

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

2 СУДЕБНАЯ ПРАКТИКА



КРАХМАЛ СОСИСКАМ
НЕ ТОВАРИЩ

2 ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



ЗЕФИР
НЕ ДРУЖИТ
С ШОКОЛАДОМ

3 ГОСНАДЗОР

ТУРФИРМЕ ГОТОВЯТ
ЛИКВИДАЦИЮ



10 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТВОРОГ: МОЛОЧНЫЙ ЖИР
НЕ ОБНАРУЖЕН!



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В ТУШЕНКУ НЕ ДОКЛАДЫВАЮТ МЯСА!

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»:
70% МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ ГОСТУ.
ОБМАН ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПРОДОЛЖАЕТСЯ.

стр. 6-7

В НОМЕРЕ:

СЕКРЕТЫ УДАЧНОГО
ПИКНИКА

3

КУЛИЧ НА СТОЛЕ —
СЧАСТЬЕ В СЕМЬЕ!

5

ВСТРЕЧАЙТЕ
«ДЕТСКИЕ» ПРОДУКТЫ

9

Генеральный информационный партнер

КАЧЕСТВО

Радио ЗЕНИТ
89.7 FM

ПРИМОРСКИЙ ПАРК ПОБЕДЫ, ПАРК «ДИВО-ОСТРОВ»

19 мая

МО Чкаловское

XVI САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ВКУСНОГРАД

НАКОРМИТЬ ВЕСЬ ГОРОД РАД!

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

Начало в 11.00. Вход свободный

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор —
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Дарья Дедова,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Светлана Холявчук
Отдел рекламы:
Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;
С. К. Безкоровый — генеральный директор ООО «АСТО»;
А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;
С. А. Горбанев — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;
И. Л. Гринштейн — генеральный директор «Аналит Продактс»;
И. Н. Карпенко — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;
О. В. Коломийченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;
С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;
В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;
Д. В. Поздняков — исполнительный директор Северо-Западной Мясной ассоциации;
В. А. Романов — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;
А. И. Тербин — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;
В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;
П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;
Н. В. Шлюпкина — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;
А. В. Яшин — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

— подписка: индекс — 38531;
— универсамы, универмаги и магазины города;
— торговые сети



Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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: petkach@ya.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати 12.04.2012
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

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-6313/4

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.

СУДЕБНАЯ ПРАКТИКА

Крахмал сосискам не товарищ

28 марта 2012 г. Федеральный арбитражный суд Северо-Западного округа вслед за Тринадцатым арбитражным апелляционным судом Санкт-Петербурга оставил без изменения решения Арбитражного суда Санкт-Петербурга и Ленинградской области, отказавшего ООО «Пит-Продукт» в удовлетворении поданного в 2011 г. иска о защите деловой репутации и возмещении морального вреда к Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» и газете «Петербургское качество».

Изготовителю колбас и сосисок из Ленинградской области ООО «Пит-Продукт», принадлежащему финскому концерну «Атриа», в третий раз не удалось доказать, что сведения о наличии крахмала (не допускается по ГОСТ 52196-2003) в отдельных образцах сосисок «Молочных» производства ООО «Пит-Продукт», распространенные газетой «Петербургское качество» в январе 2011 г., не соответствуют действительности и порочат деловую репутацию компании.

Напомним, что в январском номере «Петербургского качества» за 2011 г. в статье «Сосиски: крахмал и соя вместо мяса», комментируя результаты экспертизы сосисок, корреспондент издания Дарья Дедова заметила, что «два года подряд не может покинуть «хит-парад надувательств» ООО «Пит-Продукт». Если в 2009-м в составе образца сосисок «Сливочных» эксперты обнаружили соевый изолят, а также загустители — камедь и каррагинан, то на этот раз (в 2010 г. — Прим. ред.) в фарше образца сосисок «Молочных» выявля-

ли крахмал и крахмалосодержащие зерновые компоненты».

Информация, изложенная корреспондентом «ПК», подкреплялась протоколами двух государственных испытательных лабораторий, аккредитованных в системе ГОСТ Р — ФГУ «Тест-С.-Петербург» (2009 г.) и ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» (2010 г.), актами закупок, иными документами.

Пытаясь добиться опубликования опровержения информации о выявлении в сосисках «Молочных» крахмала и взыскать компенсацию морального вреда в сумме 200 тыс. рублей, в суде представитель ООО «Пит-Продукт» заявил, что содержание в продукции крахмала не влияет на ее качество, а также что ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» провела исследования образцов сосисок компании с нарушениями, что повлекло за собой выдачу неправомерного протокола испытаний и распространение недостоверных сведений в газете «Петербургское качество».

— Также изготовитель колбас и сосисок обвинил Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» в том, что при закупке сосисок был проигнорирован ГОСТ на отбор проб от 1973 г. «В своих действиях общественные организации могут руководствоваться только ст. 45 ФЗ № 2300-1 «О защите прав потребителей», которая предусматривает право общественных организаций проводить независимые экспертизы качества товаров. — Комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». — Потребительская закупка не имеет ничего общего с контрольным отбором проб по ГОСТу, который применяют госорганы или само предприятие для оценки партии продукции. Общественная организация в испытательной лаборатории может провести анализ только отдельных образцов, а не всей партии товара».

С этими доводами согласились и судьи трех инстанций, отказав ООО «Пит-Продукт» в заявленных требованиях.

Кирилл ОРЛОВ

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Зефир не дружит с шоколадом

В октябре прошлого года Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» вывела на чистую воду изготовителей продукта «Зефир в шоколаде». Оказалось, что многие из них вводят потребителей в заблуждение, утверждая, что используют именно шоколад.

Материалы проверки в отношении трех изготовителей: ЗАО «КФ «Нева» (торговая марка «Лянеж»), ООО «Туриба» и кондитерской фабрики «НПК» — тогда были направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Надзорный орган установил факт нарушения, однако принял решение о привлечении к административной ответственности только двоих изготовителей. Третий — ООО «Туриба» (г. Санкт-Петербург, ул. Заречная, д. 2) — таинственным образом ускользнул от ответственности...

И вот недавно в общественную организацию позвонил потребитель

и сообщил: магазин «Идея» (ООО «ТД «Интерторг», Измайловский пр., 16) который продавал «Зефир в шоколаде» с недостоверной информацией в прошлом году, сегодня по-прежнему торгует этим товаром. А ООО «Туриба», следуя логике, по-прежнему его выпускает.

В очередной раз образец «Зефира в шоколаде» с ул. Заречной предстал перед глазами специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург». И, как и в первый раз, был признан не соответствующим требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей». Общие требования».



«Наименование продукта не соответствует его составу», — сказано в протоколе испытаний.

Сигнал о нарушении рецидивисте повторно был направлен в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Накажут ли на этот раз нерадивых кондитеров из ООО «Туриба» или опять дело будет по-тихому спущено на тормозах, узнаем совсем скоро.

Кирилл ОРЛОВ

ВОПРОС-ОТВЕТ

«Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, куда нужно обращаться?»
Игорь Петров, г. Ломоносов.

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

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!

Звоните: 8-911-121-00-66

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

ПАРТИЯ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ ИЗ ИТАЛИИ ПРИОСТАНОВЛЕНА В ПОРТУ ПРОДУКЦИЯ ВВЕЗЕНА С НАРУШЕНИЯМИ ВЕТЕРИНАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

В Морском торговом порту Санкт-Петербурга специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в ходе досмотра партии говяжьей печени из Италии весом 50 тонн обнаружено несоответствие наименования предприятия на маркировочной этикетке наименованию предприятия, указанному в ветеринарном сертификате.

Ввоз партии приостановлен до предоставления разъяснений от ветеринарной службы Италии. По факту нарушения ветеринарного законодательства решается вопрос о привлечении владельца груза к административной ответственности.

ПАРТИЯ СВЕЖЕМОРОЖЕНОЙ РЫБЫ ИЗ АРГЕНТИНЫ ПРИОСТАНОВЛЕНА В ПОРТУ ПРОДУКЦИЯ ВВЕЗЕНА С НАРУШЕНИЯМИ ВЕТЕРИНАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

В Морском торговом порту Санкт-Петербурга специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в ходе досмотра партии свежемороженой рыбы из Аргентины весом 27 тонн выявлена продукция с датой выработки, не заявленной в ветеринарном сертификате.

Ввоз партии приостановлен до предоставления разъяснений от ветеринарной службы Аргентины. По факту нарушения ветеринарного законодательства решается вопрос о привлечении владельца груза к административной ответственности.

Воз партии приостановлен до предоставления разъяснений от ветеринарной службы Аргентины. По факту нарушения ветеринарного законодательства решается вопрос о привлечении владельца груза к административной ответственности.

ГОВЯДИНА ИЗ ПАРАГВАЯ ПРИОСТАНОВЛЕНА К ВВОЗУ БОЛЕЕ 27 ТОНН ПРОДУКЦИИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ВЕТЕРИНАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Ветеринарными специалистами Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в Морском торговом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз партии бесконтактной говядины из Парагвая весом более 27 тонн. В ходе досмотра груза в контейнере обнаружены деформированные коробки, в которых уложены куски мяса с признаками повторной заморозки.

Ввоз партии приостановлен. Отобраны пробы на качество и безопасность.

СЫР «МААСДАМ» ПРИОСТАНОВЛЕН К ВВОЗУ ВЫЯВЛЕНЫ НАРУШЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области в Морском торговом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз партии сыра «Маасдам» из Голландии весом более 22 тонн. В ветеринарном сертификате не указаны номер и название холодильника, аккредитованного на ввоз данной продукции на территорию Российской Федерации.

Ввоз партии приостановлен до получения разъяснений госветслужбы Голландии.

Пресс-служба
Управления Россельхознадзора
по СПб и ЛО



По вопросам размещения рекламы обращайтесь по тел.:
324-25-88, 251-88-83

НЕ ПОКУПАЙСЯ!

