup>
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Плесени, КОЕ/г (норма: не более 50)	менее 10	менее 10	менее 10	менее 10	менее 10	60	менее 10	менее 10	менее 10	менее 10
Staphylococcus aureus (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Соответствие требованиям нормативных документов	соответствует	не соответствует по БГКП, дрожжам, КМАФАнМ	не соответствует по КМАФАнМ	не соответствует по дрожжам, КМАФАнМ	не соответствует по дрожжам	не соответствует по БГКП, КМАФАнМ, плесени	не соответствует по маркировке, по БГКП, КМАФАнМ	не соответствует по маркировке, по БГКП, КМАФАнМ	не соответствует по БГКП	не соответствует по БГКП, КМАФАнМ

\* Бактерии группы кишечных палочек

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

# ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

(колиформы) и КМАФАнМ свидетельствует о возможности попадания в продукт загрязнений из окружающей внешней среды. Прежде всего эти загрязнения связаны с человеческим фактором. А именно: нарушение правил личной гигиены людьми, которые принимали непосредственное участие в приготовлении салатов (проще говоря, немытые руки персонала), не обработанные должным образом оборудование и инвентарь, нарушение общего санитарного режима на производстве и в торговом зале.

– Микробы могут появиться в салате и из-за несоблюдения технологии его приготовления, – отмечает преподаватель кулинарии СПб ГБОУ «Колледж кулинарного мастерства» Людмила Васильева. – К примеру, нарезка всех овощей (картофель, морковь, свекла), даже если они сварены накануне, должна проводиться в момент приготовления салата, а не заранее, так как эта операция способствует развитию и размножению микроорганизмов. Но самое главное, несмотря на развитие рынка электромеханического оборудования, даже в крупных салатных цехах до сих пор практикуются технологические операции, которые выполняются вручную. Ручной труд необходим при нарезке некоторых ингредиентов и на этапе смешивания салатов. В результате основной причиной загрязнения салатов патогенами становится человеческий фактор. Чтобы этого избежать, необходим строгий санитарный контроль всего технического процесса от начала до выпуска продукции, от входного контроля сырья до фасовки продукции, в том числе вторичной.

## СМОТРИТЕ НА СРОК ХРАНЕНИЯ!

Образцы салатов исследовались и по органолептическим показателям: внешний вид, консистенция, запах и вкус. Этот экзамен практически все салаты прошли удовлетворительно. Только у салатного «Оливье – Каждый день» (ООО «Технологии качества», Московская обл.) был отмечен чрезмерно выраженный запах и привкус лука.

А вот к информации для потребителя, размещенной на упаковках ряда салатов, у специалистов лаборатории возникли замечания.

– Очень важно, чтобы на этикетке были указаны дата и время, когда салат был изготовлен, а также дата и время упаковки. Кроме того, должна быть информация о конечном сроке реализации салата, – объясняет руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.–Петербург» Юлия Грамотина. – При постановке салатов на производство изготовителем должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».

Рекомендуемые сроки годности салатов с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов – не более 12 часов (при температуре хранения +2–6 °С). Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия\* и сорбата калия\*\* одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2–6 °С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 10 суток. Срок годности вешевой продукции после вскрытия упаковки – не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066).

– Производитель имеет право увеличить сроки годности салата, добавив консерванты – главное, чтобы их наименования были указаны на упаковке, – говорит Юлия Грамотина. – Безусловно, консерванты противостоят появлению и размножению в продукте бактерий, при этом они, как правило, не влияют на внешний вид и вкус продукта. Другое дело, что воздействие этих добавок на человеческий организм пока до конца не изучено.

Кроме сроков годности, на упаковке в обязательном порядке должен быть указан и состав продукта. К сожалению, очень часто состав, указанный на маркировке, не соответствует тому, что нахо-

дится в контейнере. К примеру, в шеф-салате мясном «Оливье» ТМ «Иней» (ООО «Аппетитпром», г. Всеволожск), приобретенном в «Ленте» на наб. Обводного канала, 118, отсутствовали заявленные в составе зелень и говядина «Боярская», которую скромно заменяет колбаса вареная. Не обнаружена зелень и в салате мясном «Оливье» ТМ «Влад-салат» (ООО «Влад», СПб), купленном в этом же магазине, а также в салате мясном «Оливье» с ветчиной от бренд-шефа из магазина «Азбука вкуса» на Московском пр. (ООО «Городской супермаркет»), который, между прочим, стоит 390 рублей за кг! Исследуя образцы, специалисты ФБУ «Тест-С.–Петербург» отметили, что пластиковый контейнер с салатом мясным «Оливье» с деликатесной ветчиной Данессия (ООО «Фабрика вкуса») из гипермаркета «Ашан», ул. Боровая, 47, был закрыт неплотно, что, возможно, и стало причиной того, что в нем обнаружили БГКП.

## САЛАТ С ПЛЕСЕНЬЮ ОБОЙДЕТСЯ ДОРОЖЕ

Стоимость мясных салатов нынче кусается. Меньше всего стоили салаты мясные «Оливье – Каждый день» из «Ашана» (159 рублей 73 копейки за кг) и «По-домашнему» из гипермаркета «О'Кей» (184 рубля за кг). Правда, эта продукция не отвечала требованиям безопасности. А дорожке всего (390 рублей за кг) закупочной комиссии обошелся салат мясной «Оливье» с ветчиной из «Азбуки вкуса», в составе которого вдобавок к бактериям группы кишечных палочек присутствовала плесень и отсутствовала заявленная зелень.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫБОРЕ САЛАТА

– Употребление некачественного салата влечет за собой такие негативные последствия, как возникновение желудочно-кишечных расстройств, обострение хронических заболеваний, ухудшение общего самочувствия, – предупреждает Людмила Белова. – Особенно сильно такой реакции подвержены люди с ослабленным иммунитетом, дети, пожилые люди. При этом не думайте, что если вы не отравились подозрительным салатом, то его влияние не отразится на вашем организме. Без последствий эта дегустация все равно не обойдется. Вред от употребления таких салатов имеет накопительный характер и может сказаться через некоторое время. Именно поэтому при выборе такого продукта надо быть крайне внимательным.

Салат – блюдо капризное, быстро портящееся. При долгом хранении он теряет свою презентабельность, вкусовые и полезные качества. Факторы, на которые надо обращать внимание при определении качества салата: цвет, консистенция, запах. Блеклый, завянутый салат, со склизкой структурой и кислым запахом употреблять в пищу не стоит.

– Конечно, салаты лучше делать дома самостоятельно, – советует Юлия Грамотина. – Если же вы все-таки решили приобрести салат в магазине, выбирайте натуральный салат с минимальным сроком годности без консервантов и прочих добавок. Чем больше заявленный срок годности салата, тем больше в нем содержится консервантов. Не забывайте, что на упаковке (этикетке) фасованного салата в обязательном порядке должны указываться дата/время изготовления и дата/время расфасовки (которые могут отличаться), а также четкая информация о сроке хранения. Покупая развесные салаты, потребитель также вправе потребовать у продавца документ, в котором должен быть указан ингредиентный состав салата, время его выработки и сроки реализации.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

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

## СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– Перед новогодними праздниками индустрия производства пищевых продуктов, в том числе готовых к употреблению, начинает работать в особом, «авральном» режиме. Компании стремятся заработать на повышенном спросе со стороны покупателей, которые зачастую не хотят тратить свое время на новогодние приготовления.

К сожалению, естественным следствием такой спешки является пренебрежение к санитарно-гигиеническим условиям производства. Сохранить надежную и безопасную технологию приготовления могут позволить себе только крупные производители, имеющие необходимый резерв мощностей и надежный входной контроль сырья. Поэтому при выборе такого популярного продукта, как салат оливье, стоит отдать предпочтение именно известным, крупным предприятиям питания. Никакие «домашние» или «семейные» бренды не смогут гарантировать потребителям полную безопасность продукции, особенно в преддверии новогодних праздников.

**ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»**

*С наступающим Новым годом!*  
*Приглашаем за покупками!*

пр. Просвещения, 74

## ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

# Красная - значит ПОЛЕЗНАЯ

**Деликатесная рыба, называемая красной не только за свой цвет, но благодаря ценным питательным свойствам и удивительным вкусовым качествам, может по праву занимать центральное место на вашем праздничном столе.**

Красная рыба – это дальневосточный лосось, но есть и другие виды красных рыб, блюда из которых были любимы на Руси издавна, когда Дальний Восток еще не был открыт. Самые известные из них – семга и форель.

Семгу чаще всего употребляют в пищу в слабосоленом и копченом виде. Считается, что именно в слабосоленой семге сохраняются почти в неизменном виде все полезные вещества, микроэлементы и витамины: Омега-3, пиридоксин, витамины А, D, PP, B12 и другие. Форель, как и семга, является очень ценным продуктом питания, поскольку богата независимыми аминокислотами, витаминами и жирными кислотами.