СОТНИ ПОСТРАДАВШИХ

В ведомстве рассказали, что Роспотребнадзор имеет право обращаться в суд с заявлением о ликвидации организации за неоднократное (два и более раз в течение одного календарного года) нарушение прав потребителей.

По словам начальника отдела юридического обеспечения Управления Роспотребнадзора по СПб **Елены Губаревой**, оснований для судебного разбирательства предостаточно. На протяжении многих лет не прекращается поток жалоб на деятельность «Уорлд Трэвэлэр». Сотни петербуржцев, заключивших договор на покупку так называемого таймшера, стали жертвами «развода на деньги», так и не получив обещанных услуг.

В российском законодательстве под таймшером понимается клубный отдых в режиме разделенного времени, т. е. в определенный период каждого года, продолжительность которого составляет не менее одной недели.

«РАЗВОД» ПО-РУССКИ

По словам обманутых клиентов турфирмы, обратившихся с жалобой в Управление Роспотребнадзора, типичная схема «таймшерного» мошенничества выглядит так. В супермаркете к вам подходит милая девушка и говорит, что проводит статистический опрос. Далее следуют вопросы о семейном положении, доходе, о том, где вы проводите отпуск. Потом вам звонят домой и сообщают, что вы выиграли приз, за которым нужно приехать в офис на Большой Конюшенной ул., д. 1. Или другой вариант: просто вылавливают на улице и сразу же приглашают пройти в офис — всего лишь посмотреть фильм-презентацию об отдыхе на суперкурортах. Кстати говоря, приглашают туда, как правило,

ОБМАНЧИВЫЙ РАЙ

На 24 апреля в Арбитражном суде Санкт-Петербурга и Ленинградской области назначено предварительное слушание по делу о ликвидации петербургского продавца таймшеров «Уорлд Трэвэлэр». С таким иском обратилось Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

семейные пары средних лет с доходом не ниже среднего.

Уже в офисе специально обученные агенты так заглушают мозги, что первые \$500 вы оставляете, даже не глядя в контракт. Затем агент делает все, чтобы вы выложили остальные деньги: от 30 до 250 тысяч рублей за право воспользоваться курортной жилой площадью на одном из Канарских островов сроком на 2–3 недели в течение года. Конечно же, потенциальному покупателю таймшера сулят райские кущи за сущие копейки. Но в большинстве случаев «счастливые» обладатели ваучера на проживание в курортной зоне остаются у разбитого корыта и не могут вернуть свои деньги.

ЛОВКОСТЬ РУК И НИКАКОГО МОШЕННИЧЕСТВА?

Обманутые «Уорлд Трэвэлэр» клиенты неоднократно обращались в суды, пытались вернуть денежные средства — от 30 тысяч рублей и выше. Но тщетно. Схема обмана продумана до мелочей. В типовом договоре ООО «Уорлд Трэвэлэр» прописано, что все денежные суммы переводятся на курорт в течение 1–3 банковских дней. А регистрация договора в финансовой службе курорта, так же как резервирование и изъятие курортной жилой площади из оборота, происходит в течение 3 часов с момента его заключения в «Уорлд Трэвэлэр»! Отчет о фактически понесенных расходах появляется мгновенно. В результате получается, и возвращать-то потре-

бителю нечего. Ведь согласно ст. 32 ФЗ № 2300-1 потребитель вправе отказаться от исполнения договора о выполнении работ (оказании услуг) в любое время при условии оплаты исполнителю фактически понесенных им расходов, связанных с исполнением обязательств по данному договору.

ДОГОВОР ПРОТИВОРЕЧИТ ЗАКОНУ

Единственной зацепкой, по которой продавца таймшеров можно привлечь к административной ответственности, стали условия типового договора. Они ущемляют права потребителей и согласно ст. 16 Закона «О защите прав потребителей» признаются недействительными.

Так, в договоре прописано условие о включении в общую цену договора вознаграждения исполнителя за заключение договора в размере 9% от его полной стоимости.

— Вознаграждение за заключение договора возмездного оказания услуг не предусмотрено никакими законами Российской Федерации, — комментирует Елена Губарева. — Следовательно, данное условие ущемляет права потребителя. Более того, включение данного условия ограничивает его право на возврат внесенных денежных средств при отказе от исполнения договора. Условие о вознаграждении туроператора заведомо исключает такую возврат, что противоречит ст. 32 Закона «О защите прав потребителей», согласно которой потребитель вправе отказаться от исполнения договора о

выполнении работ (оказания услуг) в любое время при условии оплаты исполнителю фактически понесенных им расходов, связанных с исполнением обязательств по данному договору.

Другое нарушение — в типовом договоре ООО «Уорлд Трэвэлэр» включено условие об обязательном досудебном письменном рассмотрении разногласий и споров между сторонами. Срок рассмотрения претензий — один месяц.

Елена Губарева поясняет, что Закон «О защите прав потребителей» не предусмотрен обязательный досудебный порядок урегулирования споров между потребителем и исполнителем услуги. А установление туроператором месячного срока рассмотрения претензии не позволяет потребителю в случае необходимости расторгнуть договор в одностороннем порядке и получить денежные средства в кратчайший срок. Данное условие противоречит ст. 31 Закона «О защите прав потребителей», согласно которой требования потребителя подлежат удовлетворению в 10-дневный срок.

Также компания «Уорлд Трэвэлэр» закрепила в договоре условие о разрешении сторонами своих споров и разногласий в суде только по месту нахождения ответчика. Это противоречит п. 2 ст. 17 Закона «О защите прав потребителей», согласно которому потребитель сам решает, куда ему обратиться с иском в суд: по месту своего жительства или пребывания, либо нахождения продавца, либо заключения (исполнения) до-



говора. Таким образом, данное условие турфирмы противоречит законодательству и делает фактически невозможным обращение потребителя в суд по месту своего жительства.

СЕМЬ РАЗ ОТМЕРЬ...

Специалисты напоминают: при заключении договора на любые услуги попросите предварительно изучить его текст дома. Отказ от выдачи договора — верный признак обмана. Как бы вас ни уговаривали оставить хотя бы залог, как бы ни внушали, что «только сегодня», «только сейчас», «завтра будет дороже» или «вообще не будет» — не покупайтесь! Никуда от вас не денется ваш таймшер, этот или другой.

Во-вторых, еще раз произведите расчеты. Как правило, покупка стандартного тура в надежной туристической компании обходится дешевле, чем отдых с таймшером. Ведь сертификат или ваучер дает право только на проживание. Остальные расходы: перелет, трансфер, питание, страховка — за ваш счет.

Дарья ДЕДОВА

ОТДОХНИ!

Секреты удачного пикника

Если решение выехать на отдых в город было спонтанным, говорить о том, что с вечера у вас маринуется мясо для шашлыка, не приходится. Что ж, вполне можно обойтись бутербродами! Приготовить их проще простого, если вы заранее запаслись парой баночек мясных консервов премиум класса от Лужского консервного завода.

ИЗЫСКАННЫЙ ВКУС ПЕЧЕНОЧНОГО ПАШТЕТА

Начнем с приготовления сэндвичей из паштета. Возьмем, к примеру, паштет печеночный со сливочным маслом. На Лужском консервном заводе его готовят в строгом соответствии с государственным стандартом. Сначала печень отваривают, затем обжаривают с репчатым луком, добавляют специи и тщательно перемалывают. Печеночный паштет со сливочным маслом отличается нежной текстурой, позволяющей легко намазывать его на бутерброды, и выраженный вкус, который превращает обычный сэндвич в изысканное блюдо.

Бутерброд с печеночным паштетом можно дополнить кружочком свежего огурца и болгарского перца. А если у вас холодильник не найден веточка свежего базилика... Ох, такое угощение за милую душу пойдет и на званом завтраке, обеде или ужине.

Не менее вкусны бутерброды с паштетом из печени и мяса птицы и с паштетом из мяса птицы. Технологи Лужского консервного завода по праву гордятся этой новинкой, которая уже получила широкое признание среди потребителей. Лучше всего паштет сочетается с белым хрустящим хлебом а-ля багет или



Если за окном сияет ласковое солнце, щебечут птицы и с утра прекрасное настроение, — почему бы не выбраться всей семьей или с друзьями на пикник! Правда, для того чтобы выезд на природу был удачным, надо заготовить правильный набор продуктов, главным из которых должны стать, конечно же, мясные консервы!

французским батонном. Чем тоньше будет нарезан хлеб, тем полнее раскроется вкус паштета. Миниатюрные тарталетки можно посыпать тертым сыром твердых сортов и мелко нарезанным укропом. Кстати, можно на такой бутерброд положить кусочек отваренного вкрутую яйца. Будет вкусно! Словом, полет фантазии не ограничен — было бы время и желание.

НЕ ЗАБУДЬ ВЕТЧИНУ «ЛУЖСКУЮ»

Увлечшись паштетами, не забудьте про хит продаж Лужского консервного завода — ветчину «Лужскую». Приготовленная из отборной говядины и свинины, она ничем не отличается от классической ветчины. Только вместо полиамидной или

натуральной оболочки она хранится в удобной жестяной банке.

Ветчина «Лужская» прекрасно режется ножом, не распадаясь на кусочки. Нарежьте ее тонкими ломтиками и аккуратно уложите на предварительно смазанные горчицей либо любым другим соусом кусочки хлеба. Украсьте кружочком свежего томата и веточкой петрушки — бутерброд готов! А какие гамбургеры можно сделать из «Лужской» ветчины: берем булочку, смазываем маслом, укладываем ветчину, сверху кладем ломтик сыра, посыпаем зеленью.

Консервированные ветчина и паштеты Лужского консервного завода снабжены ключом easy-open (легкое открывание)

на крышке банки, что делает консервы максимально удобными в употреблении. Мясные консервы (ветчина, паштеты, тушенка) неприхотливы в хранении — 2 года они могут спокойно ждать своего часа в обычном кухонном шкафу.