Когда в нашей пище достаточно жирных кислот Омега-3, то уровень холестерина в крови будет нормальным, сосуды – крепкими и эластичными, а нервная система и мозг станут работать прекрасно. По результатам многочисленных исследований люди, часто включающие красную рыбу в свое питание, почти в три раза реже страдают онкологическими заболеваниями, гипертонией, у них хорошая память, а депрессии практически не бывает.

Красную рыбу, как и другие соленые рыбные продукты, продают в вакуумной упаковке. Она должна быть полностью герметичной, без пузырьков воздуха, в ней не должно быть сока, а пленка должна быть плотно прижата к рыбе.

Несмотря на герметичность упаковки, срок хранения рыбных продуктов обязательно указывается на упаковке. Хранить рыбу нужно на верхней полке холодильника. Открытую упаковку нельзя хранить больше двух дней. Если рыба неправильно хранилась или у нее истек срок годности, она может вызвать тяжелое отравление.

Покупая в магазине расфасованную тонкими ломтиками рыбу или колбасу, вы наверняка удивлялись: как удается достичь такой идеальной ровности кусочков? Мастерски нарезанный продукт – результат работы слайсера, специальной машины. Слайсер позволяет не только нарезать рыбу красиво и тонко, но и снижает долю ручной работы, что обеспечивает более надежное соблюдение норм санитарной безопасности при производстве продукта.

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» гарантирует пестербуризм высокое качество и безопасность красной рыбы в вакуумной упаковке. Побалуйте себя вкусной рыбкой в будни и в праздники!

Анна ШЕВЕЛЁВА

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



После введения ответных санкций объем закупаемых за рубежом сыров в Россию значительно сократился. При этом бояться дефицита в этом товарном сегменте не стоит – большинство недополученной импортной продукции уже успешно замещается отечественной. Представители Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» прошлись по магазинам Северной столицы в поисках сыра и увидели довольно оптимистичную картину.

# В ПОИСКАХ УТРАЧЕННОГО

## ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ БЕЗ ПРОБЛЕМ!

В целом отечественные сырные полки выглядят достойно. Появились сыры из Белоруссии, которые заменили некоторые выпавшие позиции из Литвы и Финляндии. Замену сыру маасдам нашли в Израиле. Интересные сырные позиции начали поставлять из Турции и Сербии. Ну и конечно, порадовал тот факт, что сырный ассортимент питерских магазинов значительно расширился благодаря продукции российских производителей, которые предлагают и достойные аналоги моцареллы, и некоторые виды мягких сыров, в том числе из козьего молока.

– Конечно, трудно заменить итальянскую или испанскую продукцию, особенно это касается деликатесных сыров с плесенью, но в целом недостатка в сырах нет, – подчеркивает **руководитель пресс-службы сети гипермаркетов «О'Кей» Артем Глуценко**. – На данный момент мы расширяем ассортимент за счет сыров из Сербии. Не плохие сыры поставляют Белоруссия и Алтайский край. На самом деле, отечественные производители сыров работали и раньше, но они не были так широко представлены.

Наладить производство в считанные месяцы нереально, но в этом сегменте Россия имеет хорошую производственную базу. В качестве яркого примера можно привести ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область), которое имеет многолетнюю историю, опыт и традиции.



– Мы специализируемся на производстве мягких сыров не только из коровьего, но и из козьего молока, – говорит **начальник цеха переработки молока ЗАО «Племенной завод «Приневское» Владимир Гельбер**. – В сложившихся условиях рынка наше предприятие работает на максимальной мощности. Учитывая спрос на продукцию, в ближайшей перспективе мы планируем расширение популярной линейки сыров из козьего молока.

– На сегодняшний день у нас есть хорошие предложения по сырам из южного региона России, но возможность этих поставок осложняется логистическими проблемами, – говорит **директор департамента регионального категорийного менеджмента компании X5 Retail Group Анна Тищенко**. – Еще одна сложность, с которой

мы столкнулись при обновлении ассортимента, – привычки покупателей. Люди берут те бренды, к которым привыкли, скупая все остатки любимых продуктов, и настороженно относятся к новым маркам. Сейчас, когда привычные сырные бренды закончились, мы наблюдаем снижение покупательской активности в данной категории. Чтобы вернуть потребительскую лояльность к товару, он должен быть идеальным с точки зрения вкуса и качества.

## ОТЕЧЕСТВЕННЫЙ СЫР МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Чтобы проверить качество популярных марок отечественного сыра, сотрудники СПб ООП «Общественный контроль» приобрели в магазинах города десять образцов полутвердых сыров и доставили их для проверки в испытательную лабораторию «ПЕ-

ТЭК», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». На исследования были представлены следующие образцы: сыр «Тильзитер» (ООО «Юничи», СПб), сыр полутвердый шар «Чизбир» (ОАО «Ребрихинский МСЗ», Алтайский край), сыр «Российский» (ОАО «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат», Башкортостан), сыр «Аланталь», Псковская обл.), сыр полутвердый «Королевский» (ООО «Сыроваренный завод «Сармич», Мордовия), сыр фасованный «ЛАМБЕР» (ОАО «Вимм-Билль-Данн», Алтайский край), сыр «Монастырский» (ОАО «Савушкин продукт», Беларусь), сыр «Голландский» «Красная цена» (ЗАО «ТД «Перекресток», Москва), сыр «ГАУДА» «Золото Европы» (ООО «Невские сыры», СПб). Для сравнения мы взяли и одну импортную позицию – сыр «Arla Natura сливочный» («Arla Foods», Дания).

– Результаты лабораторных исследований, представленных в лабораторию образцов, нас порадовали, фактов фальсификаций обнаружено не было, – говорит **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭК» Людмила Гамова**. – При проведении исследований было установлено, что жировая основа всех сыров на 100% состоит из молочного жира. По органолептическим, физико-химическим показателям и данным, заявленным на маркировке при указании пищевой ценности в части содержания жира и белка, образцы сыров полностью соответствовали установленным тре-

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРА



Наименование продукта	Сыр «Arla Natura сливочный» 45%	Сыр фасованный «ЛАМБЕР» 50%	Сыр «Российский» 50%	Сыр «Аланталь» 50%	Сыр полутвердый «Королевский» фасованный «Сармич» 45%	Сыр полутвердый шар «Чизбир» 50%	Сыр «Монастырский» фасованный (брусок) 45%	Сыр «Тильзитер» «Hansdorf» 45%
Производитель	Arla Foods, Дания	ОАО «Вимм-Билль-Данн», г. Москва, адрес производства: Алтайский край, г. Рубцовск	ОАО «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат», Башкортостан, г. Белебей	ОАО Маслосырзавод «Порховский», Псковская область, г. Порхов	ООО «Сыроваренный завод «Сармич», Республика Мордовия, г. Инсар,	ОАО «Ребрихинский МСЗ», Алтайский край, с. Ребриха	ОАО «Савушкин продукт», Республика Беларусь, г. Брест; адрес производства: Брестская обл., г. Пинск	ООО «Юничи» Санкт-Петербург
Дата изготовления	15.06.2014	07.07.2014	14.10.2014	18.10.2014	24.09.2014	16.09.2014	04.10.2014	02.11.2014
Условия хранения	при температуре от +2°C до +5°C и относительной влажности воздуха не более 75%	при температуре от +2°C до +6°C и относительной влажности воздуха не более 85%	при температуре от 0°C до 4°C и относительной влажности от 80% до 85% включительно	при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности от 80% до 85% включительно	при температуре от 0°C до 6°C	при температуре от 0°C до 4°C и относительной влажности воздуха 80-85% - 120 суток, при температуре от 0°C до 8°C и относительной влажности воздуха 80 - 85% - 90 суток.	при t от +2°C до +6°C и относ. вл. воздуха 75-85%	при температуре от до +4°C. Упаковано в фицированной атмосфере
Масса, г	1 x 1000 = 1000	4 x 230 = 920	3 x 300 = 900	4 x 290 = 1 160	3 x 300 = 900	1 x 1022 = 1022	4 x 210 = 840	3 x 330 = 990
Цена за кг, руб.	404	651	463	531	550	552-90	475	603
НД на этикетке	ФЗ №88 от 12.06.08	ТУ 9225-001-58733842	ГОСТ Р 52686-2006 ГОСТ Р 52972-2008	ГОСТ Р 52686-2006	ТУ 9225-001-9997 9578-11	ТУ 9225-001-2266000242-06	ТУ ВУ 200030514.088-2010	ТУ 9225-001-8737-2008
Место закупки	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 42	ООО «Любавушка Ритейл групп» (универсам «Полушка»), Богатырский пр., д. 35	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 42	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 42	ЗАО «ТД «Перекресток», Комендантский пр., д. 33, лит. А, лит. Б	ООО «ТД Интерторг» (супермаркет «Спар»), пр. Испытателей, д. 29	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Планерная, д. 49	ООО «Призма», ул. Байконурская, лит. А
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке по №88-ФЗ	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % (на этикетке / фактически)	45 / 45,2 ± 0,8	50 / 49,3 ± 0,8	50,0±1,6 / 51,0 ± 0,8	50 / 50,8 ± 0,8	45 / 44,1 ± 0,8	не менее 50 / 49,5 ± 0,8	45 / 44,8 ± 0,8	не менее 45 / 46,0 ± 0,8
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ в 100 г ПРОДУКТА (на этикетке / фактически)	жиры	25 / 25,7 ± 0,8	30,5 / 29,6 ± 0,8	29,5 / 29,3 ± 0,8	28 / 27,9 ± 0,8	26,8 / 24,2 ± 0,8	30,2 / 28,6 ± 0,8	27 / 25,7 ± 0,8
	белки	24 / 24,5 ± 0,5	23,7 / 24,0 ± 0,5	26,1 / 24,5 ± 0,5	23 / 21,8 ± 0,5	26,0 / 24,1 ± 0,5	24,9 / 24,9 ± 0,5	25,5 / 26,4 ± 0,5
	углеводы	0,1г в 100 г продукта / 0,1 ± 1,0	1,8 ± 1,0	0	0	0,6 ± 1,0	0	1,0 ± 1,0
Энергетическая ценность (на этикетке / фактически)	330 / 329,7 ± 7,5	377 / 369,6 ± 7,5	370 / 362,7 ± 7,5	360 / 338,3 ± 7,5	345,0 / 316,6 ± 7,5	375 / 357,0 ± 7,5	324,0 / 343,6 ± 7,5	347 / 329,7 ± 7,5
Идентификация жировой основы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие требованиям нормативных документов	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует данным маркировки (энергетическая ценность)	не соответствует данным маркировки (энергетическая ценность)	не соответствует данным маркировки (энергетическая ценность)	не соответствует по данным маркировки (энергетическая ценность)	не соответствует данным маркировки (энергетическая ценность)