Все! Время поджидает, скорее на пикник! Да, во время приготовления бутербродов не забывайте поторопливать домашних или друзей. Все складываем в контейнеры, грузимся в машину и вперед — греться на солнышке, наслаждаться весенними красками и вкусом собственноручно приготовленных с помощью Лужского консервного завода пикниковых яств.

Нелли МЕЛЬНИК

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

Поздравляем с праздником Светлой Пасхи и приглашаем за покупками!

Универсам «Северный» пр. Просвещения, 74

ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ

**Целебная сила АЦИДОБИФИЛИНА**

Этот уникальный продукт впервые был разработан на ПИСКАРЕВСКОМ МОЛОЧНОМ ЗАВОДЕ. Свое название он получил от ацидофильной палочки и бифидобактерий, входящих в состав продукта.

ПРОФИЛАКТИКА КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

— Когда ученые открыли ацидофильную палочку и стали изучать ее свойства, обратили внимание, что этот микроорганизм очень любит кислую среду, которую и создает вокруг себя, — рассказывает кандидат медицинских наук **Андрей Смирнов**. — Позже выяснилось, что ацидофильная палочка терпеть не может такую болезнетворную микрофлору, как возбудители дизентерии, сальмонеллеза и брюшного тифа. Ацидофильная палочка их просто уничтожает, не трогая при этом нормальную микрофлору молока.

В результате этого открытия было создано ацидофильное молоко. Им стали поить людей в целях профилактики кишечных инфекций. Но не каждому понравился жидкий и очень кислый молочный продукт. Дальнейшие эксперименты привели к созданию **ацидофилина** — кисломолочного продукта, который был произведен на основе кефира. Вкус и консистенция продукта пришлись потребителям по вкусу, и ацидофилин приобрел широкую популярность.

ДИЕТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА И ЛЕЧЕБНЫЙ ЭФФЕКТ

В 90-е годы прошлого века этот вкусный и полезный продукт практически исчез с полок

магазинов. На прилавки хлынул поток импортных йогуртов. А о профилактике кишечных инфекций просто забыли.

Однако специалисты **Пискаревского молочного завода** понимали, что импортные йогурты со стабилизаторами и прочими добавками никогда не заменят натуральные молочные продукты. Именно тогда и был создан совершенно новый кисломолочный продукт — **ацидобилин**. В состав напитка входят ацидофильная палочка, закваска на кефирных грибах, молочнокислая микрофлора и бифидобактерии. При таком сочетании микрофлоры продукт приобрел не только диетические свойства, но и стал обладать лечебным эффектом.

Исследование ацидобилина проводилось в клинике алиментарных заболеваний Медицинской академии им. И. И. Мечникова. Ученые обнаружили, что продукт нормализует деятельность поджелудочной железы, лечит дисбактериоз и показан при ранних формах диабета и ожирении. Врачи пришли к выводу, что употребление **ацидобилина** можно рекомендовать в целях профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта независимо от возраста.

Пейте ацидобилин регулярно и будьте здоровы!

Беседовала Римма ВИКУЛИНА

Домашняя Линия
ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ

Поздравляем всех потребителей с окончанием Великого Поста и представляем новинки продукции ТМ «Домашняя линия» для Вас и Ваших детей!

Покупайте новинки продукции ТМ «Домашняя линия» в магазинах ДИЕТА 18

МАГАЗИНЫ ВКУСНЫХ ПОКУПОК!

"Диета 18", ул. Садовая д.38 (М. Сенная, Садовая) "Диета 18", пр-кт Стачек, д.96 (М. Автово) "Диета 18", ул Софийская, д.39 (М. Волковская)
"Диета 18", пр-кт Лиговский, д.44 (М. пл. Восстания, Маяковская) "Диета 18", пр-кт Королева, д.7 (М. Пионерская)

Сделай свою жизнь вкуснее С МАСЛОМ «ЛАВ ПРОДУКТ»

Компания «ЛАВ ПРОДУКТ» работает на рынке масложировой продукции более 5 лет и видит своей главной задачей обеспечение потребителей качественным продуктом — маслом сливочным.

Вся продукция производится из натурального сырья и обладает отличными вкусовыми характеристиками, которые по достоинству уже оценили покупатели во многих регионах России.

Качество масла также подтверждено многими дипломами и медалями. На выставке «Петерфуд-2011» масло «Традиционное сливочное» получило золотую медаль, а масло «Крестьянское сладкосливочное несоленое» было удостоено серебряной медали.

Масло «ЛАВ ПРОДУКТ» вы всегда можете найти в магазинах нашего города.

«Лав Продукт»
Солнце
на вашем
столе!

Лав
продукт

ШАТЛАВ

Адрес: 141402, Московская обл., г. Химки,
Вашутинское шоссе, д. 9, стр. А,
Телефон: +7 (495) 782-51-91,
тел./факс: +7 (495) 787-44-76
Lav-product.ru
e-mail: lavproduct@mail.ru



ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

ПАСХАЛЬНАЯ НЕДЕЛЯ



КУЛИЧ НА СТОЛЕ — СЧАСТЬЕ В СЕМЬЕ!

СТО РАЗ ОБМЯТЬ

С пасхальным, или праздничным хлебом, как называют куличи, связано много примет и народных поверий. Одно из них гласит, что если кулич вышел удачным, то весь год дом будет полной чашей. Испокон веков хозяйки не жалели для своих куличей самых лучших продуктов — каждая хотела, чтобы ее кулич был самым вкусным, пышным и красивым.

Тесто для кулича капризное и требует бережного отношения. Наши прабабушки и вовсе верили, что испортить нежное тесто могут даже громкие звуки, поэтому лучше, чтобы в вашем доме было уютно, тихо и спокойно.

Согласно кулинарной примете, чтобы тесто получилось нежным, его нужно обмять ровно сто раз. Впрочем, проявления такого фанатизма от современной женщины, которая восемь часов в день проводит на работе, никто не ждет, да это и не обязательно. Сегодня все заботы по выпечке главного символа Светлого Христова Воскресения взяли на себя профессиональные кондитеры компании «Карат Плюс».

СДЕЛАНО С ЛЮБОВЬЮ!

Прежде чем предложить петербуржцам пасхальные куличи, опытные образцы «праздничного хлеба» прошли строгий дегустационный отбор экспертной комиссии, созданной на ЗАО «Карат Плюс».

С 16 апреля начинается пасхальная неделя — самое радостное и благодатное время для всех православных. В эти праздничные дни принято накрывать щедрые столы и приветчать гостей, угощая их традиционными пасхальными блюдами: крашеными яйцами, творожной пасхой и, конечно же, куличами.

Сдобное тесто этих куличей обладает нежным насыщенным вкусом. Оно никогда не бывает излишне сухим и потому гораздо более приятно по консистенции, чем все другие виды сдобных изделий.

Особое значение кондитеры придают украшению пасхального кулича. По традиции, его покрывают сахарной глазурью и помадкой, украшают специальной кондитерской обсыпкой. Маковку кулича венчает надпись «ХВ» — Христос Воскресе.

«Создание кулича сродни таинству, — говорит главный технолог компании «Карат Плюс» Анна Иванова. — Чтобы кулич получился на славу, нужно особое настроение и сосредоточенность. Домашние условия не всегда позволяют полностью отдаться процессу выпечки кулича — отвлекает то одно, то другое. Я сама уже давно не пеку куличей дома, предпочитая покупать готовые. Во-

первых, это ощутимая экономия времени, во-вторых, гарантия того, что куличи будут радовать вкусом и внешним видом. И в-третьих, «праздничный хлеб», выпеченный в спокойной рабочей обстановке, дарит тепло души наших кондитеров».

Немаловажно, что все куличи, приготовленные мастерами компании «Карат Плюс», освящаются батюшками из храма Воскресения Христа.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СЕКРЕТЫ

Конечно, многие хозяйки предпочитают ставить пасхальное тесто сами. Чтобы домашние куличи получились на славу, Анна Иванова делится профессиональными секретами, которыми пользуются кондитеры «Карат Плюс».

— Не экономьте на продуктах! Кулич — особенное блюдо, которое мы готовим всего раз в год. Выбирайте хо-

рошую муку, качественное сливочное масло и дрожжи.

• Соблюдайте температурный режим. Молоко должно быть комнатной температуры, сливочное масло теплым (не горячим).

• Для замешивания теста не ленитесь просеивать муку, чтобы она насытилась кислородом и стала «воздушной».

• Белки и желтки для кулича лучше взбивать отдельно, тогда куличи получатся более пышными.

• Неизменная составляющая куличей — сухофрукты, но злоупотреблять ими тоже не стоит. Общая масса фруктовых добавок не должна превышать 300–350 г на 1 кг муки.

• Если вы собираетесь выпекать кулич в газовой духовке, то на нижний поддон рекомендуют ставить емкость с водой. Тогда дно кулича гарантированно не подгорит. А чтобы не подгорел верх, когда кулич зарумянится, его надо

накрыть кружком бумаги, смоченным водой.

• Проверить готовность кулича, как и любого другого пирога, можно, просто проткнув его спичкой или зубочисткой. Если она сухая, значит, кулич готов.

• В процессе выпечки лишний раз не открывайте духовку. Если резко хлопнуть дверцу, кулич может осесть, потеряв свою пышность. Готовый кулич нужно вынуть из формы и выложить на решетку, чтобы дно не намочило.

Кондитеры надеются, что соблюдение этих нехитрых правил поможет вам приготовить отменные куличи, которые принесут удачу и счастье в ваш дом.

Компания «Карат Плюс» поздравляет всех со Светлым Христовым Воскресением, желает здоровья и благополучия!

К Пасхальной неделе готовилась
Ирина ОСТРОВСКАЯ

Адреса фирменных магазинов ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

- г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72
- Гаванская ул., д. 42
- Съезжинская ул., д. 22
- ул. Есенина, д. 32
- Дальневосточный пр., д. 42
- Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
- Литейный пр., д. 53
- Среднеохтинский пр., д. 2А
- 10-я линия В.О., д. 25/42
- пр. Стачек, д. 88
- Вербная ул., д. 12
- ул. Бабушкина, д. 8, корп. 2
- пр. Елизарова, д. 15
- ул. Ленсовета, д. 93
- Каменноостровский пр., д. 14
- ул. Хошимина, д. 11, корп. 1

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ДВЕНАДЦАТЬ

С наступлением дачного сезона спрос на мясные консервы заметно возрастает. Этим пользуются отдельные недобросовестные изготовители. Они увеличивают выпуск дешевых и, как правило, не всегда качественных консервов под маркой «ГОСТ». В поисках настоящей тушенки «Общественный контроль» закупил в магазинах города 12 образцов мясных консервов разных изготовителей и передал их на исследование в испытательную лабораторию ФБУ «Тест-С.-Петербург».

В лабораторию отправились 10 образцов, выпущенных по ГОСТу, и 2 образца, сделанные по ТУ. В ходе испытаний выяснилось, что из десяти гостовских образцов семь ничего общего с ГОСТ 5284-84 не имели. Причем пять из этой «великолепной семерки» были приобретены в печально известном ТК «Народный», что на пр. Косыгина, 21/1, а четыре фальсифицированных образца были произведены в Ленинградской области! Таков печальный вывод специалистов. Три образца, сделанные по ГОСТу (и два по ТУ), были признаны соответствующими требованиям нормативных документов.

ПОЧЕМ НЫНЧЕ ФАЛЬСИФИКАТ?

Самыми дорогими оказались консервы производства ООО «Консервпром» (Ленинградская область). 525-граммовая банка с говядиной тушеной первого сорта стоила 129 руб. 90 коп. За эти деньги покупателям предлагались консервы с заниженной массовой долей белка (9,2% вместо положенных по ГОСТу «не менее 15%»), а также с заниженной массовой долей мяса и жира — 41,8% вместо «не менее 54,0%». Получается, что в банке не хватает 1/4 продукта, а изготовитель с торговой сетью пополам положили себе в карман сверхприбыль 32 рубля. Таким образом, можно предположить, что за каждую партию такой вот тушенки, насчитывающую не одну тысячу банок, потребители переплачивают десятки, а то и сотни тысяч рублей.

На втором месте по дороговизне стоит образец говядины тушеной от ООО «Елинский пищевой комбинат» (Московская область) — 75 руб. за банку весом 338 г. В эту стоимость

ТУШЕНКА: СОЯ, ШКУРА И ЛИ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 70% мясных консервов не соответствуют ГОСТу. Обман потребителей продолжается.



входил на треть заниженный белок и на ¼ заниженная массовая доля мяса и жира. Точно такие же нарушения у образцов елинской тушенки были выявлены «Общественным контролем» и в 2010, и в 2011 годах. Управление Роспотребнадзора по СПб, отрабатывая сигнал общественной организации, в прошлом году даже сняло с реализации одну партию тушенки. Однако, как видим, изготовитель и не собирается исправляться. Подумаешь, штраф в 2000 рублей. Напугали!

А вот с образцом говяжьих консервов торговой марки «Русь» (г. Старая Русса) все наоборот.

Если в прошлые годы старорусская тушенка испытания прошла успешно, то в этом году — провалила. Белок и массовая доля мяса и жира занижены (47,4% вместо 56,5%), а массовая доля жира завышена (19,1% вместо 17%).

«Все эти показатели находятся в тесной взаимосвязи, — говорит декан факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий Александр Ишевский. — Если вы положили мало мяса и много жира, белку просто неоткуда взяться. Кроме того, наши производители зачастую используют не

мышечную, а соединительную ткань животных, еще хуже — ливер, которые изначально содержат меньшее количество белка».

Не соответствовал ГОСТу и образец говядины тушеной ТМ «Мясомолпрод» (ООО «Мир консервов», Московская обл.). В банке за 44.90 руб. оказалось 9,2% вместо 15%.

Самой дешевой (32.90) и самой облегченной с точки зрения содержания мяса оказалась «Говядина тушеная» от ЗАО «Мясокомбинат «Санкт-Петербург» (Ленинградская обл.): 39,1% мяса и жира — это своеобразный рекорд экспертизы! Содержание белка — 7% вместо 15%! Напоминаем, кто заинтересовался: такие «народные» консервы вы можете приобрести в ТК «Народный».

ПРОКУРАТУРА И РОСПОТРЕБНАДЗОР БЕССИЛЬНЫ?

Образец консервов «Говядина тушеная» ТМ «Потанино» (ЗАО МПК «Пашский») огорчил специалистов тем, что помимо несоответствия по белку (занижен более чем в 2 раза!) и массовой доле мяса и жира (занижена в 1,5 раза!) в его составе был обнаружен соевый белок, не предусмотренный рецептурой ГОСТа.

Такие результаты удивительны еще и тем, что буквально полгода назад ЗАО МПК «Пашский» проверяла прокуратура вместе с Роспотребнадзором. Тогда при осмотре производственного комплекса было установлено, что для приготовления мясной тушенки на производстве использовались обрезки с голов и шкур, остатки репродуктивных органов и иные субпродукты животного происхождения. Предприятие было оштрафовано и даже закрыто на несколько дней. Однако урок, похоже, прошел даром: фальсификат продолжает поступать на рынок из деревни Потанино Ленинградской области. Вот уж действительно, страна непуганых бракоделов!

Образец продукции ЗАО «Волховский МК» также был забракован по показателю «соответствие состава фарша». Только вместо растительного белка в банке был обнаружен искусственно внесенный животный (содержится в субпродуктах). «Так как ГОСТ не пред-

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
МЯСНЫХ
КОНСЕРВОВ

Наименование	Консервы мясные «Свинина тушеная» ТМ «Лужская марка»	Консервы мясные «Говядина тушеная» «Походная»	Консервы мясные «Говядина тушеная» высший сорт ТМ «Балтийская охота»	Консервы мясные «Говядина тушеная» первый сорт ТМ «Главпродукт»	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт частная марка «Лента»	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт в жестяных банках	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт ТМ «Русь»	Консервы мясные «Говядина тушеная» ТМ «Континент»
Производитель	ПО «Лужский консервный завод», Лен. обл.	ООО «МПК «Салют», Лен. обл.	ООО «Мясоконсервный комбинат «Балтийский», СПб	ЗАО «Орелпродукт», Орловская обл.	ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород	ООО «Елинский пищевой комбинат», Московская обл.	ООО «Фортна», Новгородская обл.	ООО «Континент», Лен. обл.
Масса, г	325	338	325	338	325	338	325	325
Дата изготовления	11.08.2011	21.12.2011	27.06.2011	14.06.2011	08.11.2011	12.12.2011	19.09.2011	03.11.2011
Место закупки	«Перекресток», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А	«Дикси», пр. Металлистов, 100	«Продторг», пр. Ветеранов, 100	«Перекресток», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А	«Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	«Агроторг», Ленинский пр., 98	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	«Перекресток», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А
Цена, руб.	59-90	18-50	79-90	65-99	56-67	75-00	47-90	129-90
ГОСТ, ТУ	ТУ 9216-020-05091131-07	ТУ 9216-444-00419779-99	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84
Массовая доля белка по ГОСТ, ТУ, %	Не предусмотрено	Не менее 9,0	Не менее 15,0	Не менее 15,0	Не менее 15,0	Не менее 15,0	Не менее 15,0	не менее 15,0
Массовая доля белка, фактически, %	14,1±0,9	15,0±0,9	14,8±0,9	19,4±0,9	14,5±0,9	10,5±0,9	13,8±0,9	9,2
Массовая доля жира по ГОСТ, ТУ, %	не более 30,0	не более 20,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0
Массовая доля жира, фактически, %	15,4±1,4	3,3±0,7	15,0±1,4	17,0±1,4	17,0±1,4	11,7±1,4	19,1±1,4	9,2
Массовая доля мяса и жира по ГОСТ, ТУ, %	не менее 50,0	Определение показателя не было проведено из-за специфических особенностей данного продукта	не менее 56,5	не менее 54,0	не менее 56,5	не менее 56,5	не менее 56,5	не менее 56,5
Массовая доля мяса и жира фактически, %	67,5		56,5	60,3	63,8	45,3	47,4	41,8
Соответствие состава фарша	Состав образца соответствует заявленному на этикетке	Состав образца соответствует заявленному на этикетке	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу
Соответствие ГОСТ, ТУ	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

ВЕР ВМЕСТО МЯСА

усматривает такого ингредиента в рецептуре, перед нами чистой воды фальсификат», — прокомментировала специалист лаборатории ФБУ «Тест—С.—Петербург» Ирина Швейкина.

НЕКАЧЕСТВЕННЫЕ КОНСЕРВЫ СНИЖАЮТ РАБОТОСПОСОБНОСТЬ

Низкая массовая доля белка в консервах автоматически приводит к снижению их пищевой и энергетической ценности. По словам доцента кафедры сестринского дела и социальной работы с курсом диетологии СПб Северо-Западного медицинского университета им. И. И. Мечникова **Ларисы Лавут**, недостаток белка, особенно при физических нагрузках, приводит к негативным последствиям для здоровья. Это и нарушения гормонального фона, и сбои в деятельности желез внутренней секреции. Вследствие этого ухудшается усвоение питательных веществ, многих микроэлементов, полезных жиров, витаминов. Кроме того, дефицит белка способствует ухудшению памяти, снижению работоспособности, ослаблению иммунитета, потере мышечной массы.