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных производителей.



# СЫРА

бованиям ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» № 88-ФЗ. А вот по энергетической ценности, заявленной производителями, в большинстве образцов фактически полученные значения несколько отличались от данных маркировки. Но это некритично. Следует заметить, что показатель энергетической ценности продукта является расчетным. При маркировке продукции энергетическая ценность обычно указывается одной величиной, а ведь даже для содержания белков и жиров, которые участвуют в ее расчете, № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» включает допустимые отклонения. Это уже говорит о том, что уложиться в постоянную величину энергетической ценности продукта нелегко. В течение года показатели качества молока меняются. Изменения зависят от многих факторов – и прежде всего от сезонных особенностей: летом питание коров более разнообразное и насыщенное витаминами. Зимой высокие показатели качества молока поддерживать труднее. Корма, породы животных, условия их содержания, специфика технологического процесса – все это влияет на конечные параметры готовой продукции. Именно поэтому для многих физико-химических показателей в нормативной документации предусмотрены допуски. По итогам проведенных лабораторных испытаний мы можем выделить три образца, в которых фактическое значение энергетической ценности полностью соответствует данным маркировки. В этой группе оказались сыр «ЛАМБЕР»

(ОАО «Вимм-Билль-Данн», Алтайский край), сыр «Российский» (ОАО «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат», Башкортостан, г. Белебей) и импортный образец «Arla Natura сливочный» («Arla Foods», Дания).

Любители датского сыра могут не расстраиваться – сыр под маркой «Arla» не исчезнет с полок магазинов, поскольку иностранный изготовитель недавно стал выпускать продукцию в России.

– Еще до введения эмбарго, в феврале 2014 года, на сыродельном заводе «Калачевский» в Воронежской области (г. Калач) компания «Arla Foods» начала производство полутвердого сыра «Arla Natura», – говорит **Галина Рольбина, PR-менеджер ООО «Арла Фудс Артис»**. – Сыр изготавливается только из отборного коровьего молока, поставляемого с лучших фермерских и молочных хозяйств Воронежской области. Качество



молока, все этапы производства и готовая продукция строго контролируются специалистами компании «Arla Foods». Текущие производственные мощности завода в Калаче позволяют выпускать 450 тонн сыра в месяц. В перспективе планируется увеличить производство до 15 000 тонн в год.

## СЫР С ПЛЕСЕНЬЮ НАМ БУДЕТ ТОЛЬКО СНИТЬСЯ

А вот таких европейских деликатесов, как бри, камамбер, сыров с благородной плесенью и элитных твердых сыров, на полках питерских магазинов уже практически не осталось.

– К сожалению, те заменители твердых сыров и сыров с плесенью, которые представляют отечественные производители, по своим вкусовым качествам очень серьезно уступают импортным аналогам, – отмечает **заместитель генерального директора розничной сети «Лэнд» Олеся Железго**. – Более того, те единичные локальные хозяйства, которые пытаются развивать данное направление, имеют небольшие мощности и не в состоянии обеспечивать крупные и, главное, регулярные поставки. Это неудивительно, поскольку Россия в отличие от Франции, Италии и Испании никогда не специализировалась на производстве этих сыров. В результате для тех, кто любит себя побаловать деликатесными сырами, ассортимент сегодня значительно сузился. Через пару месяцев, когда закончатся остатки импортных поставок, любителям деликатесной продукции будет грустно.

– Технологии и производство этих сыров – специфичны и даже несколько экзотичны для России, – подтверждает **Людмила Гамова**. – Это сложный и тонкий процесс, нарушение которого может привести к производству некачественного продукта. Однако, поскольку такие сыры имеют стабильный спрос, надо внедрять новые технологии и наполнять рынок аналогичным ассортиментом российского производства, что вполне укладывается в реализацию перспектив развития отрасли в современной экономической ситуации.

Действительно, сегмент премиальных благородных сыров с плесенью и различными добавками (травы, фруктами, орехами) только сейчас начинает свое развитие в России, и насколько эти проекты реальны, покажет время.

**Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО**

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

## РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ

**Рыбные консервы остаются сегодня одними из самых доступных пищевых продуктов для потребителей, несмотря на введенное Россией продовольственное эмбарго на рыбное сырье в отношении целого ряда стран. Причина проста – 90% отечественных рыбных консервов вырабатываются из российского сырья.**

## Из моря с любовью к вам!

### ВЫБИРАЮ «МОРСКОЙ КОТИК»!

Как-то раз в разговоре со специалистами рыбной отрасли узнала, что самые качественные рыбные консервы вырабатываются либо прямо в море на судах, либо на берегу в непосредственной близости от места лова. С тех пор, когда покупаю рыбные консервы, очень внимательно смотрю на информацию на банке: кто произвел, когда и, главное, где.

Недавно мое внимание в гипермаркете «О'Кей» привлекла симпатичная, аккуратно сделанная баночка желтого цвета «Печень трески натуральная» с ярким синим логотипом «Морской котик». Цена была не самая низкая, но и не очень высокая, средняя. На банке было указано место производства – Мурманск. Что ж, сделано там, где идет вылов, в Баренцевом море, значит можно попробовать.

Придя домой, решила сразу проверить печень трески в деле: стала готовить салат. Открыв баночку, увидела, что печень светло-бежевого цвета, целая, консистенция сочная и нежная, а вкус, свойственный именно этому виду продукта. И никакого постороннего привкуса! Я знаю, что иногда у некачественной печени бывает привкус окислившегося жира и даже технического жира. Читала, что печень, которую долго хранят в замороженном виде, имеет посторонний запах и вкус. Но в банке под маркой «Морской котик» оказались только натуральная печень трески, соль и специи, а вкус – пальчики оближешь!

### ПОПРОБУЙТЕ САЙРУ ТИХООКЕАНСКУЮ!

Теперь я стараюсь всегда выбирать на полке магазина рыбные консервы под торговой маркой «Морской котик», правда, если они есть

в наличии. Если нет, иду в другой магазин. Одним словом, голосую рублем за натуральную и качественную продукцию, сделанную отечественным изготовителем.

Под этой маркой выпускаются консервы из разных видов рыб, но особенно мне нравится «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла». На банке указано, что вырабатывается она в г. Владивостоке, производитель – ОАО ХК «Дальморепродукт». Зашла в интернет и узнала, что эта компания – лидер среди рыбопромышленных предприятий Дальнего Востока, а все консервы производятся в море на плавучих заводах из парного экологически благополучного свежеевыловленного сырья.

Эти консервы покорили меня сразу своим безукоризненным внешним видом. При выкладывании содержимого банки все кусочки рыбы имеют ненарушенное кожное покрытие, цвет которого ярко насыщенный, схожий с серебряным цветом кожного покрова свежеевыловленной сайры. Бульон светлый, запах и вкус рыбы приятные, свойственные консервам, приготовленным из свежеевыловленной сайры. Консистенция мяса рыбы сочная, нежная, плотная. Консервы аппетитны настолько, что через считанные минуты исчезают со стола.

Обязательно сделаю запас консервов «Морской котик» на новогодние праздники: хранятся долго и цена для такого качества вполне демократичная. Все-таки есть у нас изготовители, которые предлагают нам отличные продукты по доступным ценам!

**Алиса САВЕЛЬЕВА**

рыбная консервация

МОРСКОЙ КОТИК



№	Сыр «Голландский» «Красная цена» 45%	Сыр «ГАУДА» «Золото Европы» 48%
1	ЗАО «Торговый дом «Перекресток», г. Москва, адрес производства: Московская обл., Люберецкий р-н, пос. Томилино,	ООО «Невские сыры», г. Санкт-Петербург
2	29.10.2014	05.10.2014
3	при t от +2°C до +6°C и относ. вл. воздуха 75-85%	при t +2+6°C. Годен 120 суток в невскрытой упаковке и отн. влажности воздуха не более 85%
4	1 x 481 + 1 x 441 = 922	3 x 300 = 900
5	259	566
6	СТО 34589240-001-2010	ТУ 9225-006-46972 145-07
7	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Планерная, д. 49	ООО «ТД Интерторг» (универсам «Семья»), Богатырский пр., д. 36
8	соответствует	соответствует
9	соответствует	соответствует
10	45 / 45,1 ± 0,8	48 / 48,0 ± 0,8
11	26,8 / 23,5 ± 0,8	29 / 26,4 ± 0,8
12	26 / 25,3 ± 0,5	26 / 23,6 ± 0,5
13	0	0
14	353 / 312,7 ± 7,5	375 / 332,0 ± 7,5
15	соответствует	соответствует
16	не соответствует данным маркировки (энергетическая ценность)	не соответствует данным маркировки (энергетическая ценность)

к в таблице предприятий-изготовителей.

## ЛИДЕРЫ

## В Новый год – не изменяя традициям



**Универсам «Пулковский» открылся более 30 лет назад как раз в канун Нового года и с тех пор не прекращает радовать и удивлять своих покупателей разнообразием ассортимента и высоким уровнем сервиса.**

Не изменяя традициям, и в этот предновогодний декабрь сотрудники универсама сделали все для создания праздничной атмосферы. Несмотря на кризисные настроения и санкции, полки магазина традиционно заполнены как необходимыми товарами, так и эксклюзивными диковинками. К примеру, в отделе овощей и фруктов есть продукция не только фермерских хозяйств Ленинградской области, но и солнечного Крыма.

Вопреки всему не исчезли и экзотические фрукты. Сегодня на фруктовом развале универсама можно найти узбекскую хурму, бразильское манго, вьетнамскую питахайю, турецкие и израильские гранаты и, конечно, цитрусовые, которые были привезены из ЮАР. Ягодная тема представлена черешней из Чили, экзотическими гибридами клубника-малина и ананасной клубникой из Перу.

Тема обновленной линейки продуктов от отечественных фермеров получила развитие на прилавках молочного и мясного отделов. Ну а легендарные кулинарная и кондитерская

секции, как всегда, вне конкуренции. Важно, что представленное меню авторских блюд выстроено таким образом, что ими можно легко накрыть полноценный праздничный стол даже для самых привередливых гурманов. Особой популярностью у покупателей пользуются такие блюда, как «Котлеты по-пожарски», «Судак под маринадом», «Рыбное чудо» (сочетание рубленого мяса красной и белой рыбы), «Филе судака с креветками», а также фантазийные салаты и закуски. Кроме того, можно заранее оформить индивидуальный заказ новогоднего блюда – как правило, это фаршированный запеченный поросенок, гусь или утка, эффектно сервированные на подносе.

Заказать можно пирог и торт, которые сплавятся отменным вкусом, оригинальностью рецептуры и качеством ингредиентов. При их изготовлении используются только натуральные, свежие продукты и вдохновенное мастерство кондитеров.

**Алиса САВЕЛЬЕВА**

## ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



Блюда для новогоднего стола должны быть вкусными, полезными и необычными. Решить эту праздничную гастрономическую задачу с тремя неизвестными можно с помощью продукции известного производственного предприятия Ленинградской области – ООО «Фабрика домашних солений».

# ЗАДОБРИТЕ КОЗУ, ЧТОБЫ НОВЫЙ ГОД БЫЛ УДАЧНЫМ!



## СОЛЕНАЯ КЛАССИКА НА ШПАЖКАХ

Классические соленые, малосоленные и маринованные помидорчики и огурчики имеют постоянный обонемон на все праздничные и тем более новогодние столы. Но кроме традиционного ассортиментного списка солений и квашений, который может предложить «Фабрика домашних солений», есть еще и такие оригинальные позиции, как «**Томаты черри слабой соли**» и «**Томаты черри слабой соли на шпажках**», которые не только идеально впишутся в новогоднее меню, но и внесут в него элемент разнообразия. Изготовленные по оригинальным рецептам, они прекрасно подойдут для украшения новогоднего стола, а их замечательный вкус уже давно по достоинству оценили представительницы прекрасного пола.

## КОРЕЙСКАЯ ЭКЗОТИКА

Не менее востребованы на праздничном столе всевозможные закуски, особое место среди которых занимают корейские салаты. Их актуальность в новогоднем меню еще более усиливается, поскольку символом наступающего 2015 года будет Коза (Овца), которая считается большой любительницей овощей (особенно капусты и морковки) и зелени.

– В преддверии Нового года набирают популярность такие позиции из нашего ассортимента, как «**Капуста по-корейски**» и «**Салат**

из капусты по-корейски», – отмечает менеджер по качеству ООО «Фабрика домашних солений» **Ольга Чернышева**. – Это связано с тем, что, по мнению праздничных экспертов, на новогоднем столе обязательно должны присутствовать блюда, способные «задобрить» представителя наступающего года, а коза, как известно, большая любительница капусты.

Но если серьезно, то наши покупатели уже давно оценили и полюбили оригинальность этих салатов. При их создании мы используем только натуральные ингредиенты отечественного производства, а технология приготовления



позволяет сохранить в продуктах все необходимые для организма витамины и полезные вещества.

Еще один интересный салат из нашего ассортимента, который

## Рулетчики с вялеными помидорами РЕЦЕПТ «ПК»

**Ингредиенты:** лаваш (тонкий), сливочный сыр, ветчина, листья базилика и зеленого салата, томаты вяленые.

### Способ приготовления:

1. Лаваш смажьте сливочным сыром.
2. Выложите слой мелко нарезанной ветчины.
3. Добавьте слой из листьев салата, базилика и вяленых томатов.
4. Заверните лаваш с начинкой рулетом и нарежьте поперек на небольшие рулетчики.
5. Красиво выложите кружечные рулетчики на сервировочное блюдо и до подачи на стол поставьте в холодильник.

подойдет к новогодней «козлиной» тематике, – «**Морская капуста по-корейски**». Оригинальный рецепт данного салата, разработанный нашими опытными технологами, предполагает добавление свежей моркови, специй и пряностей. Покупатели очень любят его за необычный вкус и возможность употребления как в виде готового продукта, так и с добавлением различных морепродуктов.

## ЭКСКЛЮЗИВ СО СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМ ВКУСОМ

В качестве необычной «изюминки» новогоднего списка закусок специалисты «Фабрики домашних солений» предлагают использовать новинку ассортимента компании – «**Томаты вяленые**».

– «**Томаты вяленые**» изготавливаются из свежих краснодарских томатов по специально разработанной технологии, – рассказывает **Ольга Чернышева**. – Вообще, данный продукт очень востребован в Европе уже на протяжении десятков лет. В нашей стране вяленые томаты только сейчас набирают популярность. Несмотря на то что «Фабрика домашних солений» изначально взяла за основу европейский рецепт приготовления данного деликатеса, наши технологи адаптировали его под вкусы отечественного потребителя, добавив именно те специи и пряности, которые предпочитают россияне. Правильность соблюдения технологического процесса контролируется на всех этапах производства. Сейчас вяленые томаты нашего производства быстро набирают популярность среди покупателей и вносят нотку солнечного настроения в любой праздник. Вяленые томаты хороши как самостоятельная закуска, так и в составе рецептов других блюд. К примеру, их можно использовать в качестве ингредиента для приготовления красивой и вкусной закуски «Рулетчики с вялеными помидорами», тем более что данное блюдо обыгрывает идею закрученных козых рожек.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО



С 11 по 13 ноября 2014 года в Санкт-Петербурге на территории нового выставочного комплекса «Экспофорум» на Пулковских высотах состоялась XXIII международная выставка «Петерфуд» (Peterfood). Традиционно она собрала немало экспонентов: более 160 компаний из 13 стран мира представили свою продукцию. Столь обширная география участников подчеркивает значимость выставки для всего Северо-Западного региона. Выставку посетили около 8000 человек.

**ВЕЛИКОЛУКСКИЙ  
МЯСОКОМБИНАТ**

## ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ ПРИНЯЛ УЧАСТИЕ В XXIII МЕЖДУНАРОДНОЙ ВЫСТАВКЕ «ПЕТЕРФУД - 2014»

В частности, ТОП-15 продуктов, пользующихся наибольшим спросом у покупателей. Особое внимание посетителей привлекли фирменные сервелаты и сырокопченая продукция.