Из протоколов независимой экспертизы следует, что, рассчитывая пополнить свои энергетические запасы за счет тушенки, в 60% случаев потребители не только не получают желаемого эффекта, но и могут навредить своему здоровью.

Все материалы проверки качества мясных консервов СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области. Проверки уже идут. О результатах «ПК» сообщит в ближайших номерах.

Олеся ПЕТРЕНКО

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФБУ «Тест—С.—Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 2 марта 2011 года № 127-рп.



СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации:

Результаты экспертизы тушенки из говядины, проведенные СПб ООП «Общественный контроль» помимо чисто практического применения для потребителей фокусируют внимание общественности на еще одной важной проблеме, а именно соблюдении производителями законодательства в области безопасности и качества пищевых продуктов. В этой связи показательным является та доля продукции, которая, несмотря на обозначение «ГОСТ 5284-84», этому стандарту не соответствует.

Выявленные нарушения в меньшей степени могут повлиять на здоровье людей, они скорее несут в себе опасность развития тотального недоверия к самому понятию ГОСТа как гаранта качества и безопасности продукции. Нарушая нормы и рецептуры, причем делая это под вывеской «ГОСТ», производители закладывают мину замедленного действия сами себе. Со временем покупатели окончательно перестанут доверять готовой продукции, что отразится на всех: и добросовестных и недобросовестных производителях.

ДАРЫ МОРЯ

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «КАМЕЯ-АЛЬФА» знает, как превратить обычную атлантическую сельдь в великолепную закуску. Обобщив мировой опыт приготовления сельди, ее специалисты разработали фирменную линейку пресервов торговой марки «КЕТУС».



ПОПРОБУЙ «КЕТУС»!

На протяжении многих лет независимые экспертизы рыбной продукции показывают, что пресервы «Кетус» держат стабильно высокую марку качества. Наряду с отменным вкусом специалисты испытательных лабораторий всегда отмечают идеальную ручную укладку кусочков рыбы в банке, а также отсутствие костей и шкуры. Немаловажно, что соотношение основного продукта (филе сельди) по отношению к заливке полностью соответствует требованиям ГОСТа.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Пресервы «Кетус» — это традиционный посол без ускорения процессов созревания рыбы и оригинальные рецептуры, которые являются ноу-хау компании «Камея-Альфа».

Наибольшей популярностью у покупателей пользуются пресервы **сельдь атлантическая «С луком по-домашнему»**. Традиционно высоким спросом пользуются также пресервы **«Сельдь с лимоном» и «С укропом в масле»**. Любители остренького предпочитают **«Сельдь с паприкой»**, а также **«Мексико»** в томатном соусе.

Для гурманов «Кетус» приготовил рыбные пресервы в винной заливке, в сырном соусе и с грибами. Уникальное предложение на рын-

ке — **сельдь атлантическая филе-кусочки «С имбирем»**. Пряный и чуть терпкий вкус имбиря превращает сельдь в изысканную закуску не только к крепким спиртным напиткам, но и благородным винам.

Помимо сельди «Камея-Альфа» использует для приготовления пресервов также скумбрию. Этот деликатес **«В маринадной заливке «Пряное»** и **«Со вкусом и ароматом копчения»** ТМ «Кетус» легко найти на полке любого магазина. Отличительная особенность этих пресервов — укладка кусочков рыбы в шахматном порядке.

АНЧОУСЫ ДОСТУПНЫ КАЖДОМУ!

Особое место в линейке пресервов «Кетус» занимают **анчоусы** с паприкой, оливками, укропом и лимоном. Каждая рыбка вручную очищается от костей, а затем заворачивается в аккуратный рулет и укладывается в банку. Аппетитные рулетики отлично подходят к картофельным блюдам. Анчоусы, наколотые на кулинарные шпажки вместе с кубиками сыра и болгарского перца, превращаются в изысканное канапе. Изумительные бутерброды получаются из кусочков черного хлеба, горчичного салата и анчоусов с оливками или лимоном.

Олеся ПЕТРЕНКО



вкус от природы



Мясные консервы «Говядина тушеная», высший сорт	Мясные консервы «Говядина тушеная», высший сорт ТМ «Мясомолпрод»	Мясные консервы «Говядина тушеная», первый сорт ТМ «Потанино»	Мясные консервы «Говядина тушеная», высший сорт в жестяных банках	Мясные консервы «Говядина тушеная», высший сорт
«Тест—С.—Петербург», ч. обл.	ООО «Мир консервов», Московская обл.	ЗАО «МПК «Пашский», Лен. обл.	ЗАО «Волховский МК», Лен. обл.	ЗАО «Мясокомбинат «Санкт-Петербург», Лен. обл.
525	325	500	325	325
0.2011	13.08.2011	27.09.2011	26.12.2011	17.11.2011
«Кресток», д. пр., 100, 1 лит. А	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21/1
89-90	44-90	53-90	39-90	32-90
5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84
не менее 15,0	Не менее 15,0	Не менее 15,0	Не менее 15,0	Не менее 15,0
2±0,9	9,2±0,9	7,1±0,9	10,1±0,9	7,0±0,9
не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0
7±1,4	12,5±1,4	16,3±1,4	16,4±1,4	10,2±1,4
не менее 56,5	не менее 56,5	не менее 54,0	не менее 56,5	не менее 56,5
41,8	56,5	44,5	54,5	39,1
образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца не соответствует ГОСТу: присутствует растительный (соевый) белок	Состав образца не соответствует ГОСТу: присутствует животный белок	Состав образца не соответствует ГОСТу: присутствуют субпродукты
соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

ДЕСЕРТЫ



По данным маркетологов, пик продаж мороженого падает на субботу и воскресенье. Психологи объясняют это тем, что в конце рабочей недели многие предпочитают снимать нервное напряжение именно с помощью десертов. Как установили французские и английские ученые, именно мороженое отлично справляется с этой задачей, а заодно улучшает сон и снижает тревожность. Одно уточнение: положительный эффект достигается только в том случае, если вы лакомитесь мороженым, изготовленным из натурального молока или сливок. Например, немецкими десертами торговой марки «ICE PALACE». Купив «ICE PALACE» в бумажном стаканчике-пинте – 500 мл или в прозрачном пластиковом лотке, вы можете продлить воскресное настроение на всю неделю.



«Ice Palace» поднимает настроение!

УДОВОЛЬСТВИЕ И ПОЛЬЗА В ОДНОМ ФЛАКОНЕ

Компания «Десерт Фэнтези», ведущий дистрибьютор мороженого на Северо-Западе, поставляет в Северную столицу только лучшие образцы замороженных десертов, которые дарят не только полноту вкуса любимого лакомства, но и всю пользу молочных продуктов.

Ведь в настоящем мороженом на основе натурального молочного жира содержится около ста ценных для организма веществ. В нем вы найдете витамины группы В, которые борются с плохим настроением, улучшают сон и состояние кожи и волос; витамин А,

необходимый для хорошего зрения; витамин D, который помогает организму усваивать кальций; витамин Е, предотвращающий появление ранних морщин и сердечно-сосудистых заболеваний. Всего 100 граммов мороженого снабдят организм кальцием, железом, магнием и фосфором.

ЛУЧШЕЕ МОРОЖЕНОЕ ИЗ ГЕРМАНИИ

Сегодня «Десерт Фэнтези» предлагает петербуржцам линейку самых популярных и модных европейских вкусов мороженого в прозрачных пластиковых лотках и стаканчиках-пинтах «Ice palace».

Торговая марка «Ice palace» принадлежит крупнейшему переработчику молока в Германии DMK (Deutsches Milchkontor GmbH), объединившему под своими флагами лучшие немецкие фермерские хозяйства. В состав концерна входят две фабрики по производству мороженого в Реке и Эверсвинкеле. В мороженом премиум-класса «Ice palace» используются натуральное сырье, сливки и только молочный жир. Также вы найдете в



нем большое количество наполнителей, которые дополняют и оттеняют вкус мороженого.

ЧЕМ ГУЩЕ, ТЕМ ЛУЧШЕ

Как показывают опросы, для российских потребителей важен такой показатель, как «густота мороженого». «Ice palace» полностью удовлетворяет этому запросу. Замечательный вкус мороженого в стаканчике-пинтах достигается путем применения специальной технологии, при которой в массе мороженого обеспечивается низкое содержание воздуха (что и обуславливает такое качественное показание, как «густое мороженое»). Если взбитость стандартного мороженого составляет 100–120%, то плотность массы мо-

роженого «Ice palace» – всего около 30%.

УВИДЕЛ – КУПИЛ

Благодаря прозрачной упаковке, вы легко сможете оценить состав мороженого «Ice palace», разглядев в нем большое содержание соусов и топпингов.

Премиальное мороженое в прозрачных пластиковых ваннах «Ice palace» представлено четырьмя вкусами:

- мороженое сливочное ванильное с карамельным соусом и карамелизованным миндалем;
- мороженое сливочное с белым шоколадом и шоколадное мороженое с шоколадным соусом и кусочками шоколада;
- мороженое пломбир ванильный кофейный с шоколадным соусом, кусочками печенья «Амаретини» и шоколадной пудрой;
- мороженое пломбир ванильный с персиками и малиновым соусом.

В бумажных стаканчиках-пинтах выпускается два вида мороженого «Ice palace»: шоколадный пломбир на сливках со слоями мягкого карамельного соуса, кусочками шоколада и с

мини-зефирами «маршмэллоу» и карамельный пломбир на сливках со слоями мягкого карамельного соуса, карамельными и шоколадными конфетками с карамелью внутри.

ЧЕМПИОН ПО НАСТРОЕНИЮ

Новинка сезона 2012 от компании «Десерт-Фэнтези» – эскимо «Ice palace» в молочном шоколаде с миндалем «Champion». Нежное сливочно-ванильное эскимо покрыто густым слоем настоящего молочного шоколада (треть от общего веса эскимо) с крупными кусочками миндаля (6% от общего веса эскимо). Эскимо «Ice palace» поднимает настроение со 100% гарантией. Попробуйте сами!