Стенд Великолукского мясокомбината, оформленный в оригинальном корпоративном стиле, выгодно выделялся на фоне остальных. Специалисты компании охотно проводили презентацию представленных товаров и предлагали посетителям познакомиться с яркими печатными материалами с информацией об истории комбината, структуре холдинга и наиболее популярных позициях ассортимента.

Как отметил руководитель отдела сетевых продаж Александр Соломонов, выставка «Петерфуд» является не только отличной площадкой для демонстрации достижений компании, но и прекрасной возможностью для общения с представителями крупных розничных сетей России.



Великолукский мясокомбинат регулярно принимает участие в крупных международных продовольственных выставках, что позволяет компании знакомиться с новейшими достижениями в области пищевой промышленности. В последние годы в рамках новой концепции развития холдинг активно внедряет новейшие технологии производства, а также работает над увеличением продаж, улучшением уровня сервиса в фирменных магазинах.

Кирилл АКСЁНОВ



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Потребительский рынок Северной столицы как нельзя лучше отражает нынешнюю действительность: ассортимент продуктов сокращается, полки становятся все скуднее, а цены на товары предательски ползут вверх. И только благодаря редким исключениям, таким как универсам «Таллинский», жители Санкт-Петербурга все-таки смогут, не отступая от русской традиции, накрыть праздничный стол, как всегда, с размахом, украсить его не только продуктами повседневного спроса, но и деликатесными диковинками.



# УНИВЕРСАМ «ТАЛЛИНСКИЙ» - ПРАЗДНИК КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



**МИМО САНКЦИЙ В ПРИВЫЧНОМ РИТМЕ**

Как и все предприятия торговли, коллектив универсама «Таллинский» ощутил изменения рынка. Но в отличие от многих своих коллег, сделал все возможное, чтобы сохранить на полках полюбившиеся покупателям товары и добавить к ним новые за счет наработанных за долгие годы связей в том числе и с отечественными поставщиками. В результате ассортимент универсама на сегодняшний день на-

считывает порядка 60 000 позиций, за многими продуктами покупатели специально приезжают даже из других районов города.

**ОТ ИКРЫ ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ ДО РОЗОВОЙ СОЛИ**

Прилавки универсама «Таллинский» напоминают гастрономический музей, но даже искушенные покупатели-гурманы находят на его полках что-то необычное. К примеру, в многообразном отделе сыров (где все еще можно найти

деликатесный сыр с плесенью) при выборе позиций для формирования сырной тарелки посетителям предлагаются такие уникальные товары, как «Джем к сыру из абрикоса и тмина» и «Джем к сыру из малины и аниса». А любители мяса могут найти на полках магазина продукт премиум-класса «Конфитюр к мясу из мюлузского лука».

Особого внимания заслуживает отдел икры, включающий более 70 предложений от привычной лососевой и осетровой икры до икры загадочной летучей рыбы.

Еще один интересный отдел универсама привлекает людей, которые следят за своим здоровьем, внешностью и соблюдают диету. Здесь представлена линейка биопродуктов. В их числе – хит экоассортимента: ягоды годжи, о полезных свойствах которых сегодня не говорит только ленивый, кедровое молочко, макаронизированная кукуруза, мука из

полбы (древний сорт дикой пшеницы с низким содержанием глютена), гималайская розовая соль и многое другое.

**НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ БЕЗ ХЛОПОТ**

Еще один любимый покупателями отдел магазина – кулинарный. Блюда, представленные в нем, повара готовят по авторским рецептам из качественных продуктов, без использования консервантов, улучшителей вкуса и пищевых добавок.

Вне конкуренции линейка салатов – «Сытый барин», «Таллинский» и «Морская жемчужина», за которые универсам «Таллинский» неоднократно получал награды конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге».

Эти и другие готовые блюда достойно украсят любой новогодний стол. А при оформлении предварительного заказа (за 5 дней) покупатели могут

В 2014 году ЗАО «Универсам «Таллинский» стало золотым призером конкурса «Золотой Гермес» в номинации «Лучшее универсальное предприятие торговли площадью более 3500 кв. м в Санкт-Петербурге».

стать обладателями сложных и неповторимо вкусных основных блюд из утки, гуся и поросенка, приготовленных по фирменным рецептам шеф-повара универсама «Таллинский».

**В «НАГРУЗКУ» – ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ**

Среднестатистический покупатель универсама весьма демократичен. Здесь рады всем. Пока я гуляла по торговым рядам, заметила приятную чету пожилых людей, которые обсуждали с продавцом богатую коллекцию сырокопченых колбас, представленных на прилавке. Выбор был сделан, и продавец отрезал пенсионерам небольшой кусочек ароматного продукта. Подобный пример обслуживания – стиль работы универсама, ведь каждый покупатель хочет побаловать себя вкусняшками. Кстати, для пенсионеров в определенные часы действует скидка на весь ассортимент. Работники торгового зала дружелюбно откликаются на любой вопрос покупателей, стараясь найти индивидуальный подход к каждому. В результате все посетители универсама в «нагрузку» к покупкам получают бесплатный бонус – хорошее настроение!

Алиса САВЕЛЬЕВА

КОНСЕРВАЦИЯ

# ЧЕСТНЫЙ СТОЛ В НОВЫЙ ГОД!

Одной из главных традиций новогоднего торжества является организация праздничного стола в соответствии с символикой восточного календаря. Наступающий 2015 год войдет в нашу жизнь под символом Деревянной Козы (Овцы) сине-зеленого цвета. Учитывая этот астрологический факт, производитель мясной консервации торговой марки «Честный продукт» и овощной консервации торговой марки «Консерватория вкуса» предлагают читателям «ПК» подойти к приготовлению новогодних блюд творчески, чтобы гастрономическая часть праздника была не только вкусной, но и интересной.

**ТАЙНА РОГАТОГО СИМВОЛА**

Уточняя символику наступающего года, отметим, что китайский гороскоп практически не различает козу и овцу, отсюда и двойственность прочтения знака, хотя предпочтение все-таки отдается козе.

Именно козе, а не козлу. Дело в том, что в большинстве стран символика этого рогатого животного четко различается по половому признаку. У козы, олицетворяющей плодородность, доброту и изящество, она позитивная, а у козла, символизирующего распутство, хитрость и выступающего в ипостаси нечистой силы, – негативная.

У славянских народов коза также является символом плодородия и богатства, считается, что она обладает сверхъестественными свойствами и ее нельзя сплести. Русские и украинцы держали в хлеву коз, которых якобы любит домовая (или черт) и потому не вредит лошадям. У овчаров коза была на выгоне для овец – люди полагали, что она не дает колдунам приблизиться к отаре.

Коза (само животное, части его тела, мясо, молоко) всегда использовалась как оберег. К примеру, в Костромской губернии от падежа скота прибывали на дворе козлиную голову.

В Польше, чтобы отвлечь от глаз, смешивали коровье молоко с козьим и поили этим коктейлем детей и больных. Козьим молоком заливали пожар, возникший от молнии. Изгоняя беса из одержимого, кормили его козлятиной.

**ВКУС ЗВЕЗДНОЙ СТИХИИ**

Если верить астрологам и специалистам по фэншуй, новогодняя козочка/овечка 2015 года изящна и мила, она связана со спокойной стихией дерева, зелеными и синими оттенками и кисло-соленым вкусом. С учетом этого праздничный стол рекомендуется сервировать в стиле минимализма – просто, но со вкусом. Как нельзя лучше подойдет белоснежная скатерть, тончайшая фарфоровая посуда и антикварное столовое серебро.

Чтобы угодить козе, желательнее, чтобы в меню было много зелени и овощных блюд. На праздничном столе будут уместны всевозможные консервированные соленья и маринованные продукты, которые можно выбрать из многообразного ассортимента **ТМ «Консерватория вкуса»**: «Лечо любительское», «Томаты консервированные с зеленью», «Огурцы с зеленью в заливке», «Баклажаны обжаренные в аджике по-графски» и многое дру-



**Канapé с «Паштетом печеночным со свиным жиром»**

**Ингредиенты:** хлеб белый формовой, «Паштет печеночный со свиным жиром» (ТМ «Честный продукт»), шампиньоны свежие, апельсин, масло сливочное.

**Способ приготовления:**

1. Ломтики белого хлеба смазать сливочным маслом и нарезать квадратами.
2. Намазать каждый квадратик паштетом.
3. Сверху положить шампиньоны, заранее пожаренные и мелко нарезанные.
4. Украсить каждое канapé очищенной от пленок долькой апельсина.

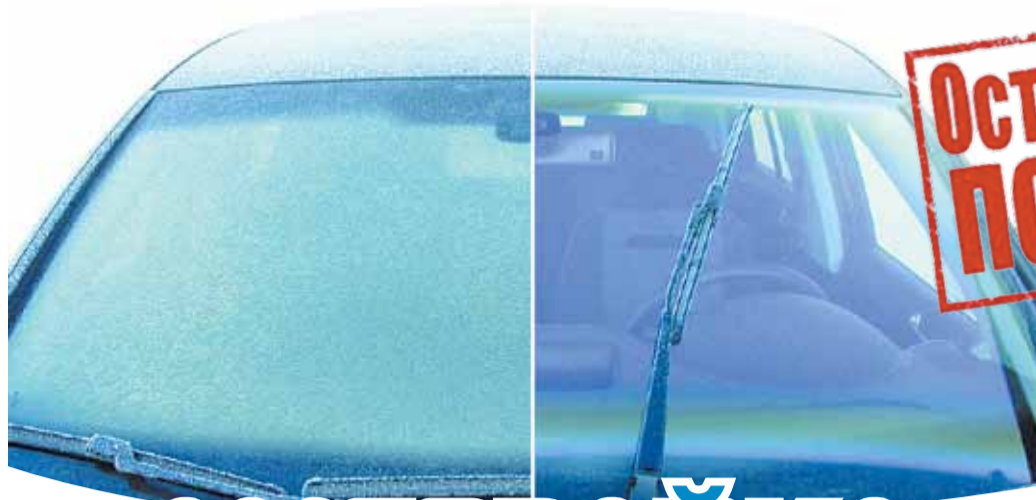


Производство ТМ «Честный продукт» можно приобрести в ТС «Лента» и гипермаркетах «Магнит»!

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

С наступлением зимы автолюбители и профессиональные водители традиционно оказываются перед выбором: какую незамерзающую жидкость приобрести для автомобиля? Основные требования, которые автовладельцы предъявляют к данной продукции: чтобы выдерживала морозы, качественно смывала загрязнения, не имела резкого запаха и, что самое главное, была безопасна для здоровья водителя и пассажиров.



# ЕСЛИ «НЕЗАМЕРЗАЙКА» ЗАМЕРЗЛА – ЗНАЧИТ, ВАМ ПРОДАЛИ ФАЛЬСИФИКАТ!

Чтобы помочь потребителям с выбором качественной «незамерзайки», Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» приобрела в магазинах города 10 образцов автостеклоочистителей и доставила в испытательную лабораторию «ПЕТЭКС» (подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг») для проведения независимой экспертизы.

## ФАЛЬСИФИКАТ МЕНЯЕТ МАСКИ

Положительной тенденцией данного сезона стало то, что из десяти образцов зимних стеклоомывателей, прошедших лабораторные исследования, был выявлен всего лишь один образец, содержащий в составе запрещенный метиловый спирт, – «Жидкость стеклоомывающая низкотемпературная «WINTER WAY» -30°C» (ООО «ЭлинарПрод», г. Москва).

«Незамерзайка» из Москвы, согласно протоколу испытаний, на 25% состояла из метанола, что, естественно, не было указано на маркировке, поскольку в России применение этого сырья в производстве товаров автохимии запрещено.

Кроме того, рассматривая этикетку опасной жидкости, сотрудники СПб ООП «Общественный контроль» заметили, что ее дизайн практически один в один совпадает с оформлением этикетки стеклоомывающей жидкости с созвучным наименованием «Clean Way» -30°C» (ООО «РозОптик», г. Москва), которая в прошлом году также попала в черный

список фальсификатов. Впоследствии ООО «РозОптик», скрываясь от ответственности, бесследно исчезло и вот теперь, судя по всему, возродилось под новой личиной, продолжая обманывать потребителей. Как назовет себя этот недобросовестный московский производитель и что добавит в стеклоомывающую жидкость в следующем сезоне, оста-

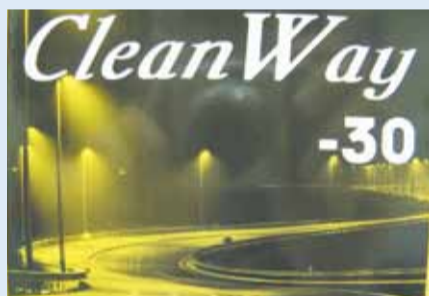
ется только гадать, а потому рекомендуем хорошо запомнить эту черно-желтую этикетку и обходить обклеенные ею упаковки «незамерзаек» стороной.

## НЕ ТАК СТРАШЕН МЕТАНОЛ, КАК ЕГО КОНЦЕНТРАЦИЯ

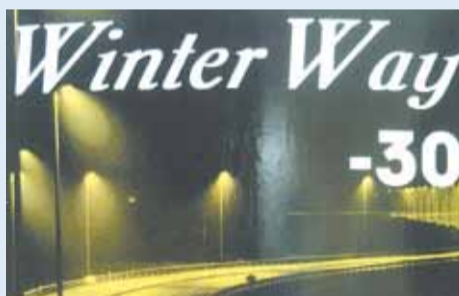
Несмотря на то что в России метанол запрещен, в Европе он используется для производства продукции автохимии. Выбор европейских производителей объясняется демократичной ценой метилового спирта, низкой температурой замерзания, отсутствием резкого запаха. Да и в России долгое время жидкости для омывания автостекла делали с использованием этого сырья. Но в 2000 году Роспотребнадзор запретил производство и реализацию стеклоомывающих жидкостей, содержащих метиловый спирт, из-за того, что этот яд сильно действует на нервную и сосудистую системы. При передозировке паров метилового спирта происходят затруднение дыхания, учащение сердцебиения, судороги, нарушение зрения вплоть до необратимой слепоты.

– Одна из основных причин запрета метанола в России – применение его не по назначению.

## БЫЛО (2013 год)



## СТАЛО (2014 год)



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ АВТОСТЕКЛООЧИСТИТЕЛЕЙ



Наименование продукции	Иновационная низкотемпературная жидкость класса люкс для омывателя стекла «HI-Gear -25°C»	«Стеклоомывающая жидкость -25°C» (Арктика) SINTEC	Автомобильный очиститель стекол DRIVESTYLE -30°C марка «Зима до -30°C»	Жидкость для омывателя стекла «Незамерзающая» -20°C	Стеклоомыватель «SIBIRIA -20°C»	Стеклоомыватель зимний -25°C VINGLET	Жидкость стеклоомывающая «Зимняя» / «Стеклоомывающая жидкость -25°C «TOP ENERGY»	Стеклоомывающая низкотемпературная жидкость «КЕДР» -25°C АВТОБАНЩИК зимний	Жидкость стеклоомывающая низкотемпературная -20°C «ЧИСТО плюс»	Жидкость стеклоомывающая низкотемпературная «WINTER WAY» -30°C
Изготовитель	ООО «Автохимпроект», г. Москва	«Обнинскоргсинтез», г. Обнинск	ООО «ХимВест», г. Санкт-Петербург	ООО «ТРИО», Новгородская обл., Окуловский р-н, д. Березовка	ООО «Держинский завод органического синтеза», Нижегородская обл., г. Дзержинск	ООО «Винглет», г. Санкт-Петербург	ООО «Регион - С», Нижегородская обл., г. Дзержинск	ЗАО «Центрспиртпром-переработка», Московская область, г. Черноголовка	ООО НПО «Органик-Прогресс», Нижегородская обл., г. Дзержинск	ООО «ЭлинарПрод», г. Москва
Объем	4 л	5 л	4 л	4 л	4 л	3 л	3,78 л	4 л	4 л	5 л
Цена, руб.	310-00	320-00	199-00	189-00	179-00	169-00	189-00	189-00	165-00	222-00
Дата изготовления	15.11.2013	14.12.2013	сентябрь 2012	отсутствует	ноябрь 2013	08.10.2014	21.01.2014	18.10.2014	январь 2014	отсутствует
Срок годности	24 месяца	3 года в таре производителя	Гарантийный срок хранения: 3 года. Срок годности: не ограничен	24 месяца	3 года	24 месяца	24 месяца	24 месяца	3 года	3 года
Место приобретения	Магазин «АСТА», ООО «Компас», пр. Комендантский, д. 28	Магазин «АСТА», ООО «Компас», пр. Комендантский, д. 28	ООО «БалтКам», ул. Оптиков, д. 4, лит. А.	ООО «ТД Интерторг», магазин «Семья», ул. Оптиков, д. 40/17	ООО «Сделай своими руками Северо-Запад» (ОБИ), Лахтинский пр., д. 85	ООО «Стройформат» (магазин «Метрика»), Торфяная дорога, д. 17	ЗАО «ТД «Перекресток», Комендантский пр., д. 33, лит. А, лит. Б.	Гипермаркет «Карусель», ЗАО «ТД «Перекресток», ул. Савушкина, д. 116, лит. А.	ООО «Сделай своими руками Северо-Запад» (ОБИ), Лахтинский пр., д. 85	ООО «БалтКам», ул. Оптиков, д. 4, лит. А.
Температура кристаллизации, °C (заявлено на этикетке/фактически)	-25°C / -24,5 ± 1,0°C	-25°C / -24,8 ± 1,0°C	-30°C / -29,5 ± 1,0°C	-20°C / -18,0 ± 1,0°C	-20°C / -19,0 ± 1,0°C	-25°C / -26,0 ± 1,0°C	-25°C / -24,0 ± 1,0°C	-25°C / -24,0 ± 1,0°C	-20°C / -12,0 ± 1,0°C	-30°C / -30,5 ± 1,0°C
Объемная доля метилового спирта, % (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	25 ± 12
Полнота информации для потребителя на упаковке	соответствует требованиям	соответствует требованиям	соответствует требованиям	на этикетке не указаны идентификационные данные партии и дата изготовления продукции	соответствует требованиям	не соответствует: не указаны меры по предупреждению опасности и условия, соблюдение которых обеспечивает сохранность продукции в течение срока годности	соответствует требованиям	не соответствует: не указаны условия, соблюдение которых обеспечивает сохранность продукции в течение срока годности	соответствует требованиям	соответствует требованиям
Соответствие требованиям нормативных документов	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует по температуре кристаллизации и требованиям к маркировке	не соответствует: значение показателя «температура кристаллизации» отличается от данных маркировки	не соответствует требованиям к маркировке	не соответствует: значение показателя «температура кристаллизации» отличается от данных маркировки	не соответствует требованиям к маркировке, также значение показателя «температура кристаллизации» отличается от данных маркировки	фальсификат	фальсификат