Дарья ДЕДОВА



Новая деревня

только свежее, своё...

«Новая деревня» — это линейка натуральных и полезных молочных продуктов, созданная нашими лучшими специалистами для тех, кто каждый день выбирает полноценное здоровое питание для себя и своей семьи. Постоянно улучшая технологии производства, мы оставляем неизменным главное — натуральность наших продуктов.

«Новая деревня» — технологии меняются, традиции остаются!

Родители голосуют за «Детские» продукты

ЗАСЛУЖЕННОЕ ДОВЕРИЕ

В последнее время на колбасу, особенно вареную, и сосиски обрушивается много критики, зачастую справедливой. Исследования показывают, что 70–80% колбасных изделий не соответствуют требованиям нормативных документов. Например, в составе колбасы «Докторская» и сосисках «Молочные» специалисты находят ингредиенты, которые не предусмотрены рецептурой ГОСТа: соевый изолят, крахмал, клетчатка, камедь, каррагинан. В результате доверие к колбасным изделиям сегодня сильно подорвано.

К счастью, не все мясопереработчики гонятся за длинным рублем. Есть те, которые во главу угла ставят здоровье нации и выпускают качественные колбасы, честно указывая на упаковке, из чего они произведены. Многие петербуржцы доверяют продукции **ОАО «Великолукский мясокомбинат»**. Ее высокое качество подтверждают и независимые экспертизы. Поэтому тысячи петербуржцев предпочитают

В фирменной сети магазинов ОАО «ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ» появились колбасы и сосиски, созданные специально для детской аудитории. Они производятся из охлажденного мяса и натуральных специй, не содержат фосфатов. Технологам предприятия удалось найти компромисс между извечной любовью детей к колбасам и сосискам и определенной долей недоверия, которую проявляют мамы к этим продуктам.

колбасы, сосиски и другую мясную продукцию производства **Великолукского мясокомбината**.

ЗАБОТА О САМЫХ МАЛЕНЬКИХ

Веяние XXI века – специализированные продукты, предназначенные для конкретной возрастной категории потребителей. Особое внимание уделяется детскому сегменту продуктов питания. Подхватив общемировую тенденцию, **Великолукский мясокомбинат** разработал собственные уникальные рецептуры для самых маленьких потребителей.

Восстановить доверие родителей к колбасе как к полезному и вкусному продукту – такую задачу поставило перед собой **ОАО «Великолукский мясокомбинат»**. Это оказалось непросто, однако

статистика продаж с начала года показала, что потребители оценили усилия мясокомбината по выпуску качественной продукции по умеренной цене. Юным петербуржцам и их родителям пришлось по вкусу новинки **Великолукского мясокомбината**: колбасы «Детям» и «Детям» с йогуртом, а также сосиски «Детские». Папы и мамы охотно покупают эту продукцию, поскольку видят, из чего она сделана.

ВСЕ ЛУЧШЕЕ – ДЕТЯМ!

Колбаса вареная «Детям» отличается мягким вкусом и сочностью. Ее смело можно отнести к легким продуктам, так как в 100 граммах содержится всего 258 килокалорий. Сбалансированное сочетание мяса куриной грудки, нежирной свинины и молодой говядины рожда-

ет особый вкус, с которым «заиграет» любой бутерброд, каша или обычные макароны.

Колбаса вареная «Детям» с йогуртом обладает более насыщенным сливочным вкусом и рекомендована самым капризным и взыскательным потребителям.

В рецептуре сосисок «Детские» только отборные свинина и говядина. В 100 граммах продукта содержится 276 килокалорий.

Для производства детской колбасной продукции на **Великолукском мясокомбинате** выделена отдельная линия. Она находится под ежечасным контролем опытных технологов, для которых фраза «Все лучшее – детям!» – не лозунг, а профессиональное кредо.

Олеся ПЕТРЕНКО



создано специально для детского и диетического питания

содержит витамины и минеральные вещества

Витамин А | Витамин В | Витамин С | Витамин D | Кальций Ca

производится из охлажденного мяса и натуральных специй

не содержит фосфатов, усилителей вкуса и консервантов

*Цена указана по состоянию на 13.04.2012 г.
Внешний вид товара может отличаться от представленного

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТВОРОГ: МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН!

СУХИЕ ЦИФРЫ

В соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» закупочная комиссия СПб ООП «Общественный контроль» приобрела в торговой сети города 12 образцов продукта с наименованием «Творог» и направила их на исследование в лабораторию ФБУ «Тест-С.—Петербург».

Если в 2010 г. фальсификатом было признано 30% закупленных для экспертизы образцов, в 2011 г. — 25%, то в этом году эта цифра выросла до 40%! Уточним, что фальсификатом считается продукт с измененным составом, то есть в нашем случае тот, который изготовлен с использованием растительного жира. Подделок в этот раз оказалось пять, две из которых были закуплены в ТК «Народный», по одной — в «О'Кее», «Ленте» и ТД «Менахем».

Другие три образца из восьми, признанных не соответствующими Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию, содержали только молочный жир, однако имели отклонения от Техрегламента по вкусу и запаху, а также по физико-химическим показателям (образцы от ЗАО «Великолукский молочный комбинат», ОАО «Бологовский молочный завод», Московская обл., и ООО «Алев», Псковская обл.). Полностью соответствовали обязательным требованиям нормативных документов только четыре образца творога (ООО «СПБ молзавод Пискаревский»; ЗАО «Племенной завод Приневский», Ленобласть; ЗАО «Лактис», г. В. Новгород; и ООО «Волховский Плюс», Ленобласть).

ОТКУДА РАСТУТ НОГИ
У НЕЧИСТОГО ЗАПАХА

По словам заместителя начальника испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.—Петербург» **Екатерины Полиектовой**, подобных результатов экспертизы творога никто не ожидал. В первую очередь специалистов огорчили органолептические показатели. Восемь образцов «творога» из двенадцати были забракованы из-за нечистого вкуса, неприятного запаха, наличия посторонних привкусов (образцы ЗАО «Великолукский молочный комбинат», ОАО «Бологовский молочный завод», ООО «Алев», ООО «Империал», ООО «Дивеевское молоко», ЗАО



«Дмитровский молочный завод», ЗАО «Гдовский молочный завод», ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»).

Как объяснила специалист, обычно нечистый запах и вкус появляются в твороге при развитии в нем посторонних микроорганизмов из-за нарушения санитарных условий на производстве. Но нельзя исключать, что причина — в неправильном хранении, транспортировке или в несоблюдении технологического процесса.

НАРУШИТЕЛИ СО СТАЖЕМ

Второй год подряд в фальсификации уличен «творог» от ООО «Дивеевское молоко» (Нижегородская область). Как и в прошлом году, «Дивеевский продукт» оказался без молочного жира. Согласно протоколам испытаний, фактическая массовая доля жира составила 34% вместо заявленных 9%. Вкус и запах — не чистые кисломолочные, с наличием постороннего привкуса и запаха.

Завсегдатай компании нарушителей, ООО «Империал» из Санкт-Петербурга, также продолжает нарушать Технический регламент на молоко и молочную продукцию: в жировой фазе «творога» классического, 9%, содержалась смесь жиров немолочного происхождения и молочный жир. Классика жанра!

ФАЛЬСИФИКАТ «ВЫШЕЙ ПРОБЫ»

Особое внимание обратили на себя образцы творога производства ЗАО «Гдовский молочный завод», ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» и ЗАО «Дмитровский молочный завод». Во-первых, у этой тройки минимум в три раза была занижена массовая доля белка. Во-вторых, в составе были обнаружены растительные жиры, а в-третьих, зашкаливала массовая доля жира! Так, на этикетках «творога» из Гдова и Торжка массовая

доля жира была заявлена 9%. Фактически этот показатель был превышен в 4 раза! Таким же сверхжирным оказался образец «творога» из г. Дмитрова: вместо заявленных 1,8% жирности в образце нашли все 36%! Причем молочный жир в дмитровском «твороге» не был обнаружен вовсе!

— Это чистой воды фальсификат, — комментирует Екатерина Полиектова. — Отсутствие молочного жира или же его следовые количества во многом объясняют, почему в твороге такой низкий процент белка и такая высокая жирность. Кроме того, наличие растительных жиров напрямую влияет на вкусовые качества творога и обуславливают его невыраженный кисломолочный вкус.

Узнав о результатах испытаний своей продукции, генеральный директор ЗАО «Гдовский молочный завод» А. Мостовской сразу же поспешил откеститься от нее. В своем ответе на запрос СПб ООП «Общественный контроль» он сообщил, что «13.03.2012 г. завод реализовал только творог нежирный. Творог 9% жирности в данное время не вырабатывался». Ничего себе «нежирный» — 35%! Впрочем, предоставим право разобраться во всем этом «жире» нашему славному Роспотребнадзору, куда уже направлены все материалы проверки.

КУДА ДЕЛОСЬ МОЛОКО?

Может сложиться ощущение, что причина замены молочного жира на растительный — дефицит молока в стране. Однако председатель правления Национального союза производителей молока Андрей Даниленко, напротив, говорит о том, что сегодня на рынке образовался его избыток. К сожалению, это произошло не оттого, что в России много сырья, а потому что переработчикам выгодно заменять натуральный молочный белок растительными жирами. По данным ассоциации, в прошлом году от всего объема пальмовых

продуктов, ввезенных в нашу страну, на молочную отрасль пришлось 32%!

ЗАПЛАТЯТ ЛИ ФАЛЬСИФИКАТОРЫ
«ПО ПОЛНОЙ»?

Эксперты считают, что отбить у недобросовестных предпринимателей охоту «бодяжить» творог могут только большие штрафы и запрет производственной деятельности.