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

В 1990-е годы часто регистрировались случаи летальных исходов от употребления технических жидкостей, в том числе и автостеклоомывателей, — подчеркивает **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова**. — Метанол — яд. Его применение в составе стеклоочистителей должно четко регламентироваться, как это делается в Европе. Зарубежные специалисты не выявляют вредного воздействия стеклоочистителей на основе метанола на здоровье человека, поскольку там он применяется в небольших концентрациях. В России, к сожалению, часто эта продукция изготавливается в подпольных условиях без нормативных документов и без всякого контроля.

— К примеру, в процессе испытаний «Жидкость стеклоомывающая низкотемпературная -20°C «ЧИСТО плюс» (ООО НПО «Органик-Прогресс», г. Дзержинск) вместо заявленных -20°C фактически замерзала при -12°C, — говорит **Людмила Гамова**. — Этот образец не соответствует данным маркировки по показателю «температура кристаллизации».

Также в ходе экспертизы было отмечено, что и другая информация для потребителей, указанная на этикетках ряда образцов, не отвечает требованиям законодательства. В список нарушителей попали «Жидкость для омывания стекол «Незамерзающая» -20°C» (не указаны идентификационные данные партии и дата изготовления продукции),



## ЗАПАХ СМЯГЧИТ ЭТИЛЕНГЛИКОЛЬ

Одна из самых главных претензий, которую потребители предъявляют к стеклоочистителям, — неприятный резкий запах. Люди, особенно чувствительные, достаточно сильно реагируют на этот фактор, испытывая психологический дискомфорт.

— Практически все легальные отечественные автостеклоочистители производятся на основе изопропилового спирта, который и был выявлен в составе девяти из десяти образцов исследуемых стеклоочистителей, — объясняет **Людмила Гамова**. — Основные минусы этого химического вещества — сильный, неприятный запах, практически не заглушаемый отдушками, и низкая испаряемость, в результате чего слой «незамерзайки» в виде плохо стираемой пленки долго остается на стекле.

Для смягчения неприятного запаха в стеклоомывающие жидкости на основе изопропилового спирта добавляют этиленгликоль и пропиленгликоль. Такие современные комбинации были обнаружены в «Стеклоомывающей жидкости -25°C (Арктика) SINTEC», «Инновационной низкотемпературной жидкости класса люкс для омывания стекла «HI-Gear» -25°C», «Стеклоомывателе «SIBIRIA -20°C», «Жидкости стеклоомывающей «Зимняя»/«Стеклоомывающей жидкости -25°C «TOP ENERGY», «Стеклоомывающей низкотемпературной жидкости «КЕДР» -25°C АВТОБАНЩИК зимний».

## МОРОЗ И «НЕЗАМЕРЗАЙКА» — КТО КОГО

Заливая жидкость в бачок стеклоомывателя, водитель должен знать температуру ее кристаллизации («точку замерзания»), которая должна быть указана на упаковке.

Но, как показала экспертиза, написанная на этикетке температура кристаллизации зачастую не соответствует фактической. И если незначительная разница между заявленной точкой замерзания и реальной не так критична, то большой диапазон температурного несоответствия не только вводит водителя в заблуждение, но и подвергает его опасности из-за возможного возникновения технических трудностей на дороге.

«Стеклоомывающая низкотемпературная жидкость «КЕДР» -25°C АВТОБАНЩИК зимний» (не указаны условия, соблюдение которых обеспечивает сохранность продукции в течение срока годности), «Стеклоомыватель зимний -25°C VINGLET» (не указаны меры по предупреждению опасности и условия, соблюдение которых обеспечивает сохранность продукции в течение срока годности).

## ВСТРЕЧАЕМ ПО УПАКОВКЕ

Заметим, что все исследуемые образцы автостеклоомывателей были приобретены в специализированных магазинах и отделах крупных торговых сетей («ОБИ», «Метрика», «Карусель», «АСТА», «БалтКам», «Перекресток», «Семья»), а не в сомнительных точках, вдоль трасс, как было в прошлые годы. Именно этим объясняется незначительный процент фальсифицированной продукции. С другой стороны, как видим, даже в местах цивилизованной торговли можно нарваться на опасную подделку. А потому потребитель, покупая «незамерзайку», по-прежнему должен оставаться начеку.

Выбирая стеклоомывающую жидкость для автомобиля, прежде всего надо обратить внимание на ее упаковку. Проверьте, герметично ли она закрыта. Презентабельно ли выглядит этикетка и насколько аккуратно она приклеена. Кривая этикетка с подтеками клея говорит о том, что продукция была выпущена не в промышленных условиях.

Перед тем как сделать выбор, внимательно изучите информацию на этикетке и вспомните бренды и наименования производителей, которые прошли проверку «Общественного контроля». По итогам экспертизы наиболее высокие оценки получили «Инновационная низкотемпературная жидкость класса люкс для омывания стекла «HI-Gear» -25°C» (ООО «Автохимпроект», г. Москва), «Стеклоомывающая жидкость -25°C «Арктика» «SINTEC» (ООО «Обнинскоргсинтез», г. Обнинск) и «Автомобильный очиститель стекла DRIVESTYLE -30°C» / «Зима до -30°C» (ООО «ХимВест», г. Санкт-Петербург).

**Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО**



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

## ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



# «HERKULLISTA!» означает «Очень Вкусно!»

**КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ, СДЕЛАННЫЕ ПО ФИНСКИМ СТАНДАРТАМ, УЖЕ ЖДУТ ПЕТЕРБУРЖЦЕВ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА.**

**В Финляндии говорят: чтобы понять соседа, надо лучше узнать его вкусы и привычки. Именно поэтому финские энтузиасты, имеющие тесные связи с Россией, Швецией и Эстонией, запустили в Санкт-Петербурге проект «Herkullista!».**



Главная его задача — сближение народов Балтийского региона за счет проникновения кулинарных традиций. Это особенно актуально сегодня, когда все большее значение приобретает взаимоуважение представителей различных культур.

Несмотря на высокую стоимость натуральных продуктов, их предпочитают всё чаще видеть на своем столе жители России и Финляндии. Безопасность и высокое качество пищевых продуктов одинаково важно как для европейцев, так и для россиян. Традиции европейских производителей, которые строго соблюдают пищевые стандарты, заботясь о здоровье потребителя, сегодня как никогда актуальны для России.

В прошлом году продукты под маркой «Herkullista!» начали выпускать и в Санкт-Петербурге. В качестве партнера в России была выбрана компания, давно зарекомендовавшая себя надежным производителем качественных продуктов, — «Петрохолод — пищевые технологии». Производственный процесс проходит под строгим контролем финских партнеров. Супервайзеры компании тщательно следят за соблюдением рецептур. Они контролируют все этапы производства — от закупки сырья до транспортировки готовой продукции в точки реализации.

«Herkullista!» — это финское качество и любовь к натуральным продуктам. В составе полуфабрикатов вы не найдете всевозможных добавок, которые удешевляют стоимость продукта, поскольку современная финская технология производства основана на соблюдении традиционных рецептур. К примеру, способ приготовления русских пельменей «Herkullista!» из нескольких сортов мяса взят из семейных поваренных книг 1916 года.

Замороженные полуфабрикаты «Herkullista!» уверенно выходят на российский рынок. Уже сегодня покупатели могут оценить вкус пельменей «Гельсингфорские» и «Лапландский хутор». А совсем скоро в продаже появятся другие вкусные новинки — замечательные котлеты и фрикадельки по оригинальным финским рецептам.

Но и это еще не всё. Пройдет немного времени, и у петербуржцев появится возможность отведать овощи, ягоды, рыбу, а также готовые традиционные финские блюда под маркой «Herkullista!».

Спрашивайте продукты «Herkullista!» в магазинах города!