С 19 января 2012 г. штраф за фальсифицированную продукцию может составлять от 1000 (на граждан) до 1 млн рублей (на юридическое лицо) — в зависимости от тяжести содеянного, количества проступков, позиции Роспотребнадзора и судей, принимающих окончательное решение о наказании. Кстати, в европейских странах и США за подобные нарушения предпринимателям грозит полное разорение.

Материалы проверки качества творога уже направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. В «Общественном контроле» выражают надежду, что на этот раз изготовителей и продавцов ждет административное наказание в виде не предупреждения, а крупного штрафа. Тем более что ООО «Империал», ООО «Алев» и ООО «Дивеевское молоко» уже несколько лет подряд демонстрируют контролирующим органам свое презрение к закону и потребителям.

Дарья ДЕДОВА

СПБ ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФБУ «Тест-С.—Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 2 марта 2011 года № 127-рп.

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
ТВОРОГА

Наименование продукции	Творог 5% «Пискаревский»	Творог 5% «Старая Ладога»	Творог 9% «Снежок»	Творог 9% «Приневский»	Творог 5% «Молоколамск»	Творог 9% «Ладон»	Творог 9% «Молочные продукты»	Творог 9% «Классический»
Производитель	ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский», СПб	ООО «Волховский плюс», Лен. обл.	ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород	ЗАО «Племенной завод «Приневское»	ЗАО «Великолукский молочный комбинат», Псковская обл.	ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл.	ООО «Алев», Псковская обл.	ООО «Империал», СПб
Дата изготовления	12.03.2012	13.03.2012	13.03.2012	13.03.2012	12.03.2012	12.03.2012	Дата не указана	12.03.2012
Масса нетто, г	250	400	200	400	200	200	250	200
Цена, руб.	44-00	98-90	39-79	100-00	37-99	36-89	38-90	22-90
Место закупки	«Карусель», Индустриальный пр., 24, лит. А	ТД «Менахем», Замшина ул., 29	«Лента», Хасанская ул., 17, к. 1, лит. А	ИП Николаев, пр. Косыгина, 27	«Карусель», Индустриальный пр., 24, лит. А	«Лента», Хасанская ул., 17, к. 1, лит. А	«Агроторг», Большая Пороховская ул., 50, лит. А	«О'Кей», Индустриальный пр., 25
Темп-ра хранения	0 °С	+4,7 °С	+1 °С	+4 °С	0 °С	+1 °С	+5 °С	+4 °С
НД	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ФЗ № 88 с изм. от 22.07.2010*	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ФЗ № 88 с изм. от 22.07.2010*	ФЗ № 88 с изм. от 22.07.2010*
Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая масса, с наличием или без ощутимых частиц молочного белка							
Вкус и запах по НД	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, допускается привкус сухого молока							
Цвет по НД	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе							
Вкус и запах фактически	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Вкус и запах: кисловатый	Вкус и запах: не чистые кисломолочные, вкус сладковатый, с наличием постороннего привкуса	С наличием постороннего неприятного запаха	Вкус и запах: не чистые кисломолочные, вкус кислый, с наличием постороннего привкуса и запаха
Цвет фактически	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый с сероватым оттенком, с наличием краски от упаковки, перешедшей на творог	Белый, равномерный	Белый, равномерный
Массовая доля жира, % Норма/результат	5,0 / 5,28±0,30	5,0 / 4,70±0,30	9,0 / 8,70±0,30	9,0 / 9,70±0,30	5,0 / 5,00±0,30	9,0 / 7,55±0,30	9,0 / 8,74±0,30	9,0 / 10,26±0,30
Масс. доля белка, %; Норма/результат	не менее 16,0/ 18,79±0,35	не менее 16,0/ 18,01±0,35	не менее 12,0/ 18,13±0,35	не менее 16,0/ 16,50±0,35	не менее 16,0/ 16,76±0,35	не менее 16,0/ 16,65±0,35	не менее 12,0/ 18,51±0,35	не менее 12,0/ 12,04±0,35
Масс. доля влаги, %; Норма/результат	не более 75,0/74,9±0,3	не более 75,0/75,3±0,30	-/69,5±0,3	не более 73,0/70,4±0,3	не более 75,0/74,9±0,3	не более 73,0/70,1±0,3	-/69,8±0,3	-/70,7±0,30
Идентификация по содержанию молочного жира (жировая фаза должна содержать только молочный жир)	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и молочный жир
Соответствие ГОСТ, №88-ФЗ	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Фальсификат

*ФЗ № 88 с изм. от 22.07.2010 г. — Технический регламент на молоко и молочную продукцию

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

МИТ СТАР
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



Наступила долгожданная весна. Для того чтобы помочь нашему организму пробудиться от зимней спячки, ему необходимы витамины и минералы, которые мы можем получить в том числе из морепродуктов.

ПОТРЕБЛЯЙ «ОМЕГА-3» И ЖИВИ ДОЛГО!

В древнем Китае водорослями успешно лечили заболевания щитовидной железы. Так было открыто ведущее значение йода в процессе обмена веществ. Кстати, именно китайцы первыми стали употреблять морскую капусту. В Поднебесной даже существовал закон, обязывавший всех подданных употреблять ее ежедневно. Лечебное действие этой замечательной водоросли обусловлено в первую очередь наличием в ней органических соединений йода. Йод улучшает ассимиляцию белка, усвоение фосфора, кальция и железа, активизирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижаются тонус сосудов и артериальное давление.

Икра, как и любой морепродукт, имеет в своем составе белки и аминокислоты, максимально подходящие для их употребления в пищу — они усваиваются на 93–98%, чего нельзя сказать ни о каких других белках животного происхождения.

Скумбрию, сельдь, лосося, форель можно назвать жирной рыбой, в ней много каротинов. Для диеты она вряд ли подойдет. Но

в этих породах много витамина D, необходимого для нормального роста и формирования костей.

Потребление рыбы снижает риск возникновения сердечных заболеваний и инсульта. Все потому, что в рыбе, а также в моллюсках и ракообразных имеется особый тип жиров, называемый «Омега-3», который поддерживает артерии в здоровом состоянии. Инфаркт или инсульт — следствие того, что сгустки крови закупорили артерию. А полиненасыщенные жирные кислоты «Омега-3» предотвращают образование этих сгустков. Помимо прочего, «Омега-3» способствует снижению кровяного давления. Взрослым рекомендуется включать в свой рацион рыбу хотя бы два раза в неделю.

Однако, покупая рыбу, не забудьте о простых правилах, которые помогут приобрести качественный продукт: проверьте дату изготовления, обратите внимание на температуру на прилавке, посмотрите, не вздута ли крышка.

Анна ШЕВЕЛОВА



Творог 9% «Дивеевский продукт»	Творог 1,8%	Творог 9% «Классический»	Творог 9% «Молочное царство»
ООО «Дивеевское молоко», Нижегородская обл.	ЗАО «Дмитровский молочный завод», Московская обл.	ЗАО «Гдовский молочный завод», Псковская обл.	ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.
12.03.2012	13.03.2012	13.03.2012	07.03.2012
180	180	544	200
31-90	35-39	99-90 за 1 кг	28-90
ТД «Менахем», Замшина ул., 29	«Лента», Хасанская ул., 17, к. 1, лит. А	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21	ТК «Народный», пр. Косыгина, 21
+4,7 °С	+1 °С	+6 °С	+6 °С
ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003
Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая масса, с наличием или без ощутимых частиц молочного белка			
Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, допускается привкус сухого молока			
Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе			
Вкус и запах: не чистые кисломолочные, вкус сладковатый, с наличием постороннего привкуса и запаха	Вкус и запах: не чистые кисломолочные, с наличием постороннего привкуса	Вкус и запах: не чистые кисломолочные, с наличием постороннего привкуса и запаха	Вкус и запах: не чистые кисломолочные, с наличием постороннего привкуса
Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный	Белый, равномерный
9,0 / 34,10±0,30	1,8 / 36,20±0,30	9,0 / 34,80±0,30	5,0 / 35,00±0,30
не менее 16,0/17,45±0,35	не менее 18,0/4,67±0,35	не менее 16,0/5,61±0,35	не менее 16,0/6,03±0,35
не более 73,0/59,7±0,3	не более 80,0/58,3±0,30	не более 73,0/57,4±0,3	не более 73,0/56,3±0,30
Жировая фаза содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза содержит смесь жиров немолочного происхождения и молочный жир
Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ



ПОДТВЕРЖДЕННОЕ КАЧЕСТВО

Специалисты молочной отрасли подчеркивают, что получить качественный творог можно только с помощью классической технологии, предусматривающей полный замкнутый цикл производства: собственное молочное стадо дает молоко, из которого затем с помощью закваски получают творог.

НЕ ВСЯКИЙ ТВОРОГ ОДИНАКОВО ПОЛЕЗЕН

Проверки Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» показывают, что каждая третья пачка продукта с наименованием «творог» на прилавках является фальсификатом, так как изготовлена с использованием жиров немолочного происхождения, как правило, растительных.

Однако в нашем регионе, несмотря на серьезную конкуренцию со стороны недобросовестных производителей, продолжают работать немногочисленные предприятия, которые выпускают продукцию в полном соответствии с ГОСТом. Одно из них — ЗАО «Племенной завод «ПРИНЕВСКОЕ».

На предприятии используют классический способ изготовления этого кисломолочного продукта, что делает его абсолютно натуральным. Такой творог содержит полный набор незаменимых для человеческого организма аминокислот и белка, не уступающего по своим качествам белку, содержащемуся в рыбе и мясе.

ПЕЙТЕ КОЗЬЕ МОЛОКО!

«ПРИНЕВСКОЕ» известно еще и тем, что с 2007 года развивает козоводство. Поэтому сегодня у петербуржцев есть возможность пить уникальное по своим свойствам козье молоко. Причем по разумным ценам.

Из-за своего особого состава козье молоко можно приравнять к материнскому грудному молоку. В настоящее время у трети населения земного шара наблюдается аллергия на коровье молоко, поэтому молоко козы является его прекрасной заменой. По мнению ученых, дети, вскормленные на козьем молоке, становятся долгожителями.

Помимо козьего молока «ПРИНЕВСКОЕ» выпускает и козий сыр. Нежный, с ярко выраженным кисломолочным вкусом сыр «Золотая козочка» и «От козы-дерезы» дарит в каждом ломтике всю пользу козьего молока.

Вы всегда можете купить творог, козье молоко и сыр Племенного завода «Приневское» в сети магазинов «Фермер», универсамах «Невский», «Александровский», «Ржевский», «Фрунзенский», а также на рынках «Правобережный», «Мальцевский», «Невский» и многих других торговых точках Санкт-Петербурга и его окрестностей. А скоро продукцию завода можно будет приобрести на вновь открывшемся рынке «Хасанский».

Дарья ДЕДОВА

ДОЛЖЕ ВИТА



Для тысяч петербургских семей на протяжении нескольких поколений марка «СМОЛЬНИНСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД» была и остается символом сладких традиций Северной столицы. История кондитерского производства насчитывает более 70 лет, и на протяжении всего этого времени кулинарные изыски смолянинских мастеров держат высочайшую марку качества, славясь неповторимым классическим вкусом и стилем оформления.

Удовольствие, доступное всегда

ТРАДИЦИИ КАЧЕСТВА

Визитной карточкой завода является производство традиционных тортов на основе бисквитного, медового, воздушно-орехового полуфабриката и разнообразных кремов. На данный момент ассортимент предприятия насчитывает более 80 тортов.

Смолянинский хлебозавод всегда шел в ногу со временем, сочетая традиционные рецептуры и современные технологии изготовления тортов и пирожных. Одно из всенепременных условий работы предприятия – вкус, который гарантированно понравится всей семье.

Собственная лаборатория ведет строгий контроль качества поступающего сырья, а также готовой продукции. И именно здесь рождаются и проходят дегустацию новые лакомства, с любовью приправленные для сладкоежек.

ВКУС ДЕТСТВА

Технологи компании всегда стараются предвосхитить пожелания потребителей, предлагая все новые вкусы. К весеннему сезону они подготовили новинку – **весеннюю серию тортов и пирожных с белковым кремом.**

Нежный, легкий и воздушный белковый крем обожают взрослые и дети. Пирожные и торты с белковым кремом способны украсить любой праздничный стол и сделать торжество более ярким.

Крем изготавливается по традиционной рецептуре советских ГОСТов. Его основу составляют взбитые с сахаром заваренные белки. Особый, натуральный вкус крема, по признанию гурманов, возвращает в детство и дарит ощущение праздника.

САМЫЙ ВЕСЕННИЙ ТОРТ

«Закрыв глаза, представь себе аристократичный крокус. И тогда ты увидишь все: благородную синеву

неба, загадочную желтую луну, розовую утреннюю зарю и лилово-красные сумерки», – гласит старинная восточная легенда. Именно в честь этого первого весеннего цветка и был назван торт «Крокус».

Два слоя воздушной основы с семенами подсолнуха и один слой медовика соединены сливками с вареной сгущенкой. Торт украшен белковым кремом и шоколадной глазурью, а боковая часть его обсыпана воздушной крошкой. Оригинальный торт полностью соответствует своему цветочному названию – нежный и воздушный, он словно впитал в себя энергию весны. Его классический вкус как нельзя кстати подходит для романтического чаепития.

БИРЮЗА – ХРАНИТЕЛЬНИЦА ДОМАШНЕГО ОЧАГА

По древним поверьям, бирюза, или бирюса, – камень, который приносит счастье. Его главное свойство – примирять все враждебное, улаживать мир в семье. Именно поэтому в старину украшения из бирюзы считались лучшим подарком для невесты. Колечко, бусы или серьги из этого полудрагоценного камня помогали оградить молодоженов от ссор и разногласий.



Торт «Бирюса»

Сегодня эту миссию готов выполнить торт «Бирюса» от **Смолянинского хлебозавода**. Белый бисквит пропитан сиропом, прослоен повидлом и щедро украшен нежнейшим белковым кремом, воздушной крошкой и цукатами. Угощаясь этим лакомством за семейным столом, вы позабудете разногласия и погрузитесь в атмосферу тепла и семейного счастья. Торт идеально подходит для домашних и торжественных чаепитий.

АХ, ШАЛУНЯ!

В детстве наши мамы иногда нас наказывали за разные шалости и даже лишали нас сладкого. Став

взрослыми, мы сами теперь решаем, воздержаться от соблазна или все-таки доставить себе удовольствие полакомиться каким-нибудь десертом. Но... **Смолянинский хлебозавод** не оставляет выбора: отказать себе в пирожном «Шалунья» просто невозможно! Вкус песочной корзиночки, наполненной яблочной начинкой с кусочками яблок и украшенной легким белковым кремом, возвращает нас в беззаботное детство, дарит приподнятое настроение и заряжает весенней энергией.

Не отказывайте себе в доступных удовольствиях и не откладывайте визит в фирменные магазины «Невские берега», где вас уже ждет весенняя серия тортов и пирожных с белковым кремом со знакомой эмблемой **Смолянинского хлебозавода!**

Нелли МЕЛЬНИК



Пирожное «Шалунья»



Торт «Крокус»

ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ



От одного только запаха пряных специй, используемых при приготовлении корейских салатов, возбуждается аппетит и появляется ощущение праздника. Специалисты петербургской **ФАБРИКИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ** позаботились, чтобы этой весной вы насладились всей полнотой вкуса корейской кухни.



КЛАДОВАЯ ЗДОРОВЬЯ ПО-КОРЕЙСКИ

ПОЛЕЗНЫЙ ПРОДУКТ

Корейские салаты неспроста пользуются такой популярностью. Они не только вкусны, но и полезны. Морковь содержит бета-каротин, придающий овощу оранжевый цвет. При попадании в организм человека каротин превращается в витамин А, необходимый для роста клеток, здоровья волос и кожи. По содержанию бета-каротина морковь обгоняет лишь облепиха. Большое содержание витаминов и минералов в моркови выводят ее в ряд необходимых для любого человека продуктов. Кобальт, медь, цинк, фосфор, никель, хром, калий, витамины группы В, С, РР, богатый набор эфирных масел – вот неполный перечень важных составляющих сочной моркови.

Салат из моркови по-корейски рекомендован при авитаминозе, заболеваниях печени, желудка, малокровии, нарушениях обменных процессов, ожирении и колитах.

Для его приготовления в основном используются овощи, которые, по рекомендациям диетологов, должны составлять до 60 % рациона питания человека. При этом овощи подвергаются минимальной обработке, что позволяет сохранить витамины и минеральные вещества.

СЕКРЕТЫ КОРЕЙСКОЙ КУХНИ

Корейские салаты производства **Фабрики домашних солений** отличаются от

аналогов кисло-сладким, пряным вкусом, который достигается использованием соевого соуса, острых специй, чеснока в сочетании со знакомыми и привычными для нас овощами. Но главной «изюминкой» можно назвать красный перец, обжаренный в масле. Он теряет свою излишнюю густоту и придает блюдам особый «корейский» вкус и аромат. Также в рецептуре используются гвоздика, кардамон, имбирь и горчица.

ДЕЛИКАТЕСЫ НА ВАШЕМ СТОЛЕ

В русской кухне мы вряд ли найдем аналоги необычному **салату из коралловых грибов по-корейски**. Их также называют ледяными, снежными и коралловыми. Коралловый гриб считается деликатесом в Китае и Японии. Он не обладает ярко выраженным вкусом, зато для него характерна очень интересная текстура: одновременно нежная, хрустящая, и пружинящая. Салат из коралловых грибов идеально сочетается с любыми мясными и рыбными блюдами, улучшает пищеварение и помогает нашему организму расщеплять излишний жир. Диетологи рекомендуют употреблять «ледяную» закуску людям, страдающим от избыточного холестерина. Кроме того, постоянное употребление в пищу коралловых грибов

положительно сказывается на кроветворной функции, также они обладают противовоспалительными свойствами.

ОВОЩНАЯ ГОВЯЖЬЯ ОТБИВНАЯ

Принесут пользу здоровью и украсят ваш стол **салат из шампиньонов по-корейски**. Калорийность шампиньонов составляет примерно 27 ккал на 100 г. Для людей, страдающих лишним весом и ожирением, это идеальный продукт для употребления в пищу.

В состав шампиньонов входит столько же минеральных веществ, сколько можно найти во

фруктах и овощах. Жиры и углеводы имеются в небольших количествах. Обоснованно считается, что регулярное употребление шампиньонов, причем в любом виде (даже в сыром), способствует разрушению и удалению холестериновых бляшек. Исследования в области онкологии показали, что эти грибы обладают еще и противоопухолевой активностью. Кроме того, они благотворно влияют на больных сахарным диабетом, эффективно понижая уровень сахара в крови. А большое содержание железа в этих удивительных грибах позволило сравнить их с мясными отбивными. В некоторых странах шампиньоны называют овощной говяжьей отбивной.

ПРИГЛАШАЕМ НА ВКУСНОГРАД

Сегодня **Фабрика домашних солений** предлагает салаты, квашения и соленья на любой вкус. Это и баклажаны, и рыжики, и знаменитая **корейская капуста «Чамча»**, и свекла со спаржей, и морская капуста – всего не перечислить. Все это можно найти в гипермаркетах уже сегодня, а продегустировать весь ассортимент можно будет на **Санкт-Петербургском фестивале продуктов питания «ВКУСНОГРАД»**, который пройдет в Приморском парке Победы и парке «Диво Остров» 19 мая. До встречи на фестивале!

Ирина ОСТРОВСКАЯ