**Антеро КИИКСИТОНЕН, Herkullista Marketing, Финляндия**

www.lav-product.ru

**Л А В**  
ПРОДУКТ

**Масло, сделанное с любовью для всей семьи!**

**Масло сливочное Крестьянское 500 г**  
72,5% СЛАДОСЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ

## ПРЕДНОВОГОДНИЙ ШОПИНГ

# ★ BABYLON SUPER



## МРАМОРНЫЕ ИЗЫСКИ С ПОЛЕЗНЫМ ЭФФЕКТОМ

Каждая хозяйка всегда стремится устроить на Новый год богатый стол. И почему бы его главным блюдом сделать не скучный салат оливье, а, например, блюдо из мраморной говядины – королевы мясных деликатесов. И в данном случае речь идет не о супердорогой говядине из Австралии или Новой Зеландии, а о ее отечественном аналоге. На полках «Супер Бабилон» совсем недавно появилось охлажденное мраморное мясо шотландских бычков породы Абердин-Ангус, которых сегодня успешно разводят брянские фермеры.

Расширить мясное меню новогоднего стола можно вкусными и диетическими блюдами из молочной телятины, ароматной баранины, свежей крольчатины, а также мясом любого представителя птичьей гастрономической стаи, включающей нежных перепелок, аппетитных цыплят,



Новый год – это подарки, поиск которых зачастую превращается в сумасшедший марафон по магазинам с риторическим вопросом: «Что же выбрать?» Чтобы облегчить решение такого непростого вопроса, розничная торговая компания «Супер Бабилон» предлагает подарить вашим близким и знакомым товары, сопутствующие здоровому образу жизни.

# «СУПЕР БАБИЛОН» ЗА ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ!

индеек, уток, гусей. Все эти продукты поставляются из фермерских хозяйств Ленинградской области небольшими партиями практически каждый день, что гарантирует их свежесть.

Из готовых мясных деликатесов «Супер Бабилон» предлагает диетическую альтернативу классической буженине – запеченную говядину, которая отличается отменным вкусом и нежнейшей консистенцией.

Достойным украшением стола станут и «Шато из индейки». Нежные кусочки мяса не только вкусны, но и красивы благодаря мраморному рисунку на срезе.

## ТАКОЙ СМЕТАНЫ НЕТ ДАЖЕ В ФИНЛЯНДИИ!

Сырные сюрпризы не только украсят стол, но и станут оригинальными подарками. Прежде всего это вкуснейшие козы сыры, в том числе сыр «Шевр» в обсыпке из перца, чеснока и укропа. Кстати, его название в переводе с французского означает «козье сердце».

Еще одна диковинка – сыр «Бохча». Эта трехслойная сырная закуска, приготовленная по технологиям армянских сыроделов, состоит из моцареллы, обвязанной сыром спагетти, и сливочной начинки из рикотты с добавлением грецких орехов, чеснока и укропа.



Для любителей «запрещенных» европейских сыров «Супер Бабилон» нашел достойные отечественные варианты камамбера и моцареллы.

Ассортимент отечественных молочных продуктов в «Супер Бабилоне» включает более 15 брендов. Особенно пользуются спросом у покупателей термостатные кисломолочные продукты.

Суть этого способа приготовления заключается в том, что молоко и закваски разливаются сразу в бутылочки, которые потом помещаются в термостатные камеры, где продукт созревает, сохраняя все полезные свойства молока и богатство микрофлоры.

Неудивительно, что в итоге йогурты, кефир и ряженка получаются такими густыми, насыщенными и полезными.

Фермерский творог представлен в двух вариантах: традиционный, с легкой кислинкой, и сладковатый, который особенно любят дети. А что касается сметаны, то при мне, выбирая ее, одна из покупательниц заметила: «Повезу в подарок зятю в Финляндию, там такой вкусной нет». Отзывы покупателей – лучшая реклама товара!



## ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ ПОД ЕЛКОЙ

Новогоднюю чайно-кофейную церемонию также можно сделать не только праздничной и торжественной, но и максимально здоровой. Для этого достаточно устроить дегустацию кофе без

кофеина или модного ныне зеленого кофе. Заинтригуют ваших гостей и китайские ЭКО-органические чаи живой ферментации. Самым искушенным гурманам можно предложить такие экзотические позиции, как кофе «Ямайка Блю Маунтин» и «Копи Лювак».

Ну а на десерт «Супер Бабилон» представляет широчайший выбор конфет из Бельгии, Германии, Италии, Испании, Польши, Турции, Франции и России как в фабричном, так и в эксклюзивном ручном исполнении. Конфетный ассортимент позволяет подобрать сладкий презент и для босса, и для дамы любого возраста и статуса. Кстати, через всю гамму сладкого ассортимента проходит символическая тема овечки – знака 2015 года. Здесь вы найдете медальки и открытки с ее изображением на любой вкус и кошелек.

Алиса САВЕЛЬЕВА

PS. Небольшая статья не может рассказать обо всех сюрпризах, которые «Супер Бабилон» приготовил для своих покупателей. На то они и сюрпризы, чтобы удивлять и радовать в реальности, которая в магазинах «Супер Бабилон» ждет вас 24 часа в сутки по адресам: **Малый пр. П.С., д. 54/56, тел. (812) 233-88-92; Тульская ул., д. 3А, тел. (812) 275-68-50; www.superbabylon.ru.**

## Энциклопедия «ПК»

Сметана – исконно русский продукт, которому уж точно нет смысла бояться санкций. Чего-чего, а отечественных производителей этого кисломолочного продукта в России всегда было достаточно. К примеру, «Дмитровский молочный завод», основанный еще в 1929 году, успешно работает в Московской области и развивается по сей день, предлагая потребителю натуральную и качественную молочную продукцию. Одной из наиболее популярных и востребованных позиций ассортимента предприятия является сметана разной жирности.



# ДОСЬЕ НА ПРАВИЛЬНУЮ СМЕТАНУ

## В НАЧАЛЕ БЫЛИ СЛИВКИ

Точных данных о «первой» сметане нет, но есть сведения, как в Древней Руси изготавливали этот продукт. Жирное молоко (или сливки) оставляли закисать в открытом сосуде, куда естественным образом попадали бактерии, способствующие процессу закваски. Через определенное время молочная масса разделялась на две части: верхняя (более жирная) превращалась в сметану, а нижняя – в простоквашу. Верхний слой «сметали» из сосуда. Именно в этом и заключается суть данного уникального русского продукта, который многие европейцы называют «русскими сливками».

Вкус и качество сметаны прежде всего зависят от сырья, из которого она изготовлена. Несмотря на то что сметана – молочный продукт, желательнее получать его не из молока, а из свежих созревших сливок, иначе конечный продукт будет жидким и кислым. Если сливки получены из настоящего цельного молока, то

и сметана будет натуральной и полезной. Идеальной сметаной считается та, состав которой включает только сливки и закваску. Добавка любых иных компонентов делает ее менее качественной.

Именно поэтому сметана «Дмитровского молочного завода» производится из нормализованных сливок, полученных путем сепарирования молока, которое поступает на производство из Вологодской области. В процессе сквашивания сливок под действием молочной кислоты микрофлоры происходит сбраживание молочного сахара с образованием молочной кислоты и ароматических веществ. В результате накопления в сливках молочной кислоты происходит кислотная коагуляция казеина и денатурация белков при пастеризации сыровороточных белков с образованием сгустка.

А если проще, то данный продукт производится в соответствии с ГОСТ Р 52092-03 благодаря хорошо подобранной закваске и использованию качественного молочного сырья. В результате сметана имеет однородную консистенцию

с глянцевой поверхностью, чистый кисломолочный вкус и запах.

## ЖИРНОСТЬ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Несмотря на то что сметана усваивается желудком человека легче, чем сливки и молоко (так как в процессе сквашивания белки молока принимают более адаптированную для человеческого организма форму), специалисты рекомендуют при выборе этого продукта обращать внимание на его жирность, от которой зависит количество калорий в продукте. Наиболее подходящая для человеческого организма сметана имеет жирность от 10% до 20%.

«Дмитровский молочный завод» выпускает сметану с массовой долей жира 10%, 15% и 20%. Сметана 10% жирности является диетическим продуктом и идеально подойдет людям, которым противопоказаны жирные продукты. Эту сметану могут употреблять те, кто следит за своим весом и ведет здоровый образ жизни. За счет сравнительно небольшой калорийности ее можно использовать при разгрузочных днях.

Сметана 15% и 20% жирности – это классика. Она также легко усваивается организмом. Более того – полезна для деятельности желудка, способствует пищеварению, содержит много кальция, который влияет на укрепление и рост костей, ногтей и зубов. В сметане содержится гораздо меньше холестерина, чем в сливочном масле. Ее можно смело включать в рацион детей и людей, ведущих активный образ жизни.

## СМЕТАНА ДЛЯ НАСТРОЕНИЯ

Сметана – это универсальный продукт, который можно употреблять как самостоятельное блюдо, а также в составе кулинарных рецептов. Она отлично подходит в качестве соуса ко многим другим продуктам. Диетологи рекомендуют в рецептуре блюд по возможности заменять майонез сметаной.

А если съесть ложку сметаны с медом и сахаром, то у вас сразу поднимется настроение. Главное, чтобы сметана была натуральной и качественной.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО