

## В НОМЕРЕ:

**2** РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ



ГЛАЗУРЬ В КРЕВЕТКАХ:  
НЕ БОЛЕЕ 7%!

**2** ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



Х5 ОБЪЯВИЛА  
ВОЙНУ  
НИТРАТАМ

**3** ТУРИСТИЧЕСКИЕ УСЛУГИ

ОТДЫХ  
С ТАРАКАНАМИ  
ДОВЕЛ ДО СУДА



**11** ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ШАМПУНЬ ВАМ НА ГОЛОВУ



## ГДЕ ЖЕ МОЯ ТЫ, ТУШЕНОЧКА, ГДЕ?..

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»:  
75% ОБРАЗЦОВ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТа.

**В НОМЕРЕ:** ПРОДУКТЫ ПО АКЦИИ:  
ОПАСАТЬСЯ ИЛИ ПОКУПАТЬ?

**7**

В РЮКЗАК ТУШЕНКУ СПРЯЧУ  
И ВПЕРЕД — НА ДАЧУ!

**8**

ДЖЕМ, ДОСТОЙНЫЙ  
АНГЛИЙСКОЙ КОРОЛЕВЫ

**12**

1 МАЯ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»  
ПРИГЛАШАЕТ ПЕТЕРБУРЖЦЕВ

## НА ПРАЗДНИК ВЕСНЫ И ТРУДА

И САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

# ВКУСНОГРАД

в Парк культуры и отдыха им. И. В. Бабушкина

(пр. Обуховской Обороны, 149, ст. м. «Ломоносовская»)

Начало в 11 час. Вход свободный

ВСЬ ДЕНЬ ДЛЯ ВАС:

- концертно-развлекательная программа
- веселые конкурсы • вкусные призы
- качественные продукты питания без торговой наценки

Информационный партнер  
КАЧЕСТВО

Информационный партнер  
КАЧЕСТВО



1 МАЯ



ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВОУчредитель:  
В. Б. ВишневецкийГлавный редактор –  
Всеволод ВишневецкийКорреспонденты — Дарья Дедова,  
Алиса СавельеваДизайн и верстка — Екатерина Вайсберг  
Фотограф — Светлана ХолявчукОтдел рекламы:  
Людмила Боярицева,  
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель  
начальника Управления ветеринарии Санкт-  
Петербурга;С. К. Безкоровый — генеральный дирек-  
тор ООО «АСТО»;А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр  
контроля качества товаров (продукции), ра-  
бот и услуг»;С. А. Горбанев — руководитель Управле-  
ния 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 Управ-  
ления по Санкт-Петербургу и Ленинград-  
ской обл. Федеральной антимонопольной  
службы;С. В. Лебединский — генеральный директор  
ЗАО «Балтийский Берег»;В. В. Окрепилов — генеральный директор  
ФГУ «ТЕСТ-СПБ», профессор;В. А. Романов — директор ОАО «Гипрорыб-  
флот», профессор;А. И. Терехин — генеральный директор ЗАО  
«Карат Плюс»;В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП  
«Диета-18»;П. Б. Шелищ — председатель Союза потре-  
бителей России;Н. В. Шлюпкина — начальник ГУП Бюро то-  
варных экспертиз;А. В. Яшин — директор ГУ «Санкт-Петербур-  
гская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

— подписка: индекс — 38531;  
— универсамы, универмаги и магазины  
города;  
— торговые сетиwww.e5.ru  
ПятерочкаДеловая  
торговая, промисленная  
группаПЕРКРЕСТОК  
Центральные  
булочные фабрикиКАРУСЕЛЬ  
СЕТЬ ТИПЕРМАРКЕТОВМнения авторов статей не обязательно совпа-  
дают с мнением редакции. Ответственность за  
содержание рекламы несет рекламодатель.Свидетельство о регистрации СМИ ПИ  
№ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управле-  
нием Федеральной службы по надзору в  
сфере связи, информационных технологий и  
массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу  
и Ленинградской обл.Материалы, помеченные знаком ♦, являют-  
ся 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, 251-88-83E-mail: petkach@ya.ru  
WWW.PETKACH.SPB.RUОтдел распространения:  
Тел./факс (812) 251-04-46Номер подписан к печати 13.04.2011  
Все рекламируемые товары, подлежащие обяза-  
тельной 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-4955/4Перепечатка материалов допускается только  
с письменного разрешения редакции.  
Тираж номера 50 000 экз.

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

## Контроль не дремлет

ПРИОСТАНОВЛЕН ВВОЗ  
ФИЛЕ ХЕКА

В Морском торговом порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз партии филе хека из Аргентины весом 27 тонн. Причиной принятых мер стало то, что в ходе досмотра обнаружена продукция, на упаковках которой указана дата выработки, не заявленная в ветеринарном сертификате. Ввоз в Россию всей партии приостановлен. Владелец груза привлечен к административной ответственности. Отобраны пробы для лабораторного подтверждения качества и безопасности продукции.

ЗАРАЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
УНИЧТОЖЕН

135 тонн картофеля из Дании, задержанного ранее из-за зараженности не зарегистрированным на территории Российской Федерации карантинным объектом — бледной картофельной нематодой (*Globodera pallida* (Stone) Behrens), уничтожено на специальном предприятии с использованием хлорной извести.

КАРАНТИННЫЙ ОБЪЕКТ  
УНИЧТОЖЕН

Под контролем должностных лиц Управления сжиганием уничтожено более 2,8 тонны салата из Испании, зараженного опасным карантинным насекомым, ограниченно распространенным на территории России — западным (калифорнийским) цветочным трипсом.

## ВВОЗ МЯТЫ ЗАПРЕЩЕН

В Морском торговом порту Санкт-Петербурга при фитосанитарном досмотре партии сушеной мяты из Египта весом 12 тонн, прибывшей на теплоходе «Maersk Nimes», выявлены семена сорного растения повилика. Продукция подлежит возврату отправителю, уничтожению или переработке по технологии, лишаящей семена выявленного сорного растения жизнеспособности.

ВЫЯВЛЕНА  
ЗАРАЖЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ

Специалистами в области карантинных растений Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области выявлены партия голландских хризантем и партия гвоздик из Эквадора, зараженных западным (калифорнийским) цветочным трипсом. В общей сложности 3500 зараженных цветов будет уничтожено сжиганием под контролем должностных лиц Управления.

КАРТОФЕЛЬ ПОДЛЕЖИТ  
УНИЧТОЖЕНИЮ

В морском торговом порту Санкт-Петербурга при фитосанитарном досмотре двух партий картофеля из Индии и одной партии картофеля из Египта общим весом 499,3 тонны, прибывших на теплоходах «Wec Van Ruysdael», «Maersk Nienburg» и «Andrea», обнаружен карантинный вредный организм — бурая гниль картофеля (*Ralstonia solanacearum* (Smith) Yabuuchi et al. (=Pseudomonas sola-

ncearum (Smith) Smith). Продукция подлежит уничтожению или возврату отправителю.

ЗАРАЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
БУДЕТ ПЕРЕРАБОТАН

Направлена на переработку по технологии, лишаящей карантинные организмы жизнеспособности задержанная ранее партия картофеля из Саудовской Аравии весом 296,9 тонн. Прибывшая на теплоходе «Maersk Vigo» продукция оказалась заражена карантинным вредным организмом — картофельной молью (*Phthorimaea operculella* Zell.).

ПРИОСТАНОВЛЕНО ДВИЖЕНИЕ  
ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА

4 апреля сотрудниками Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области приостановлено движение партии подсолнечного масла, предназначенного для приготовления кормов для животных. Цистерна с маслом поступила из Ростовской области на железнодорожную станцию «Волховстрой» Ленинградской области без ветеринарно-сопроводительных документов, что является нарушением приказа Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 16 ноября 2006 г. № 422. В отношении владельца груза будет возбуждено дело об административном правонарушении.

Пресс-служба  
Управления Россельхознадзора  
по СПб и ЛО

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

## Европеизация российских стандартов

В начале апреля прошел первый этап обучения сотрудников испытательных центров по европейской программе «Гармонизация стандартов, норм и требований для участия России во Всемирной торговой организации».

Около 70 слушателей прибыли в Санкт-Петербург из Белоруссии, Литвы и субъектов РФ. Северную столицу представляли специалисты ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», Управления ветеринарии администрации Санкт-Петербурга и ГУ «Городская станция по борьбе с болезнями

животных». В связи с предстоящим вступлением России в ВТО необходимо оптимизировать работу в испытательных центрах и гармонизировать российские требования с европейскими нормами.

Курс лекций читали международные эксперты и аудиторы. Обучение шло по ИСО/МЭК 17025

«Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий». Сегодня по этому стандарту должны работать все лаборатории.

Следующий этап — аккредитация методов исследования в европейских центрах, что даст российским специалистам получить право работать не только в системе ГОСТ Р, но и на международном уровне, выполняя лабораторные испытания для других государств.

Кира ПИЕВСКАЯ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



## X5 ОБЪЯВИЛА ВОЙНУ НИТРАТАМ

X5RETAILGROUP

X5 Retail Group N.V., крупнейшая в России розничная компания по объемам продаж, объявляет о введении на всех распределительных центрах (РЦ) компании обязательного лабораторного контроля за содержанием нитратов в закупаемых овощах и фруктах. Это еще один шаг торговой сети в рамках общей программы повышения качества продаваемых товаров.

До сих пор проверка плодоовощной продукции на наличие в ней нитратов производилась выборочно, с повышением интенсивности проверок только в определенные сезоны (например, дыни и арбузы — летом) или в отдельных случаях, если внешний вид товара вызывал подозрения — не выдерживал сроков хранения и слишком быстро портился. Исследования проводились в специальных аккредитованных профильных лабораториях.

Сейчас X5 закупила 17 мини-лабораторий, 17 портативных нитратотестеров — иономеров рХ-150.1 МИ, зарегистрированных в государственном реестре средств изме-

рений. Кроме того, закуплены переносные нитрат-тестеры «СОЭКС», позволяющие оперативно, прямо возле машины, сделать первичный экспресс-анализ плодоовощной продукции на наличие нитратов.

Самостоятельные тесты позволят проверять все партии поставляемых товаров в момент осмотра поступившего груза и свести до нуля срок ожидания результатов, которое недопустимо для свежих овощей и фруктов. Всего через РЦ X5 проходит 110 000 тонн овощей за месяц во все регионы и форматы.

Кира ПИЕВСКАЯ

## Декларация по форме 3-НДФЛ

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!

Тел. 8-911-121-00-66

## Добро пожаловать!

ТЕЛЕФОН ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ

Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» — (812) 648-48-10.

Ваши обращения мы ждем по адресу:

190103, СПб, Рижский пр., 26,  
СПб ООП «Общественный контроль», okk@petkach.spb.ru.

Тел. (812) 648-48-10

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО  
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



## ТУРИСТИЧЕСКИЕ УСЛУГИ

Отдых с тараканами  
Довел до судаТУРИСТЫ ТРЕБУЮТ ДЕНЬГИ ЗА ИСПОРЧЕННЫЙ ОТПУСК В ЕГИПТЕ. ОДНАКО ТУРФИРМА  
НЕ СПЕШИТ С ОТВЕТОМ. РОСПОТРЕБНАДЗОР ЗАНЯЛ СТОРОНУ ПОСТРАДАВШИХ.

в письменной форме в течение 20 дней с даты окончания действия договора о реализации туристского продукта и подлежит рассмотрению в течение 10 дней с даты получения (ст. 21 Правил).

Кроме того, турфирмы не имеют право вводить штрафные санкции за расторжение договора туристом. «Если бы наши специалисты вышли с

проверкой в ООО «Ген-Тур», то к руководству была бы применена ч. 2 ст. 14.8 КоАП РФ за включение в договор условий, ущемляющих права потребителей, — говорит **Галина Герцева**. — Потребитель имеет право расторгнуть договор в любое время. И ему согласно ст. 32 Закона «О защите прав потребителей» должны быть возвращены денежные средства за вычетом фактически понесенных расходов. При этом фирма должна документально подтвердить, на что были потрачены средства, не возвращенные потребителю».

**Галина Герцева** напоминает, что пострадавшие от недобросовестных турфирм потребители могут направить жалобу в Управление Роспотребнадзора в течение года с момента заключения договора. Заполнить обращение можно прямо на сайте Управления <http://www.78rosпотребнадзор.ru>. Чем полнее будет представленная информация, тем больше шансов наказать обидчика.

Подготовила **Дарья ДЕДОВА**

Еще до поездки Оксана ознакомилась с отзывами отдыхающих об этом отеле — всякое желание ехать туда отпало. Но менеджер компании «Ген-Тур» убедил женщину в том, что информация в Интернете не соответствует действительности. 26 декабря пара вылетела в Хургаду.

Ступив на территорию отеля, петербуржцы были повергнуты в шок. Во-первых, отель оказался двухзвездочным, во-вторых, Оксану и ее мужа поразила жуткая грязь повсюду и ужасный запах. «Лучший» номер, который туристам выдали за дополнительную плату, встретил сломанной дверью в ванную комнату, дохлыми тараканами, неработающим сливным бачком в унитазе. На белье, которым были застелены кровати, явно кто-то спал до вновь прибывших постояльцев.

Система «все включено» подразумевала только воду и обед, который не всегда был свежим. Пить туристам предлагалось только из пластиковых стаканчиков. Посуда, по словам Оксаны, «мылась» уголком скатерти фуршетного стола. Словом, грязь и антисанитария.

Приехав из безнадежно испорченного отпуска, Оксана первым делом написала претензию генеральному директору компании «Ген-Тур» Смирновой Л. Ю. В ответ услышала: сами виноваты — отель надо было выбирать лучше. Сегодня Оксана намерена отстаивать свои интересы в суде.

## ТУРОПЕРАТОР ИЛИ ТУРАГЕНТ?

Начальник отдела защиты прав потребителей Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу **Галина ГЕРЦЕВА** убеждена, что туристам необходимо отстаивать свои ущемленные права. Но многих неприятностей можно избежать заранее.

Первый совет: обращаться только в компании, которые внушают доверие. Лучше, если это будет туроператор. Тогда риски будут гарантированы уставным капиталом фирмы. Статья 17.2 Закона «Об основах туристской деятельности в РФ» гласит, что размер финансового обеспечения определяется в договоре страхования ответственности туроператора или в банковской

**Оксане Гильдт и ее гражданскому мужу хотелось встретить наступающий 2011 год подальше от петербургских морозов. Именно поэтому уже в сентябре 2010 года они приобрели туристическую путевку в ООО «Ген-Тур». Новогодние каникулы пара должна была провести в египетском городе Хургаде, в недорогом, но, по словам менеджера, очень хорошем трехзвездочном отеле «New Ramoza».**

гарантии и не может быть менее 30 млн руб. для туроператоров, осуществляющих деятельность в сфере выездного туризма.

Информация о финансовом обеспечении носит открытый характер и содержится в федеральном реестре туроператоров. В Петербурге их насчитывается около 800.

Турагентов намного больше — около 2500, лицензия им не нужна. Поэтому никто не застрахован от того, что, поработав какое-то время, турагент может исчезнуть вместе с деньгами доверчивых туристов.

Просмотрев договор, присланный Оксаной Гильдт в адрес редакции «ПК», Галина Герцева не смогла определить, является ООО «Ген-Тур» турагентом или туроператором.

ЧТО ТУРИСТ ДОЛЖЕН УЗНАТЬ  
ИЗ ДОГОВОРА?

Галина Владимировна также отметила, что в представленном договоре отсутствует обязательная информация для потребителя, полнота которой регулируется постановлением Правительства РФ от 18.07.07 № 452 «Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта».

Согласно ст. 13 настоящих Правил к существенным условиям договора о реализации туристского продукта, относятся:

- полное и сокращенное наименования, адрес (место нахождения), почтовый адрес и реестровый номер туроператора;

- размер финансового обеспечения, номер, дата и срок действия договора страхования ответственности туроператора или банковской гарантии, наименование, адрес (место нахождения) и почтовый адрес организации, предоставившей финансовое обеспечение;
- общая цена туристского продукта в рублях.

А главное, в договоре должна быть четко прописана информация о потребительских свойствах (качестве) туристского продукта. Она включает в себя программу пребывания, маршрут и условия путешествия, сведения о средствах размещения (отель/гостиница), об условиях проживания (месте нахождения средства размещения, его категории) и питания, об услугах по перевозке потребителя в стране (месте) временного пребывания, о наличии экскурсовода (гида), гида-переводчика и инструктора-проводника, а также дополнительные услуги.

ШТРАФЫ ЗА РАСТОРЖЕНИЕ ДОГОВОРА  
НЕПРАВОВОМЕРНЫ!

**Галина Герцева** отмечает, что многие компании уменьшают в договоре сроки предъявления претензий. Согласно российскому законодательству претензия предъявляется туроператору



## ВАШИ ПРАВА

## ЗАТЯНУВШИЙСЯ РЕМОНТ

Заказ-наряд с перечнем работ и запчастей для проведения ремонтных работ по восстановлению автомобиля Seat Toledo с ООО «Автоцентр «Пулково» был подписан еще в октябре 2008 года. Заказчиком выступила страховая компания. Автовладельцы пообещали, что машину после ДТП отремонтируют за 21 день. Однако ремонтные работы растянулись на 205 дней!

## В ПРЕТЕНЗИИ ОТКАЗАНО

На претензии Светланы по срывам сроков выполнения работ администрация автоцентра «Пулково» заявила, что на рынке нет необходимых деталей. Согласно п.3 ст. 401 Гражданского кодекса РФ это не может являться препятствием для выполнения обязательств по договору. Без удовлетворения остались требования **Светланы Савочки** и о выплате в соответствии с п.5 ст. 28 ФЗ РФ «О защите прав потребителей» законной неустойки.

ЭКСПЕРТИЗА ВЫЯВИЛА  
НАРУШЕНИЯ

Только спустя восемь месяцев Светлана получила возможность сесть за руль своего Seat Toledo. От счастья она была готова простить все обиды, но, увы, радость была недолгой.

Во время езды Светлана почувствовала явную вибрацию кузова и неустойчивость машины. Кроме того, владелица обнаружила, что на автомобиль установлены не новые заводские детали кузова, а отремонтированные старые. Именно поэтому 29 июня 2009 года в соответствии с п. 5 ст. 18 ФЗ РФ «О защите прав потребителей» **Светлана Савочка** обратилась к администрации ООО «Автоцентр «Пулково» с просьбой провести экспертизу качества выполненной работы и замененных в ходе ремонта деталей.

**Автовладельцы нередко сталкиваются с некачественным выполнением работ по ремонту транспортных средств по КАСКО. Но отстаивать свои права в суде решаются далеко не все. Жительница Санкт-Петербурга Светлана САВОЧКА стала одной из первых, кому удалось взыскать с автоцентра денежную компенсацию за некачественный ремонт автомобиля после аварии.**

Потребитель выиграл суд  
у автоцентра

Автоцентр «Пулково» от проведения экспертизы отказался.

Светлана была вынуждена самостоятельно нанять специалиста. В присутствии представителей автоцентра «Пулково» независимым экспертом был проведен осмотр автомобиля, в ходе которого было выявлено, что часть кузовных деталей имеет следы рихтовки (из чего следует вывод, что они не были заменены). Экспертом были обнаружены швы от ручной дуговой сварки, которая не предусматривается заводом-изготовителем, так как не обеспечивает качество сварного шва, и многие другие нарушения. Из заключения специалиста следовало, что ремонт автомобиля Seat Toledo произведен на СТО «Автоцентр «Пулково» с отклонениями от требований ГОСТа, что снижает эксплуатационные качества и рыночную стоимость автомобиля.

## ПОТРЕБИТЕЛЯ ЗАЩИТИЛ СУД

Администрация ООО «Автоцентр «Пулково» вновь проигнорировала претензии Светланы, отказавшись

устранять недостатки, возникшие в ходе ремонта авто. Максимум, на что были согласны в автоцентреЮ — подарить автомобильные коврики. Повидимому, администрация компании посчитала, что их стоимость сопоставима с почти 90 тысячами рублей, необходимыми на ремонт. Владелице не оставалось ничего, как обратиться в суд. Ее права взялся отстаивать **Михаил ОВЧАРОВ**, заместитель председателя Общества по защите прав потребителей.

Судебная эпопея длилась больше года и... увенчалась победой потребителя. Суд постановил взыскать с ООО «Автоцентр «Пулково» в пользу **Светланы Савочки** убытки, причиненные ремонтом автомобиля, которые, согласно повторной экспертизе, составили 87 652 руб. 44 коп. Ей также будут возмещены расходы по проведению экспертизы и выплачена неустойка. За отказ удовлетворить требования истца в добровольном порядке на ответчика наложен штраф в доход государства в размере 50% от суммы, присуж-



денной судом в пользу истца, — более 56 тыс. руб.

ЧТО ДОЛЖЕН ЗНАТЬ ВЛАДЕЛЕЦ  
АВТОПОЛИСА КАСКО

Первое, что нужно знать автовладельцу, — то, что страховая компания не имеет права навязывать вам определенный автоцентр, который будет устранять неисправности. Согласно ст. 16 «Закона о защите прав потребителей» запрещается обуславливать приобретение одной услуги обязательным приобретением иной. Ваше право — затребовать от страховщика дефектную ведомость на руки и, ориентируясь на предоставляемую сумму выплат, заняться поиском станции технического обслуживания самостоятельно.

Страховая компания будет обязана оплатить произведенные восстановительные ремонтные работы той организации, которую вы выберете. Но, по словам **Михаила Овчарова**, в этом случае сумма страховых выплат может быть ниже в связи с амортизацией данного транспорта. Поэтому

большинство потребителей соглашались на проведение восстановительных работ в центрах, которые предлагает страховщик.

## ДОГОВОР В ВАШУ ПОЛЬЗУ

Потребитель должен четко понимать, что страховая компания, выписавшая полис КАСКО, заключает с автоцентром договор в пользу третьих лиц, то есть в пользу потребителя. А значит, согласно ст. 430 ГК РФ, вы в любой момент можете потребовать от исполнителя (автоцентра) исполнения обязательств. Страховщик только оплачивает работы и не участвует в потребительском споре «автовладелец — автоцентр».

Проконтролируйте, чтобы в договоре были четко прописаны сроки и объемы исполнения работ. В случае их срыва вы можете рассчитывать на выплату неустойки в размере 3% от стоимости работ за каждый день простоя — п.3 ст.31 ФЗ РФ «Закона о защите прав потребителей».

Подготовила **Ирина ОСТРОВСКАЯ**



## Какой творог полезен для здоровья?

Творог – ценнейший продукт для питания людей любого возраста. Он изготавливается из молока и специально подобранной закваски, состоящей из чистых культур молочнокислых микроорганизмов. В нем содержатся жизненно важные аминокислоты метионин и триптофан, незаменимые «кирпичики» для строительства нервной системы и органов пищеварения, а так же минеральные элементы, в частности кальций, фтор, магний и железо, которые необходимы для образования костной ткани и обмена веществ.

На качество творога оказывают влияние различные факторы: состав сырья, способы производства, подготовка сырья и т.д. Поэтому при выборе творога рекомендуем обращать внимание на такие свойства творога как жирность, состав и срок годности продукта.

Говоря о составе продукта, нужно упомянуть степень сохранности полезной микрофлоры в твороге. Существует высокотемпературная обработка готового творога, при которой в продукте не сохраняется полезная микрофлора из молочнокислых микроорганизмов. Эти продукты имеют более длительные сроки хранения достигающие 30 суток.

На упаковке с полезным творогом вы найдете информацию «содержание молочнокислых микроорганизмов не менее 10<sup>7</sup> КОЕ/г.». Такой творог хранится не более 5-14 суток, в зависимости от герметичности упаковки.

### Опасайтесь подделок!

Когда вы покупаете в магазине творог, знайте: в некоторых случаях молоко там даже не пахнет. Иногда под видом творога продается продукт содержащий жиры на основе кокосового масла, а чаще – пальмового. Молочного жира, положенного по техническому регламенту, зачастую в



Продукты из натурального молока. Проверено и одобрено общественной организацией «Общественный контроль»

твороге просто нет. Причем, некоторые ингредиенты могут нанести вред здоровью. Например, пальмовый жир, по мнению специалистов, не растворяется в организме. Температура его плавления 39 градусов, тогда как температура тела у здорового человека не выше 37. Получается, что жир просто оседает на стенках сосудов,

### Как из растительного масла делают «творог»

Растительное масло нагревают до высоких температур и методом гидрогенизации насыщают водородом, чтобы оно затвердело. Так получается заменитель молочного жира. Попутно в масле теряются практически все витамины, и образуются канцерогенные вещества. Кроме того, ненасыщенные водородом жирные кислоты превращаются в транс-изомеры.

Из заменителей молочного жира недобросовестные производители научились делать творог и другие молочные продукты.

### Транс-изомеры

Это особые формы молекул жирных кислот, которые иногда называют «молекулами-уродами». Для человеческого организма транс-изомеры – инородные тела, от которых он стремится избавиться. Женский организм они покидают с молоком и яйцеклеткой, а мужской – со спермой. Тем не менее, транс-изомеры обладают свойством накапливаться в организме. В результате у женщин повышается риск возникновения рака груди. А у мужчин уменьшается половое влечение и качество спермы, повышается риск рака простаты.

Кроме этого, транс-изомеры встраиваются во все клеточные мембраны организма. Это может привести к тяжелейшим последствиям – болезням Альцгеймера и Паркинсона. Эти молекулы увеличивают уровень холестерина в крови, который

развивает атеросклероз, ишемическую болезнь сердца и многие другие заболевания. Это одна из причин того, что по числу смертности от рака, инфарктов и инсультов Россия занимает 1-е место в мире.

Все страны Европы, США, Канада, Аргентина и ряд других стран ввели на законодательном уровне ограничение по содержанию транс-изомеров в продуктах питания, а содержание транс-изомеров в обязательном порядке указывается на упаковке продукции.

К сожалению, в Российском законодательстве не регламентируются содержание опасных для здоровья транс-изомеров жирных кислот, а ограничение по этому показателю вообще не предусмотрено.

Зайдя в магазин за очередной пачкой творога, помните, дешевый продукт может сыграть с вами злую шутку. Поэтому лучше всего довериться проверенным производителям.

Как показывают проверки организации «Общественный контроль» и лабораторные исследования, творожные изделия под торговой маркой «Снежок», «Заповедный луг», «Дольчеца», производства новгородской компании «Лактис» изготавливаются только из натурального молока, без растительных жиров и консервантов.

ТОРГОВЫЙ ДОМ  
**Лактика**

Представительство  
в Санкт-Петербурге: (812) 441-30-99  
www.lactis.ru

ПОПРОБУЙ!

## Колбаса для правильных бутербродов

### ВСТРЕЧАЮТ ПО ОДЕЖКЕ

При выборе колбас не только вкус и внешний вид являются решающими факторами. Большое значение имеет оболочка. Именно на нее покупатель обращает внимание еще до того, как ознакомится с составом или вкусом колбасного изделия. Оболочка не только украшает колбасу, но и защищает от внешних факторов, а также напрямую влияет на ее вкус, аромат и сроки годности.

### В СТИЛЕ «ЭКО»

Вы наверняка обратили внимание, что колбасы торговых марок «Диетпродукт» и «Домашняя линия» в синюге хранятся всего 5 дней. Это обусловлено тем, что синюга является натуральным и экологичным материалом.



Для классического сэндвича отлично подойдет колбаса «Телячья». Среди других вареных колбас ее отличает необычный внешний вид. Включение в структуру фарша говяжьего языка и шпика дарит колбасе красивый рисунок на срезе и пикантный насыщенный вкус.



В солнечный денек, особенно если он пришелся на выходные или праздники, нет ничего лучше, чем отправиться на природу. Независимо от того, расположитесь вы на лесной опушке или просто соберетесь в ближайший парк, необходимо позаботиться о еде, ведь свежий воздух возбуждает аппетит. Бутерброды с вареными колбасами от компании «Диетпродукт» будут, как всегда, кстати. Колбаса вареная, а оболочка разная – как разобраться?

Кстати, колбасы в натуральной оболочке от компании «Диетпродукт» вяжутся только вручную, что гарантирует плотную набивку батонов и эстетичный внешний вид колбас.

Синюга обладает рядом неоспоримых преимуществ. Прежде всего она способствует глубокому проникновению дыма, при этом сохраняя нежный вкус продукта, подчеркивает его натуральность.

### СДЕРЖАННЫЙ СТИЛЬ БЕЛКОВОЙ ОБОЛОЧКИ

При производстве колбас на мясокомбинате «Диетпродукт» используется и искусственная белковая оболочка белкозин. По словам декана факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий Александра Ишевского, белкозин содержит до 98% животного белка (коллагена) и, по сути, эта оболочка является натуральной.

«Одетые» в белкозин «Молочную», «Докторскую» и «Диабетическую» торговой марки «Диетпродукт» легко узнать по выдержанному цвету оболочки золотистых тонов. Столь сдержанный



«Молочная» относится к гомогенным (тонкоизмельченным однородным по структуре и виду на разрезе) колбасам. С минимальным количеством жира, она хорошо сочетается со свежей зеленью и огурцами.

стиль «костюма» подчеркивает яркость и элегантность классического вкуса вареных колбас. Продукция в белкозине, также как и в натуральной синюге, хранится не более 5 дней.



Колбаса «Русская» идеальна для «клубного» сэндвича треугольной формы. Она легко узнаваема покупателями, опять же, благодаря структурному срезу. Традиционный вкус, мягкость и стильный рисунок продукту придает шпик.

### КОЛБАСУ ЗАЩИТИТ ПОЛИАМИД

Полиамидные синтетические оболочки обладают высокими барьерными свойствами, благодаря которым продукт надежно защищен от проникновения газообразных веществ, в частности, кислорода, что позволяет избежать процессов окисления и развития микрофлоры. Такая оболочка – гарантия сохранности вкуса и свежести продукта в течение более длительного времени.

Однако, в каких бы оболочках ни выпускались вареные колбасы торговых марок «Домашняя линия» и «Диетпродукт», покупатель всегда может быть уверен, что он купит правильную колбасу, приготовленную в строгом соответствии с требованиями нормативных документов. А что еще для правильного бутерброда надо?!

Подготовила Римма ВИКУЛИНА



ШЕСТЬ СОТОВ

# СЕМЕНА — ОСНОВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

**Юрий Васильев** обеспокоен, что сегодня некому прийти на смену старшему поколению ученых-селекционеров. Если так пойдет дальше, то уже в скором времени будет невозможно выводить новые сорта и гибриды, а значит, без импортных семян, нам придется покупать импортные овощи. Понятно, что это вопрос продовольственной безопасности страны.

**ЗАО ССПП «Сортсеменовощ»**, не дожидаясь государственных дотаций и поддержки, самостоятельно и за свой счет ведет селекционную работу, выводя для нашей зоны рискованного земледелия новые актуальные – раннеспелые, устойчивые к целому спектру заболеваний – сорта и гибриды. И сегодня благодаря компании **«Сортсеменовощ»** вы всегда найдете широкий ассортимент семян отечественной селекции в старейшей сети магазинов Санкт-Петербурга «ДОМ СЕМЯН».

## ОГУРЦЫ – МОЛОДЦЫ!

Итак, знакомьтесь – огурец селекции **ЗАО ССПП «Сортсеменовощ» – «Тарапунька F1»**. Этот партенокарпический гибрид (не требующий опыления) корншонного типа предназначен для выращивания в пленочных теплицах и открытом грунте. «Тарапунька F1» порадует ровными среднебугорчатыми плодами длиной 8–11 см. Отличные вкусовые качества и полное отсутствие горечи делает «Тарапуньку F1» идеальным не только для потребления в свежем виде, но и консервирования.

Огурец **«Саровский F1»** селекции **ЗАО ССПП «Сортсеменовощ»** отлично адаптирован к климатическим условиям Северо-Западного региона. Ультраскороспелый (38–42 дня от всходов), с хорошо выраженной партенокарпией,



**«Селекция и семеноводство – это то, на чем держится растениеводство любого государства, – говорит генеральный директор ЗАО ССПП «Сортсеменовощ» Юрий ВАСИЛЬЕВ. – В настоящее время российское овощеводство практически полностью зависит от импорта семян овощных культур. И если зарубежные поставщики внезапно прервут поставки, сельскохозяйственные предприятия останутся без посевного материала, а население – без овощей».**



одностебельный, с растянутым периодом плодоношения, он предназначен для выращивания в весенних пленочных теплицах и парниках. Гибрид устойчив к комплексу основных болезней. Крупнобугорчатые, белошпигие зеленцы красивой удлиненно-овальной формы длиной 11–13 см и массой до 130 г имеют тонкую кожицу и отличный, без горечи вкус.

## ИМПОРТНАЯ СЕЛЕКЦИЯ

В магазинах **«ДОМ СЕМЯН»** петербуржцы и гости города всегда могут приобрести лучшие образцы семян импортной селекции. Среди них высокоурожайный и устойчивый к заболе-

ваниям огурец **«Арагон F1»**, раннеспелый хрустящий корншон **«Адам F1»** и замечательный среднеспелый мелкобугорчатый гибрид **«Медина F1»**. Эти семена огурцов предназначены для выращивания в открытом грунте и пленочных теплицах. Они обеспечат стабильно высокий урожай и отличный вкус зеленцов.

## ВАМ, ЦВЕТОВОДЫ

Для любителей цветов **«ДОМ СЕМЯН»** предлагает особый посевной материал – готовые смеси из однолетних и многолетних цветов, которые сочетаются по цветовой гамме, высоте и времени цветения. Смеси предназначены для создания ярких цветочных полян или лужаек на приусадебной территории и придомовых участках. Их главное свойство – эффект непрерывного цветения получившейся композиции. Итак, специально для вас – готовые смеси **«Баттерфляй»**, **«Каменистый садик»**, **«Магия»**, **«Патио»** и **«Японский садик»**. Высеять цветочные смеси можно будет уже в конце апреля – начале мая.

## АНЮТИНО НАСТРОЕНИЕ

В июне-июле специалисты **«ДОМА СЕМЯН»** рекомендуют посеять гофрированные анютины глазки **«Рококо»** с эффектом махровости. В древности анютиным глазкам приписывали свойство привораживать любовь: стоит только брызнуть соком растения на веки спящего человека и дождь-

ся его пробуждения – полюбит навеки. Французы и поляки дарят анютины глазки на память при разлуке.

Подлинным украшением вашего сада станет высокая выходящая **настурция «Йети»**. Настурция – универсальное растение с эффектными цветками и листьями, которое способно вписаться в любой садовый стиль. Настурцию можно посадить и в цветнике, и под яблоней, и в подвесной или наземной контейнер. Настурцией можно задекорировать малопривлекательные места сада и постройки, придав им живописный вид. Выходящую настурцию «Йети» с успехом используют для оформления беседок и украшения стен. **Махровая космея «Клик»** также поможет преобразить ваш садовый участок.

## ЗВЕЗДЫ НА ВАШЕЙ КЛУМБЕ

Существует поверье: если ночью стать среди астр и внимательно прислушаться, то можно услышать едва уловимое перешептывание – так астры общаются со своими сестрами – звездами.

По преданию, астра выросла из пылинки, упавшей со звезды. Глядя на роскошные астры серии **«Леди Коралл»**, в эту легенду нельзя не поверить. Мощные рас-

тения высотой 60–70 см формируют множество крупных махровых цветков. Важная особенность серии – исключительная плотность соцветий. Лепестки настолько плотные, что практически не страдают от дождей! Роскошные букеты из астр сохраняют свежесть более двух недель.

**Лучшие образцы семян отечественной и импортной селекции ждут вас в магазине «ДОМ СЕМЯН» по адресам:**

- Садовая ул., д. 35;
- В.О. Большой пр., д. 24;
- ул. Стахановцев, д. 18;
- Комендантский пр., д. 10/1;
- ул. Олеко Дундича, д. 36/1;
- Парнас, 1-й Верхний пер., д. 8.

**Тел. для справок (812) 633-09-23**  
Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ



## ФАБРИКА КРАСОТЫ

### СМЕНИТЕ ЦВЕТ ВОЛОС!

Прежде всего стоит придать волосам насыщенный оттенок, а также избавиться от сухих, безжизненных кончиков – их вид способен испортить любую, даже самую удачную прическу. Рекомендую посетить салон красоты, где мастер-парикмахер, настоящий профессионал своего дела, не только создаст вам новый модный образ, но и порекомендует правильный уход за волосами.

Один из самых простых способов подготовиться к новому сезону – сменить цвет волос: с помощью простого окрашивания можно не только радикально изменить внешность, но и следовать самым актуальным тенденциям, не тратя огромные суммы на грандиозное обновление сезонного гардероба. В индустрии красоты, как и в индустрии моды, актуальные тенденции меняются каждые несколько месяцев.

# Ухоженные волосы — главное богатство женщины



**За долгую зиму под шапками и капюшонами наши волосы устали и потеряли блеск. В лучах весеннего солнца все недостатки становятся особенно явными. Если вы недовольны внешним видом своих волос, не огорчайтесь – их можно быстро привести в порядок! Как это сделать, рассказывает тренер-технолог ESTEL Professional Ольга ТКАЧЕНКО.**

## МОДНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ВЕСНЫ-2011

**Классическим шатенкам** в этом сезоне лучше всего остановиться на теплых коричневых и коричнево-красных оттенках. Ни в коем случае не стоит думать, что этот темный оттенок будет выглядеть мрачно на фоне весеннего солнца: за счет сочетания насыщенного коричневого цвета с чуть более светлыми золотистыми или медными прядями окончательный цвет волос станет глубоким и в то же время теплым, полностью соответствующим основному тенденциям этой весны.

**Мастерам-парикмахерам я рекомендую выбирать оттенки красителей ESTEL Professional DE LUXE/SENSE: 4/7, 5/7, 5/74, 5/75, 5/77, 7/3, 8/3, 7/7, 8/7, 7/4.**

**Блондинкам** стоит обратить внимание на Голливуд, точнее, на знаменитых калифорнийских блондинок. Грядущей весной и летом самым модным оттенком светлых волос станет золотистый блонд. Осветленные почти добела волосы, популярные в прошлом летнем сезоне, этой весной окончательно вышли из моды. Желаете создать кокетливый и игривый образ? Добавьте мерцающие коричневые и ягодные нюансы в области челки.

**Трендовые оттенки красителей ESTEL Professional DE LUXE/SENSE: 9/7, 10/7, 9/36, 10/36, 9/65, 9/13, 7/76.**

Обладательницам **русых и темно русых от природы волос** в новом сезоне легче всего подобрать трендовый оттенок, следуя лишь одному правилу – выбранный цвет должен быть теплым. Не стоит и говорить о том, что коричневые тона самые универсальные. Они подойдут для обладательниц абсолютно любого оттенка кожи.

**Для создания образа лучше всего выбирать оттенки красителей ESTEL Professional DE LUXE/SENSE: 6/7, 7/7, 6/74, 7/74, 6/3, 7/3.**

Обладательницам **рыжих волос** в новом сезоне не приходится экспериментировать со сложными техниками окрашивания. Самым модным цветом для них становится роскошный однотонный глубокий медный оттенок.

**Рекомендую выполнять окрашивание волос красителями ESTEL Professional DE LUXE/SENSE: 5/4, 6/4, 6/41, 6/43.**

## СОВЕТЫ ПО ДОМАШНЕМУ УХОДУ ЗА ВОЛОСАМИ

Компания **ESTEL Professional** предлагает самый широкий ассортимент профессиональных средств по уходу за волосами. Одна из последних инновационных разработок – линия **Otium**. Она состоит из 8 уникальных серий для разных типов волос и особенностей кожи головы.

Для того чтобы сохранить ваш эксклюзивный оттенок волос на длительный период и предотвратить прежде-

временное вымывание цвета, рекомендую пользоваться серией **OTIUM BLOSSOM специально для окрашенных волос**. В качестве дополнительного ухода наносите коктейль-уход для яркости цвета, он придаст мерцающее сияние волосам, а также защитит их от летнего солнца!

А благодаря средствам из серии **OTIUM PEARL**, разработанной специально для блондинок, вы сможете самостоятельно в домашних условиях обновлять холодные и теплые оттенки блонд! Для интенсивного ухода за светлыми волосами используйте **Comfort-maskey Blond Glow**. Коллаген, входящий в состав маски, заполнит пустоты в структуре, волосы приобретут здоровый вид и зеркальный блеск.

## КУДРИ ДЕВЫ-ЧАРОДЕЙКИ

Стрижки, прически и укладки в стиле 60–70-х годов, в основе которых крупные локоны, станут модными в наступающем сезоне весна-лето. Они придадут вашему образу женственность и сексуальность.

У вас от природы идеально прямые и ровные волосы? Не огорчайтесь! **Средство для биозавивки «Niagara Bio»** поможет легко перевоплотиться в обладательницу игривых локонов. Благодаря щадящим составам, представленных в ассортименте **«Niagara Bio»**, завивку можно выполнять даже на осветленных и обесцвеченных волосах.



Ухаживать за вьющимися волосами теперь легко! Средства серии **OTIUM TWIST** помогут в этом. Крем-шампунь и бальзам для вьющихся волос обеспечат интенсивное увлажнение, антистатический эффект, а также легкость в укладке.

Чтобы сформировать естественный локон рекомендую использовать несмываемый крем-уход **OTIUM TWIST** для дисциплины локонов и невидимой фиксации вашей прически.

Милые дамы, спешите посетить салон красоты и довериться рукам мастера-парикмахера, который подберет для вас индивидуальную прическу, эксклюзивный актуальный оттенок и, конечно же, профессиональные средства по уходу за волосами!

Подготовила Нелли МЕЛЬНИК

ООО «Эстель Космопроф», Санкт-Петербург, Пискаревский пр., 63, лит.Е, тел. 448-17-78; [www.estel.pro](http://www.estel.pro)



**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**
**СОЯ ПОДРОЖАЛА**

Если в предыдущие годы специалисты испытательной лаборатории регулярно находили в тушенке соевый изолят, то в этом году растительный белок оказался только в одном образце — от ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург».

Жара, разразившаяся в Европе и СНГ прошлым летом, а также последовавший за этим отказ ряда стран, в том числе и России, от поставок зерновых на мировой рынок, привели к скачку цен на пшеницу и другие зерновые, которые к августу выросли на треть. Например, уже в декабре прошлого года стоимость сои на Чикагской товарной бирже выросла на 27%. В наступившем году рост цен немного приостановился, но аналитики считают, что до нового урожая зерновые еще успеют подрасти в цене.

Возможно, на отказ производителей от использования в гостовской продукции растительных компонентов в какой-то степени повлияла многолетняя работа «Общественного контроля» и тот резонанс, которые имели публикации в СМИ. Но это только предположение...

**ГРУБОЙ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ В ТУШЕНКЕ НЕ МЕСТО**

В прошлом году образец тушенки от ООО «Балтком» был забракован из-за наличия сои. В этот раз калининградские консервы огорчили экспертов большим количеством грубой соединительной ткани, а также кусочками мяса массой менее 30 граммов.

**РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
МЯСНЫХ  
КОНСЕРВОВ**

# Где же моя ты, тушеночка,

## В МЯСНЫХ КОНСЕРВАХ НЕ ХВАТАЕТ БЕЛКА. ДАЖЕ В ТЕХ БАНКАХ, НА КОТОРЫХ УКАЗАН

**Дефицит отечественной говядины и свинины на рынке, зависимость мясопереработчиков от импортных поставок заставляют их при производстве мясных консервов в качестве сырья использовать субпродукты: шкуры, хрящи, грубую соединительную ткань и даже кровеносные сосуды. В дело идет буквально все. Только вот пищевая ценность таких консервов далека от требований ГОСТ 5284-84, обозначение которого можно найти на половине банок, выставленных в магазинах. Независимая экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» показала, что 75% образцов мясных консервов сегодня не соответствуют требованиям ГОСТа. Это означает, что в большинстве случаев потребители не получают предусмотренного медицинскими нормами необходимого для организма количества белка и полезных микроэлементов, содержащихся в мясе.**

Если в прошлом году в продукции Скопинского МК был обнаружен соевый белок, то в этот раз оказались занижены массовая доля белка и массовая доля жира. Кроме того, кусочки мяса оказались массой менее 30 г и были спрессованы по форме банки.

Образец говядины тушеной производства ООО «Елинский пищевой комбинат» не соответствовал ГОСТу по показателю «массовая доля белка». В образце она фактически составила лишь 9,5% вместо положенных «не менее 15%». В прошлом году образец этого предприятия также не прошел проверку на качество.

**ИЗ ЛИДЕРОВ — В ОТСТАЮЩИЕ**

Огорчили образцы тушеных консервов производства ООО АПК «МАВР» и ОАО «Ве-

ликоновгородский мясной двор». Если в прошлом году эта продукция была безусловным лидером экспертизы, полностью соответствуя требованиям ГОСТа, то на этот раз она сдала свои позиции.

Говядина тушеная из Республики Хакасия была признана не соответствующей ГОСТу по показателю «массовая доля жира» и «внешний вид и консистенция мяса». Образец из Великого Новгорода был забракован по показателю «массовая доля жира» и органолептическим показателям.

**ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ УПАЛА  
ИЗ-ЗА НЕДОСТАТКА БЕЛКА**

Нарушения ГОСТа были зафиксированы экспертами в ходе проверки образцов продукции ООО «НПП-ТКК» (г. Троицк) и ООО

«Вязьмамсаопродукт». В обеих банках оказалась значительно занижена массовая доля белка, что автоматически снижает пищевую ценность продукта. Также образцы были забракованы по органолептическим показателям и массовой доле мяса и жира.

Наличие грубой соединительной ткани, желеобразное состояние мясного сока и кусочки мяса массой менее 30 г в банке стали причиной забраковки тушенки ТМ «Главпродукт» (ЗАО «Орелпродукт»). Кроме этого, массовая доля белка оказалась ниже требований ГОСТа. Заметим, что в прошлом году мясные консервы ТМ «Главпродукт» были забракованы по этим же показателям.

По словам декана факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского университета низкотемпературных и пищевых технологий



Наименование	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Мясо кур в собственном соку»	Консервы мясные «Свинина тушеная» в стекл. банках	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт
Производитель	ООО «Фортуна», Новгородская обл., г. Старая Русса	ООО «Консервпром», СПб	ПО «Лужский консервный завод», Лен. обл.	ООО АПК «Мавр», Респ. Хакасия, г. Абакан	ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород	ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.
Масса, г	325	350	500	338	325	325
Дата изготовления	22.09.2010	10.03.2010	15.11.2010	17.08.2010	27.11.2010	22.09.2010
Место закупки	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1	«Карусель», Пулковское ш., 19, лит. А	ТД «Перекресток», пр. Стачек, 99 лит. А	«Агроторг», ул. Зайцева, 23	«Лента», наб. Обводного кан., 118/1	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10
Цена, руб.	99-00	47-99	75-99	69-90	55-03	69-60
ГОСТ, ТУ	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 28589-90	ТУ 9216-020-05091131-07	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84
Запах и вкус по ГОСТ, ТУ	Свойственные тушеной говядине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса	Свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями, без посторонних запахов и привкуса	Свойственные вареной свинине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса	Свойственные тушеной говядине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса	Свойственные тушеной говядине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса	Свойственные тушеной говядине с пряностями, без постороннего запаха и привкуса
Запах и вкус фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Внешний вид и консистенция мяса по ГОСТ, ТУ	Мясо кусочками, в основном массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются	Кусочки мяса на костях птицы в желе или бульоне с видимыми включениями специй, моркови или белого корня. Поверхность кожи без пленок, волосяных перьев, кровоподтеков. Цвет мяса розовый, свойственный вареному мясу данного вида птицы. Мясо сочное, легко отделяется от костей	Мясо кусочками, представляющими собой мышечную ткань с включениями жировой и соединительной ткани, сочное, не переваренное, без хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов	Мясо кусочками, в основном массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются	Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются	Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются
Внешний вид и консистенция фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: кусочки мяса массой менее 30 г и измельченная масса, мясо сочное, не переваренное, без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани.	Не соответствует: кусочки мяса массой менее 30 г с наличием фаршеобразной массы, мясо сочное, не переваренное, без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани.	Не соответствует: мясо кусочками массой менее 30 г
Внешний вид мясного сока по ГОСТ, ТУ	В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока	Цвет желе (бульона): от золотисто-желтого до темно-желтого	Желе от соломенного цвета до светло-коричневого цвета	В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока	В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока	В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока
Внешний вид мясного сока фактически	Соответствует: цвет светло-коричневый	Соответствует: цвет светло-желтый	Желе желтоватого цвета	В нагретом состоянии цвет светло-коричневый	Соответствует: цвет светло-коричневый	Мясной сок в желеобразном состоянии
Массовая доля мяса и жира по ГОСТ, ТУ, %	Не менее 56,5	Не менее 56,5	Не менее 50,0	Не менее 56,5	Не менее 56,5	Не менее 56,5
Массовая доля мяса и жира, фактически, %	57,2	-	55,6	56,5	64,0	53,1
Массовая доля жира по ГОСТ, ТУ%	не более 17,0	не более 20,0	не более 30,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0
Массовая доля жира, фактически, %	12,3±1,4	6,6±1,4	20,2±1,4	13,2±0,7	21,3±1,4	8,9±1,4
Массовая доля поваренной соли, % (норма: 1,0-1,5)	1,31±0,14	1,22±0,14	1,23±0,14	1,64±0,14	1,26±0,14	1,0±0,1
Масс. доля белка, %, по ГОСТ, ТУ	не менее 15,0	не менее 16,0	-	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0
Массовая доля белка, %, фактич.	18,3±0,9	16,0±0,9	10,4±0,9	12,7±0,9	14,4±0,9	12,1±0,9
Состав по ГОСТ, ТУ	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 28589-90	Свинина, жир, соль, желеобразователь Е407, ароматизатор мясной натуральной, лук, влагоудерживающий агент Е451, специи	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84
Соответствие состава фарша	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ТУ	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу
Соответствие ГОСТ, ТУ	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.



Где?

ГОСТ 5284-84.

**Александра Ишевского**, основной причиной низкой содержания белка в мясных консервах является использование производителями не мышечной, а соединительной ткани животных, которая изначально содержит меньшее количество белка.

Снижает пищевую ценность продукта и использование хрящей, кровеносных сосудов, сухожилий, щетины, шкуры. К примеру, в одной из банок тушенки производства «Вязьмамясопродукт» был обнаружен крупный кровеносный сосуд, наличие которого не допускается.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

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

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года № 300-рп.



МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

**Дмитрий ПОЗДНЯКОВ**, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации:

«Результаты этого исследования действительно рисуют нам не самую оптимистическую картину. Наша ассоциация постоянно следит за ценовыми изменениями на российском и международном мясных рынках. И я могу сказать, что стоимость импортируемой в Россию говядины за последний год выросла на 30–40%. А своей говядины мы производим все меньше и меньше. Вот производители и стараются сэкономить, заменяя дорогое сырье более дешевым. Другое дело, что писать на такой тушенке «ГОСТ» не совсем этично по отношению к потребителю. Ведь покупатель в нашей стране доверяет слову «ГОСТ» и рассчитывает, что и количество и качество говядины в банке будет соответствовать этому стандарту. К сожалению, по нашим прогнозам, в ближайшей и среднесрочной перспективе говядина в нашей стране дешеветь не будет, а соответственно, и продукция из нее тоже будет дорожать».

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

ООО «Елинский пищевой комбинат»:

«По поводу изложенного Вами факта проведено служебное расследование, в ходе которого было установлено, что имел место единичный случай возможного попадания куска мяса с большим содержанием жировой ткани при производстве крупной партии продукции на автоматической линии. В целях исключения подобных случаев руководством комбината было принято решение о доработке автоматической системы дозирования».

ООО «Елинский пищевой комбинат» в лице директора приносит свои извинения и благодарит Вас за своевременную информацию. Просим Вас и впредь информировать нас о всех подобных случаях выявления некачественной продукции».

Директор А. В. ЛИХТЕР



Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», первый сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», первый сорт	Консервы мясные «Говядина тушеная», высший сорт
ООО «Балтком», Калининградская обл.	ЗАО «Орелпродукт», Орловская обл.	ООО «Вязьмамясопродукт», Смоленская обл.	ООО «НПП-ТКК», г. Челябинск	ООО «Елинский пищевой комбинат», Московская обл.
325	338	338	338	338
27.05.2010	13.11.2010	31.08.2009	15.06.2009	25.08.2010
«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	ООО «Санфир» «Бриз», ул. Новостроек, 21/16	«Агроторг», ул. Зайцева, 23
51-90	73-60	34-90	49-90	75-90
ГОСТ 5284-84	ГОСТ 697-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84
Свойственные тушеной говядине с приностями, без постороннего запаха и привкуса	Свойственные тушеной говядине с приностями, без постороннего запаха и привкуса	Свойственные тушеной говядине с приностями, без постороннего запаха и привкуса	Свойственные тушеной говядине с приностями, без постороннего запаха и привкуса	Свойственные тушеной говядине с приностями, без постороннего запаха и привкуса
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются	Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются	Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются	Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются	Мясо кусочками, в основном, массой не менее 30 г, сочное, не переваренное; без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, лимфатических и нервных узлов. При осторожном извлечении из банки кусочки не распадаются
Не соответствует: с наличием большого количества грубой соединительной ткани	Не соответствует: с наличием большого количества грубой соединительной ткани	Не соответствует: с наличием крупного кровеносного сосуда	Не соответствует: с наличием большого количества грубой соединительной ткани	Соответствует
В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока	В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока	В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока	В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока	В нагретом состоянии цвет от желтого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость мясного сока
В нагретом состоянии цвет светло-коричневый	Мясной сок в желеобразном состоянии	Мясной сок в желеобразном состоянии	В нагретом состоянии цвет желтый	В нагретом состоянии цвет желтый
Не менее 56,5	Не менее 56,5	не менее 54,0	не менее 54,0	не менее 56,5
53,3	59,8	52,5	46,3	56,5
не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0	не более 17,0
6,8±1,4	16,3±1,4	8,4±1,4	10,9±1,4	8,7±1,4
1,12±0,14	1,54±0,14	1,43±0,14	1,20±0,14	1,24±0,14
не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0	не менее 15,0
14,2±0,9	9,6±0,9	11,4±0,9	8,5±0,9	9,5±0,9
ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84	ГОСТ 5284-84
Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу	Состав образца соответствует ГОСТу
Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

«Влажная» акция

ПРОДУКТЫ ПО СНИЖЕННЫМ ЦЕНАМ — ОПАСАТЬСЯ ИЛИ ПОКУПАТЬ?

Во время поста потребление колбас и других мясных продуктов несколько ниже обычного. Поэтому изготовители вместе с торговыми сетями придумывают различные акции, чтобы стимулировать продажи. Самый простой способ поднять продажи – снизить цену. Потребители охотно разбирают такие продукты, но некоторые из них все-таки задаются вопросом: не сказывается ли уменьшение цены на качество товара?

Вот и на этот раз жительница Санкт-Петербурга Людмила Романовская, побывав в универсаме «Семья», что расположен на ул. Маршала Говорова, д.14, обратила внимание «ПК» на мартовскую акцию магазина: колбасы компаний ООО «Пит-Продукт» («Докторская», 400 г) и ОАО «Парнас-М» («Докторская», 380 г и «Московская», 350 г) по очень привлекательной цене – 99 рублей за упаковку! Скидка от первоначальной цены в зависимости от производителя и наименования составляла от 20 до 30%.

По просьбе редакции «ПК» Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» закупила образцы этих колбас и направила на исследования в две независимые государственные лаборатории, аккредитованные в системе ГОСТ Р: ФГУ «Тест—С.—Петербург» и ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

Образцы колбас «Московская» от ОАО «Парнас-М» (дата изг. 19.03.2011 г.) получили единодушную оценку обеих лабораторий: ГОСТу не соответствует! Причина в избытке влаги: 52% вместо максимально допустимого ГОСТом значения 38%!

Результаты испытаний образцов колбасы «Докторская» производства того же ОАО «Парнас-М» (дата изг. 21.03.2011 г.) у лабораторий не совпали, хотя оказались очень близкими друг другу. Согласно ГОСТ Р 52196-2003 в «Докторской колбасе» должно быть не менее 13% белка. ФГУ «Тест—С.—Петербург» получило значение 12,1%, но применив погрешность ±0,9 (согласно ГОСТ 25011-81) уложило образец в норму. ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» выявила белок на уровне 11,56% и признала образец соответствующим ГОСТу.

Влага в образце, по данным лаборатории ФГУ «Тест—С.—Петербург» оказалась на грани: при норме «не более 65%» влаги оказалось ровно 65% + погрешность ±0,7%.

ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» посчитала, что ОАО «Парнас-М» все-таки чуть-чуть переборщил с влагой – 66,6% и забраковала образец по этому показателю.

Разошлись выводы двух лабораторий и в отношении образцов колбасы «Докторская» производства ООО «Пит-Продукт» (дата изг. 19.03.2011 г.). По мнению ФГУ «Тест—С.—Петербург» белок со значением 12,1% с применением погрешности ±0,9 укладывается образец в гостовскую норму (не менее 13%). А вот протокол испытаний ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» указывает на то, что белка в «Докторской» гораздо меньше – 11,03% при погрешности ±0,55%.

Анализируя результаты испытаний, можно сделать вывод о том, что скидка 20–25% на «Докторскую», показатели качества которой балансируют на грани (белок, влага), вполне обоснованы. Но если нам такую колбасу продадут по стандартной цене (без скидки), здесь потребитель вправе требовать от изготовителя более твердых показателей по белку и влаге, без всяких скидок на погрешности. А вот на колбасу «Московская» от ОАО «Парнас-М» с избыточной влагой скидку по акции можно было бы дать и побольше!

По словам **Николая Стеценко**, начальника отдела государственного надзора Северо-Западного межрегионального территориального управления Росстандарта, чем меньше белка в колбасе, тем меньше в ней мяса, и это не может не вызывать беспокойство.

От себя добавим, что сегодня при производстве колбасных изделий используются различные стабилизаторы, одна часть которого способна заменять до пяти частей мясного сырья и до десяти частей воды. Как утверждают разработчики этих компонентов, физико-химические показатели вареной колбасы, изготовленной с применением таких стабилизаторов, практически идентичны требованиям ГОСТ Р 52196-2003, а стоимость такого продукта становится на 20% ниже. Это означает, что белок у таких «конкурентоспособных» мясных продуктов будет в пределах нормы, впрочем, как и другие показатели качества.

К сожалению, современные лабораторные методики не всегда способны распознать в продукте применение таких «инновационных» технологий: наука и производство всегда на шаг-другой опережают контролеров. Поэтому потребителям, заботящимся о своем здоровье, нужно быть предельно аккуратными в выборе продуктов питания, ведь состояние нашего организма напрямую зависит от того, чем мы его кормим.

Кирилл ОРЛОВ

ПОПРАВКА «ПК»

В предыдущем номере «ПК» №3 (242) 16 марта – 15 апреля 2011 г. на стр. 11 в материале «Каждая вторая пачка сливочного масла – подделка!» была допущена опечатка в названии масла: вместо названия «Ленинград» следует читать «Ленинградское». Приносим извинения читателям.

Редакция «ПК»



## БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ



# Театр начинается с вешалки, а пищевое производство... с халата и бахил

В ЭТОМ УБЕДИЛАСЬ КОРРЕСПОНДЕНТ «ПК», ПОБЫВАВ НА ИЗВЕСТНОМ ПЕТЕРБУРГСКОМ КОНДИТЕРСКОМ КОМБИНАТЕ ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»

## РАБОТАЮТ ТОЛЬКО ЧИСТЮЛИ

Прежде чем пропустить в святая святых кондитерской фабрики, меня облачают в халат, бахилы, специальную шапочку и просят провести обязательную дезинфекцию рук. Гигиене труда на пищевом предприятии уделяется особое внимание. «У нас работают только чистюли», – улыбаясь, говорит технолог ЗАО «Карат Плюс» Анастасия Худякова.

Убеждаюсь в этом лично: весь персонал облачен в белоснежную униформу, работа ведется только в перчатках. Несмотря на самый разгар смены, кажется, что в производственных помещениях только закончилась генеральная уборка.

## МЕЧТА ХОЗЯЙКИ

Экскурсия на «Карат Плюс» начинается с несравнимого запаха свежеспеченных бисквитов, ванили и меда. Окунаясь в этот дразнящий аромат с головой, мы оказываемся в выпечном цехе предприятия.

Именно здесь создается основа будущих тортов и пирожных. Слоеные пласты теста, песочные корзиночки, воздушные бисквиты, медовые коржи и невесомое безе ждут своей очереди на отправку в профессиональные ротационные печи. Отработанные рецептуры и технологии позволяют получать основы для тортов и пирожных стабильно-



Рулет «Нежный»

го качества по заданным параметрам. Об этом обычным хозяйкам можно только мечтать: лично у меня бисквитный торт, выпекаемый по одному и тому же рецепту, каждый раз получается по-разному.

Анастасия Худякова поясняет, что промышленное производство значительно отличается от домашней «технологии». Хотя бы потому, что большая часть операций автоматизирована. Все ингредиенты смешиваются на специальном оборудовании, затем тесто взбивается, подается в распределительную воронку и автоматически разливается в формы. В результате вкус готовой продукции ничем не отличается от дня. Если только его не решишь целенаправленно изменить, доработать или же вовсе создать что-то новое.

Этот процесс Анна Колесник, начальник выпечного цеха ЗАО «Карат Плюс», сравнивает с написанием художественной картины: «Бывает, что в порыве вдохновения наши технологи создают уникальные основы за один день. Иногда творческая работа затягивается на несколько месяцев. В любом случае, «полотно», выходящее из под «пера» наших специалистов, достойно украсить сладкую коллекцию кондитерских шедевров».



Торт «Сметанник» с лесными ягодами

## МАКИЯЖ ДЛЯ ТОРТОВ

Из выпечного цеха тестовые основы для лакомств поступают в цех пирожных и в цех заказных изделий прямо к профессиональным стилистам и дизайнерам, которые помогут изделиться обрести свой собственный образ.

«Макияж» из цветных кремов, глазури и сливок накладывается вручную. Любый торт или пирожное, по словам начальника цеха заказных изделий Татьяны Каревой, требует особого подхода. Каждое кондитерское лакомство украшается в зависимости от внутреннего содержания и предназначения (торжественное мероприятие, обычное чаепитие, перекус на скорую руку).

«Выход в свет» предполагает сложные рисунки из шоколада, крема и фруктов. Продумывается каждый штрих, чтобы внешний вид и вкус лакомства гармонично сочетались. «Дневной макияж» наносится на изделия, которые мы берем с собой в дорогу – на дачу, к чаю на работе или в поездку. Чаще всего он наносится на весовые торты и рулеты. Но! Скромный внешний вид весовых тортов от «Карат Плюс» никак не сказывается на яркости и богатстве вкуса. Сама Анастасия Худякова признается, что, навещая родителей, живущих за городом, в качестве угощения всегда берет с собой весовые торты и рулеты.



Печенье «Дюймовочка»

## ДОРОЖНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Нарядные наборы миниатюрных пирожных «Дюймовочка», «Кроха», «Питерский» украсят любой стол, а также скрасят поездку в электричке или пребывание на даче.

Во время пикников и вылазок на природу Наталья Ползик, начальник цеха по производству пирожных, рекомендует брать с собой классические лакомства производства «Карат Плюс» – профитролы, шоколадную картошку, суфле, эклеры, буше. Все пирожные изготавливаются по традиционной технологии и не доставляют хлопот при транспортировке.

На экскурсии побывала Ирина ОСТРОВСКАЯ

## Адреса фирменных магазинов ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

1. Дальневосточный пр., д. 42,
2. Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
3. пр. Стачек, д. 88
4. Среднеохтинский пр., д. 2А
5. Съезжинская ул., д. 22
6. Вербная ул., д. 12
7. ул. Есенина, д. 32
8. 10-я линия В. О., д. 25/42,
9. Литейный пр., д. 53
10. г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72

НОВЫЙ МАГАЗИН  
СКОРО ОТКРЫТИЕ

Консультации по вопросам заказов тортов можно получить по тел. (812) 318-13-80

## ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

## ОЧЕВИДНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Блюда из тушенки ни по вкусу, ни по пищевой ценности не уступают блюдам из свежего мяса. Еще одно неоспоримое достоинство мясных консервов – возможность длительного хранения (3–4 года) без специальных условий, удобство транспортировки и широкий ассортимент. Так что, если у вас дома или на даче имеется свой собственный «стратегический запас» мясных консервов, можно не беспокоиться о том, как быстро приготовить сытный и вкусный обед или ужин. Особенно если речь идет о мясных консервах торговых марок «Честный продукт» и «Русь».

## ВСЕ ПО-ЧЕСТНОМУ

Изготовители консервов – компания «Русь» – поясняют, что тушеное мясо под торговой маркой «Честный продукт» выпускается строго по ГОСТу и относится к продукции высшего качества. Дело в том, что рецептура включает в себя только отборное охлажденное (!) мясо, что, безусловно, отражается на вкусе и питательных свойствах консервов. Нежная, сочная и ароматная, эта продукция способна конкурировать с готовыми блюдами из мяса.

Компания «Русь» производит консервы и по техническим условиям (ТУ). По словам специалистов, именно ТУ позволяют разнообразить вкусовую гамму и удовлетворить разнообразные запросы потребителей. В качестве дополнительных ингредиентов используются свежие и натуральные продукты, соль и специи добавляются только для того, чтобы подчеркнуть вкус мяса, а не перебить или скрыть его недостатки.

## ОХОТА НА РЫБАЛКУ

Любят и уважают тушенку не только дачники, но и рыбаки, охотники,

# В рюкзак тушенку спрячу — и вперед, на дачу!



Стоит немного подтаять снегу, как вереницы петербуржцев тянутся на свои приусадебные участки и дачи. Но перед этим они обязательно заглядывают в магазин, чтобы купить тушенку, которая с давних пор является одним из главных блюд, составляющих рацион дачника.



грибники и туристы. Уж они-то точно знают, что мясные консервы – лучшая еда в походных условиях. Трудно представить теплую компанию в лесу без костра, гитары и... банки тушенки!

По свидетельствам бывалых экстремалов, мясными консервами компании «Русь» можно питаться круглогодично, и она нисколько не надоедает. Ведь ассортимент мясных консервов постоянно расширяется. Помимо классической тушеной свинины и говя-

дины компания «Русь» выпускает тушеную баранину, конину, мясо кур в собственном соку, мясо индейки и мясо цыплят.

## ТУШЕНАЯ КОНИНА

Конина весьма популярна на Востоке и в Средней Азии, а уж там знают толк в мясных блюдах! Компания «Русь» также разработала рецепт тушеной конины. Те, кто попробовал эти мясные консервы, говорят, что в

сочетании с тушеной кониной даже обычные макароны могут стать деликатесным блюдом, которое за милую душу можно приготовить не только в лесу или на даче, но и дома.

Отдельных слов заслуживают консервы из мяса кур, цыплят и индейки от компании «Русь». Индейка – единственный вид мяса, который не вызывает аллергии. Куриное мясо – ценный высококалорийный диетический продукт с низ-

ким содержанием жира и высоким содержанием протеина. Нежные и сочные, эти консервы отлично подходят для детского питания. Они также незаменимы при варке супов и приготовлении салатов.

## ПОХОДНЫЙ ШАШЛЫК ИЗ КОНСЕРВНОЙ БАНКИ

Известно, что настоящий шашлык делается из бараньего мяса. Но, отправляясь копать грядки или покорять горные вершины, вы вряд ли потащите с собой барашка на веревочке или лишние килограммы уже разделанной бараньей мякоти. Куда проще взять с собой тушеные консервы из баранины. Разогрев баночку на костре, чтобы содержимое пропиталось ни с чем не сравнимым запахом дыма, вы получите самый настоящий походный бараний шашлык!

## СЕКРЕТЫ БЫСТРОГО ПЕРЕКУСА

Если тушенка традиционно используется в качестве основного блюда, то для перекуса как дома, так и на природе, опытные дачники и туристы советуют печеночные паштеты компании «Русь». Из куриной, утиной, гусиной, свиной и говяжьей печени, с паприкой и зеленью они отлично подойдут для бутербродов и легких салатов.

Так что накануне дачного сезона рекомендуем всем садоводам-огородникам и любителям походов заранее запастись готовыми к употреблению, удобными и неприхотливыми в хранении мясными консервами торговых марок «Русь» и «Честный продукт».

К дачному сезону готовилась  
Нелли МЕЛЬНИК



ООО "АСТО"

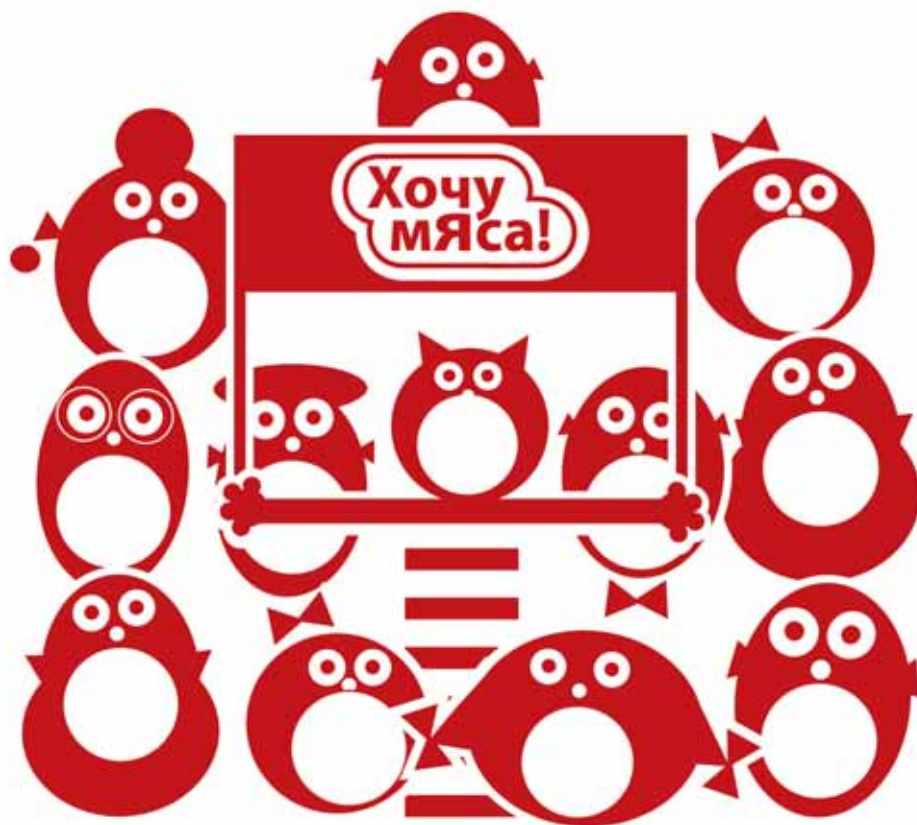
WWW.ASTOFISH.COM



**ДЕЛИКАТЕСНЫЕ  
МОРПРОДУКТЫ**

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

**МИТ СТАР**  
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА



Россия, г. Санкт-Петербург, 196240, а/я 123, ул. Предпортовая д.6 лит.Р,  
тел: (812) 677 11 07, 722 36 35, 722 00 54  
www.meatstar.spb.ru

МЯСОПЕРЕРАБОТКА

# Белорусские колбасы по-петербургски

МЯСОКОМБИНАТ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ» ПРИСТУПИЛ К ВЫПУСКУ НОВОЙ ЛИНЕЙКИ ДОМАШНИХ КОЛБАС, ВЕТЧИН, СОСИСОК, САРДЕЛЕК, ДЕЛИКАТЕСОВ, ЗЕЛЬЦЕВ

Свиная вырезка считается полноценным диетическим продуктом. Другая часть туши, которая не содержит в себе большого количества жира, – лопатка. Именно из этих частей традиционно готовят белорусские колбасы, рубленые ветчины и другие мясные деликатесы, которые с удовольствием едят не только бульбаши, но и россияне.



**Белорусская поговорка гласит: «Як няма рыбы смачней лининки, так няма мяса добрей свининки». В рационе наших братьев-славян свинина наряду с картошкой, или бульбой, занимает особое место. Причем белорусов не пугают предупреждения диетологов, что свинина – это мясо с самым высоким содержанием жира.**



**СЛАВЯНСКИЕ РЕЦЕПТЫ**

В течение года технологи «Мясокомбината «Санкт-Петербург» неоднократно ездили в Белоруссию на стажировку, постигая все премудрости славянских рецептов. Впитав информацию, российские специалисты несколько адаптировали технологию производства под вкусовые предпочтения петербуржцев. В результате были разработаны собственные технические условия на широкий спектр мясной продукции, главным компонентом которой стала отборная нежирная свинина и натуральные специи.

По словам специалистов мясокомбината, петербуржцы делают выбор в пользу тех мясных продуктов, где сало и шпик присутствуют в небольших количествах, в то время как белорусы любят жирную колбасу. Если в Минске и Гродно в почете чеснок, то в Северной столице предпочитают черный, жгучий красный перец, имбирь и другие пряности.

**ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ**

Особой любовью горожан пользуются вареные и полукопченые колбасы. На основе полученного в Белору-



сии опыта, технологи «Мясокомбината «Санкт-Петербург» выпустили вареные колбасы «Полеская», «Бобруйская» и «Сытная». Они отличаются мягким вкусом и упругой консистенцией.

Полукопченые колбасы «Полочкая» и «Партизанская» отлично подойдут не только для бутербродов, но и для приготовления пиццы, все-

возможных запеканок из картофеля и капусты.

«Хуторские», «Светлогорские» и «Панские» шпикачки вырабатываются из свинины и говядины с добавлением специй. Присутствие в составе продуктов шпика делает их нежными и более сочными, а специальная термическая обработка придает аппетитный вид и аромат копчения.

Специалисты предприятия рекомендуют попробовать сосиски «Брестские», «Минские» и «Полочки». Они идеально подходят для быстрого и сытного перекуса. А маленькие петербуржцы наверняка будут в восторге от мини-сосисок «Медвежье ушко».

**ЗЕЛЬЦЬ – ГЛАВНЫЙ ИСТОЧНИК КОЛЛАГЕНА**

В белорусской кухне большое внимание уделяется субпродуктам, а потому у братьев-славян в почете зельцы. А вот в России они пользуются меньшей популярностью. Технологи «Мясокомбината «Санкт-Петербург» надеются, что их продукция поможет изменить вкусы петербуржцев и предлагают попробовать зельцы: «Крестыанский», «Белорусский», «Сальтисон» и «Домашний».

Раньше зельц на Руси пользовался заслуженным уважением. Кулинарные книги говорят о нем так: «...Распространенная русская холодная закуска. Ее принято подавать к праздничному столу под водку с хреном, горчицей, майонезом, уксусом...»

Это блюдо варят из свиных рулек, ног, ушей и других субпродуктов. Чем больше этих компонентов, тем крепче получается бульон, тем вкуснее зельц. У зельца есть масса вполне очевидных достоинств. Дело в том, что в костях, хрящах и связках содержится коллаген – белок, обеспечивающий прочность и эластичность соединительной ткани. При варке коллаген частично размягчается, захватывает воду и превращается в желатин. Он, собственно, и придает зельцу крепость. В желудке коллаген зельца разбирается на аминокислоты, а затем снова собирается в наших связках, хрящах и суставах.

В рецептуре зельца, разработанного технологами предприятия, используются только натуральные добавки: перец, чеснок и лавровый лист. Зельц легко отличить на прилавке: по узнаваемому логотипу и по цвету. Этот зельц не прозрачный, как большинство его собратьев, а темноватого цвета из-за насыщенности и плотности бульона, применяемого при его изготовлении.

Новинки дегустировала  
Ирина ОСТРОВСКАЯ

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



**ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»**

**«Северный» — лучший традициям верный!**

**Наш адрес:**  
пр. Просвещения, 74

## ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



## НЕ ДУМАЙ О СЕЛЕДКЕ СВЫСОКА

Весной нашему организму необходимы витамины и минералы. Они помогут пробудиться от «зимней спячки». Обычно, говоря о витаминах, мы подразумеваем фрукты и овощи. Но не стоит забывать о том, что ряд необходимых веществ мы можем получить из продуктов животного происхождения, в т.ч. из сельди.

## НЕМНОГО ИСТОРИИ

Сельдь — самый распространенный сегодня вид соленой рыбы на прилавках магазинов. Ее открыл миру голландский моряк Виллем Якоб Бейкельс в 1390 году. До этого времени сельдь служила пищей самым бедным слоям общества и монахам, так как соленая сельдь имела горький привкус и неприятный запах.

Голландскому рыбаку Бейкельсу во время длительного плавания первому пришла в голову мысль перед посолом удалять у сельди жабры. Приготовленная по-новому сельдь пришлась по вкусу сначала соседям изобретательного рыбака, а затем и всей Голландии, включая царствующих особ. В России сельдь появилась в XV веке и сразу же покорила сердца и желудки знати и простого народа. В XVI веке уже было не счесть множества бочонков с новым восхитительным лакомством — соленой сельдкой.

## СПЛОШНАЯ ПОЛЬЗА

Во многих странах мира основу питания жителей составляют не хлеб или мясо, а блюда из морепродуктов, так как они быстрее готовятся, легче перевариваются и лучше усваиваются. Недаром в тех странах, где широко употребляются дары моря,

люди меньше болеют и живут дольше. Взрослым рекомендуется включать в свой рацион рыбу хотя бы два раза в неделю.

Морепродукты содержат уникальные полиненасыщенные жирные кислоты омега-3 и омега-6. Попадая в организм, они снижают уровень вредного холестерина в крови, тем самым уменьшая риск сердечно-сосудистых заболеваний. Если мясной белок организм перерабатывает примерно пять часов, то с белком даров моря он справляется в два раза быстрее. Ведь по сравнению с мясом дичи и домашних животных в морепродуктах гораздо меньше грубой соединительной ткани, а следовательно, морские обитатели являются более полезным продуктом, чем мясо.

В пользу рыбы говорит то, что в ней содержится огромное количество дефицитного микроэлемента — йода, который не вырабатывается организмом человека, а имеется лишь в некоторых продуктах. Йод — «топливо» для работы щитовидной железы и мозга. В Японии, стране с самой «морской» кухней мира, на миллион жителей приходится только один случай заболевания щитовидной железы. В отличие от искусственно йодированных продуктов (соли, молока, хлеба) йод из морепродуктов не улетучивается при первой же встрече с солнечными лучами и кислородом. Также в рыбе содержится много витамина D, необходимого для нормального роста и формирования костей.

Анна ШЕВЕЛОВА



## Как выбрать сельдь в вакууме:

• проверьте дату изготовления и сроки хранения, указанные на упаковке; • обратите внимание на температуру прилавка — она должна соответствовать режиму хранения, указанному на упаковке.

## ВСТРЕЧАЕМ ПАСХУ

## «ШЕФ-ПОВАР» СПЕШИТ НА ПОМОЩЬ

По сложившейся традиции, на пасхальном столе должны преобладать самые разнообразные мясные блюда, столь желанные после Великого поста. Это и холодцы, и студни, запеченное в духовке мясо и всевозможные мясные деликатесы.

Не забывайте, что пасхальное застолье отличается не только множеством вкусных блюд (в старину в зажиточных семьях их число доходило до 40 — по количеству дней Великого поста), но и красотой оформления. В первую очередь это относится к «мясным тарелкам». Наверняка, многие хозяйки сталкивались с проблемой сервировки колбасы и мясных деликатесов. Ведь ломтики должны быть одинаковой толщины и выглядеть эстетично. Одно неверное движение — и вся красота может быть загублена.

Выход есть — стоит заранее приобрести в любой крупной торговой сети колбасы и мясные деликатесы в сервировочной нарезке ТМ «Шеф-Повар».



В светлое Христово Воскресение редкая хозяйка не стремится блеснуть своими кулинарными способностями. Но следует помнить, что Пасха — это торжество торжеств, когда все должны праздновать, а не пребывать на кухне. Конечно, полностью исключить хлопоты у плиты нашим милым женщинам вряд ли удастся, но часть забот готов взять на себя «ШЕФ-ПОВАР».

## После долгого поста отведай-ка мяса

## СУПЕРУПАКОВКА

Колбасы и мясные деликатесы в сервировочной нарезке от «Шеф-Повара» упакованы в термоформы с газовой средой. Специальная безопасная атмосфера внутри упаковки надолго сохраняет свежесть и аромат продукта, причем без применения консервантов. Важно, что в условиях промышленной нарезки и упаковки строго соблюдаются санитарные нормы.

Колбасы и мясные деликатесы в сервировочной нарезке ТМ «Шеф-Повар» значительно экономят время — теперь приготовление бутербродов и мясного ассорти занимает считанные секунды. «Шеф-Повар» позаботился и об удобстве потребителей — упаковка с нарезкой не займет много места в холодильнике, а крышечка термоформы снабжена возможностью повторного закрывания.

## ВЕЛИКОЛЕПНОЕ ТРИО

Украсить ваш стол готовы самые популярные колбасы ТМ «Шеф-Повар». Среди них — великолепное «Трио с фисташками» и «Трио с паприкой». Изысканный, притягательный вкус этих колбас подчеркнут включениями сочной ветчины. «Трио с паприкой» отличает красный сладкий



перец, который придает изделию настроение солнечного юга и ощущение нескончаемого праздника жизни с его сладковато-пряным вкусом. В «Трио с фисташками» добавлены чуть солоноватые фисташки и оригинальная комбинация специй.

## ТВЕРДОЕ КАЧЕСТВО

Предпочитаете более твердые сорта колбас? Тогда попробуйте варено-копченую «Московскую» или сырокопченую «Брауншвейгскую». Сделано строго по ГОСТу!

Когда-то немецкий город Брауншвейг был знаменит своими копченными колбасками — Braunschweigeren. В Рос-



сию брауншвейгеры попали во времена Петра I, ими славились колбасных дел мастера из Немцевой слободы. С тех пор прошло уже немало лет, но название и рецептура сохранилась.

А вот сорт колбасы «Московская» был создан специально для правильных приемов иностранных делегаций. Натуральный сладковатый вкус «Московской», который придает ей отборная говядина, дополнен нотками белого перца, кардамона и мускатного ореха. Настоящее украшение этой колбасы — крупные кубики шпика необычной квадратной формы.

## РЕЦЕПТЫ ИЗ РАЗНЫХ КОНЦОВ СВЕТА

Если вы гурман и хотите разнообразить свое пасхальное застолье, возьмите полукопченые колбасы «Саями по-фински» или «Итальянская».

Справедливости ради надо отметить, что родина саями — вовсе не заснеженная Финляндия, а солнечные Апеннины. Но финны научились готовить саями не хуже темпераментных итальянцев. Сдержанная красота здешних пейзажей отразилась и в рецептуре «Саями по-фински»: вкус — в меру соленый, острота — в меру жгучая. А аромат

— в меру насыщенный нотами пряностей, копчения и чеснока.

Знойная и страстная Италия — это терпкие итальянские вина, оливковые деревья, серенады под балконом, лучшие образцы мировой архитектуры и, конечно, знаменитая итальянская кухня!

Колбаса «Итальянская» приготовлена по уникальной рецептуре из отменного мясного фарша, начиненного измельченными маслинами и фисташками. Это настоящий средиземноморский подарок к вашему пасхальному столу!

Отдельных слов заслуживает деликатесная линейка в сервировочной нарезке «Барабек». Изысканная говядина, оригинальный «орех», нежная шейка и копчено-пряный карбонад непременно придутся по вкусу вам и вашим гостям.

«Шеф-Повар» надеется, что с его помощью встреча светлого Христова Воскресения светлит вам как можно меньше хлопот и как можно больше радости!

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

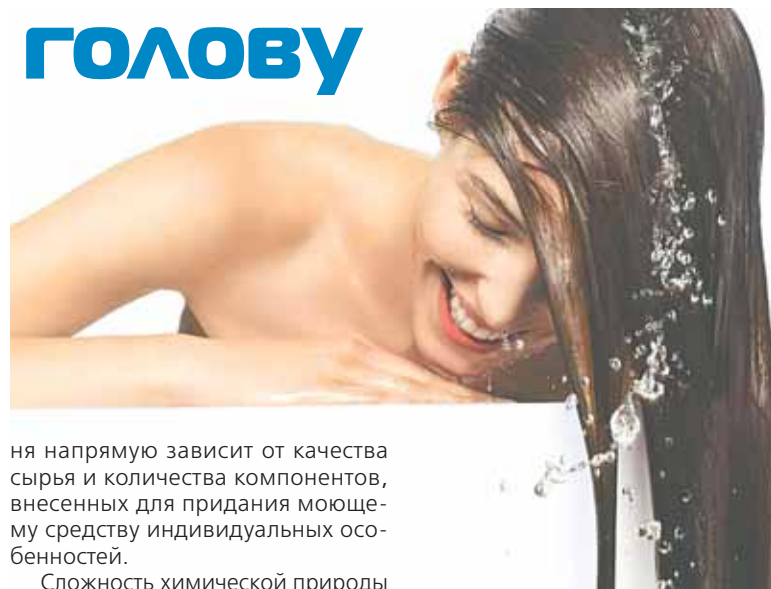


<http://www.shef-povar.com>



**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

## Шампунь вам на голову



Сдав в испытательную лабораторию ФГУ «Тест-С.-Петербург» образцы шампуней, закупленных в торговой сети Санкт-Петербурга, СПб ООП «Общественный контроль» надеялась наконец получить ответ на вопрос: все ли шампуни так хороши, как о них рассказывает навязчивая реклама? Ответ буквально шокировал общественников: все образцы шампуней стоимостью от 10 руб. 90 коп. до 179 руб. были признаны соответствующими российскому ГОСТ Р 52345-2005 «Изделия косметические гигиенические моющие!»

Так стоит ли потребителю оплачивать навязчивую дорогостоящую рекламу шампуней, заложившую в себестоимость раскрученных брендов? Или все-таки чем дороже шампунь, тем лучше? Мы решили провести свое расследование.

### СОЛЕННЫЕ СЛЕЗЫ

Закупленные образцы шампуней оказались безопасными: количество свинца, мышьяка и ртути было на порядок меньше по сравнению с допустимыми значениями по НД. Предельный порог процентного содержания солей натрия в изделиях производители шампуней также не перешагнули. Специалисты ФГУ «Тест-С.-Петербург» пояснили, что хлористый натрий отвечает за образование слез. Чем меньше соли, тем меньше слез. В образцах детских шампуней «Неженка», «Смешарики» и «Ушастый нянь» солей натрия оказалось меньше всего: 0,3, 0,4 и 0,6% соответственно. А вот у «взрослого» шампуня «Вуокса» производства компании ООО «Мега-Плюс» этот показатель составил уже 3,2% массовой доли хлористого натрия. Так что при попадании этого средства в глаза вероятность расплакаться заметно возрастает.

### ОБИЛНАЯ ПЕНА ЧИСТОТЫ НЕ ГАРАНТИРУЕТ

Часто можно слышать мнение, что хороший шампунь непременно должен давать обильную пену. Однако, по словам **Елены Некрасовой**, специалиста испытательной лаборатории ФГУ

**«Кто-то моет голову ежедневно, кто-то — один раз в уик-энд, а подавляющее большинство, если верить статистике, два-три раза в неделю. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить качество шампуней, в изобилии представленных в городской розничной торговой сети.**

«Тест-С.-Петербург», это заблуждение. Чистота волос не зависит от того, насколько хорошо он пенится. Главную задачу шампуня — отмыть волосы и кожу головы выполняют поверхностно-активные вещества (ПАВы), или, как их еще называют, детергенты. На этикетке любого шампуня они обычно располагаются одними из первых. Входящие в состав ПАВов компоненты обволакивают содержащиеся в волосах и на коже головы частицы грязи и жира, после чего смываются водой. В одном шампуне может быть сразу несколько детергентов.

Специалисты поясняют, что их концентрация зависит от типа волос, для которого предназначено косметическое средство. В шампунях для жирных волос она выше, для сухих волос — ниже. Как правило, в состав дешевых бытовых шампуней будут входить более дешевые («жесткие») ПАВы, а в дорогих средствах более дорогие («мягкие»). Но государственный стандарт не предусматривает методики определения количества и качества ПАВов в шампуне.

### СРЕДА НЕЙТРАЛЬНАЯ, ЩЕЛОЧНАЯ И КИСЛАЯ

По словам **Елены Некрасовой**, водородный показатель — pH также служит маркером для определения «сухих» и «жирных» шампуней. С химической точки зрения нейтральным является водородный показатель 7,0. Но для нашей кожи оптимальным будет показатель 5,5. **Елена Некрасова** считает, что для сухой кожи идеальный показателем pH будет диапазон от 5,5 до 6,5 единиц, а для жирной — начиная с 6,7 единиц pH. Максимальное число единиц pH, предусмотренное ГОСТом, равняется 8,5. Но с такими

щелочными образцами шампуней в лаборатории не сталкивались.

### РАЗНИЦА... ЕСТЬ

Подводя итог тестовых испытаний, **Елена Некрасова** отметила, что все образцы шампуней выполняют свою основную функцию очищения волос. А значительную разницу в ценах объяснила тем, что сегодня многие производители стремятся создать такой продукт, который бы не просто удалял загрязнения, но и улучшал внешний вид волос.

Поэтому в шампуни входят специальные добавки, повышающие потребительские свойства продукта. К ним относятся увлажняющие, питающие, ароматизирующие, красители, консерванты и другие компоненты, улучшающие расчесывание, снимающие статическое электричество и т. д. Такие шампуни будут стоить дороже. Но если главная цель потребителя — просто вымыть волосы, то вполне подойдет и самое дешевое средство.

Кстати, добросовестный производитель должен указывать на этикетке компоненты шампуня в порядке количественного убывания. Таким образом, даже если вы и видите в составе вашего средства экстракт ромашки или, например, масло жожоба, но на последнем месте, не обольщайтесь, количество этого компонента ничтожно мало и вряд ли окажет позитивное воздействие на вашу шевелюру.

### КРАСОТА ТРЕБУЕТ... ДЕНЕГ

Изготовители шампуней нам пояснили, что себестоимость шампу-

ня напрямую зависит от качества сырья и количества компонентов, внесенных для придания моему средству индивидуальных особенностей.

Сложность химической природы шампуня и, соответственно, его себестоимость определяют такие потребительские свойства, как термозащита, устранение перхоти, антистатический эффект, легкое расчесывание мокрых волос, их гладкость, блеск, эластичность, увлажненность и прочие.

В зависимости от того, что требуется нашим волосам, и нужно подбирать шампуни. «Как правило, человеку трудно самостоятельно определить, что необходимо его волосам, — говорит **Ольга Чистякова**, представитель компании-производителя. — Поэтому назначение должен делать профессионал — мастер салона красоты или парикмахерской. И помните, шампунь, обладающий индивидуальными свойствами, не может стоить дешево».

### ПЛАТА ЗА ПРЕСТИЖ

Когда на прилавке мы видим дорогой шампунь, надо понимать, что в его себестоимость помимо самого моющего средства заложены затраты на упаковку, рекламу, оплату каналов сбыта, а также стоимость самого бренда.

К примеру, себестоимость автомобилей Volkswagen Passat и BMW 5-й серии одинаковых комплектаций практически не отличается, зато конечная цена разнится на 50–70%. И только потому, что ездить на BMW престижнее. Так и с шампунем: есть

престижные и раскрученные марки, а есть неизвестные широкому кругу потребителей средства, продающиеся в небольших магазинах, которые, кстати, не требуют оплаты «входных билетов» за доступ на полку. Отсюда и большой разброс цен на шампуни.

### СЛОВО — ПАРИКМАХЕРУ

Когда я сообщила о результатах экспертизы шампуней своему парикмахеру, обратив ее внимание на разброс цен, услышала в ответ: «Запомни: скупой платит дважды. У тебя будут чистые волосы, но они вряд ли станут выглядеть ухоженными. Чтобы придать лоск волосам, дополнительно потребуются приобрести бальзам-кондиционер, питательную маску, укладочные средства». Это мнение практика, и к нему нельзя не прислушаться.

Надеюсь, что советы наших экспертов помогут вам выбрать правильный шампунь, а ваши волосы всегда будут не только чистыми, но и красивыми.

Подготовила **Олеся ПЕТРЕНКО**

**СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Тест-С.-Петербург» и лично его директора **Владимира ОКРЕПИЛОВА**.**

### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ШАМПУНЕЙ



Наименование изделия	Шампунь с чередой и ромашкой «Жаконя»	Мягкий шампунь «Виноград» «Дракоша»	Травяной шампунь «Ромашка» для нормальных и жирных волос	Шампунь «Вуокса» на основе молочной сыворотки для нормальных волос	Шампунь «Увлажнение и питание с УФ-фильтром» для всех типов волос, тм Estel	Шампунь детский «Смешарики» (арбуз)	Шампунь «Ушастый нянь»	Шампунь «Неженка Флер Энзим»
Производитель	ООО «ХБО при РАН «Вита»	ОАО «Концерн Калина», г. Екатеринбург	ООО «Русская нота»	ООО «Мега-Плюс»	ООО «Юникосметик»	ООО «Химрос»	ОАО «Невская косметика»	ООО «Рэсбио»
Дата изготовления	10.2010	—	август 2010	04.2010	08.2010	09.2010	—	октябрь 2010
Срок годности	24 мес.	годен до 29.11.2013	18 мес.	2 года	36 мес.	24 мес.	годен до 09.2012	24 мес.
Объем, мл	200	240	300	400	250	200	200	200
Цена, руб.	69-00	40-99	10-90	39-20	179-00	58-02	51-70	100-00
Место закупки	«Преображене», ул. Ефимова, 1/4	«Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7	«О'Кей», Московский пр., 137	Аптека «Невис», Московский пр., 63	«Шпилька», Московский пр., 137	«Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7	«Улыбка радуги», Измайловский пр.	«Преображене», ул. Ефимова, 1/4
Нормативный документ	ГОСТ Р 52345-2005	ГОСТ Р 52345-2005	ГОСТ Р 52345-2005	ГОСТ Р 52345-2005	ТУ 9158-023-50901932-2005	ГОСТ Р 52345-2005	ГОСТ Р 52345-2005	ГОСТ Р 52345-2005
Водородный показатель, ед. pH Норма: 5,0–8,5	5,4±0,1	6,2±0,1	7,6±0,1	5,3±0,1	5,0±0,1	6,4±0,1	5,9±0,1	7,3±0,1
Массовая доля хлористого натрия, % Норма: не более 6,0	1,8±0,1	1,6±0,1	2,0±0,1	3,2±0,1	1,2±0,1	0,4±0,1	0,6±0,1	0,3±0,1
Пенообразующая способность Норма: пенное число 196±10 устойчивость пены 0,94±0,05 устойчивость пены, не менее 0,8	пенное число 196±10 устойчивость пены 0,94±0,05	пенное число 192±10 устойчивость пены 0,95±0,05	пенное число 170±10 устойчивость пены 0,94±0,05	пенное число 199±10 устойчивость пены 0,94±0,05	пенное число 175±10 устойчивость пены 0,93±0,05	пенное число 179±10 устойчивость пены 0,94±0,05	пенное число 175±10 устойчивость пены 0,95±0,05	пенное число 155±10 устойчивость пены 0,93±0,05
Свинец, мг/кг Норма: не более 5,0	менее 1,0	менее 1,0	менее 1,0	менее 1,0	менее 1,0	менее 1,0	менее 1,0	менее 1,0
Мышьяк, мг/кг Норма: не более 5,0	менее 0,1	менее 0,1	менее 0,1	менее 0,1	менее 0,1	менее 0,1	менее 0,1	менее 0,1
Ртуть, мг/кг Норма: не более 1,0	менее 0,01	менее 0,01	менее 0,01	менее 0,01	менее 0,01	менее 0,01	менее 0,01	менее 0,01
Соответствие показателям качества (ГОСТ)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует

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



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

# Джем, достойный английской королевы!



Как приготавливается варенье, теоретически знает любая хозяйка. Но далеко не каждая готова провести на кухне целый день, чтобы побаловать своих родных блинчиками, тостами или пирогами со сладкой начинкой. Именно поэтому заботливые хозяйки предпочитают покупать готовые джемы производства ПО «Лужский консервный завод».

Многие распробовали лужские джемы на фестивалях здорового питания «Вкусноград». Пожалуй, каждый, кто отведал это лакомство во время дегустации, спешил приобрести заветное ведерко с джемом «Северное лето».

Сегодня петербурженки точно знают, что в таких крупных торговых сетях, как «Лента», «Ашан» и «Prisma» они всегда найдут знакомые 900-граммовые ведерки с логотипом «Северное лето». Лужские джемы изготавливаются из ягод, собранных в Северо-Западном регионе. Современное оборудование, четкое соблюдение санитарных норм, строгий входной контроль сырья выступают гарантом абсолютной безопасности, высокого качества и, что немаловажно, отменного вкуса плодово-ягодных джемов.

## НАСТОЯЩИЙ «КОРОЛЕВСКИЙ ПИРОГ»

Когда Лужский консервный завод вместе с газетой «Петербургское качество» объявил конкурс на лучшее блюдо из джемов торговой марки «Северное лето», десятки читателей поделились своими рецептами. Победительницей стала Надежда Ильина, приславшая свой фирменный рецепт «Королевского пирога».

«Меня всегда привлекала английская кухня, – рассказала Надежда Николаевна. – К примеру, я, как и королева Великобритании, равнодушна к апельсиновому джему, который необходим для приготовления «Коро-



Надежда Ильина — победительница конкурса на лучшее блюдо из джемов торговой марки «Северное лето»

левского пирога». Однако найти качественный джем в магазинах все никак не удавалось. Наверное, мне пришлось бы отказаться от идеи испечь настоящий английский «Королевский пирог» с апельсиновым джемом, если бы моя приятельница не принесла в подарок ведерко джема «Северное лето». Попробовав его, я сразу поняла, что это то, что я искала!»

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ РЕЦЕПТ

Для приготовления английского «Королевского пирога» вам понадо-

бятся следующие ингредиенты: пшеничная мука – 225 г, пекарский порошок – 2 чайные ложки, сахарная пудра – 220 г, яйца – 3 штуки, йогурт – 280 г, цедра апельсина тертая – 1 шт., ваниль – 1/2 чайной ложки, 125 миллиграммов сливочного масла, 5 столовых ложек разогретого апельсинового джема «Северное лето».

Просейте муку и пекарский порошок. Добавьте все остальные ингредиенты, кроме джема. Взбейте смесь в миксере на высокой скорости в течение 1–2 минут. Вылейте тесто в подготовленную форму и выпекайте 45 минут до готовности. В готовом пироге сделайте несколько отверстий и залейте теплый джем.

Надежда Николаевна добавляет, что отличная выпечка получится и с использованием малинового, черносмородинового, вишневого и абрикосового джемов «Северное лето».



## «ГОТОВЬ САНИ ЛЕТОМ, А ТУШЕНОЙ ЗАПАСАЙСЯ ВЕСНОЙ»

Петербургские хозяйки по достоинству ценят не только лужские джемы, но и мясные консервы. Тушенка, паштеты и ветчина пригодятся как дома, так и на даче. В преддверии дачного сезона опытные садоводы уверяют, что если запастись мясными консервами, то дачная жизнь будет сытой, вкусной и счастливой.

Преимущества мясных консервов сложно оспорить или переоценить. Будь то свинина или говядина тушеная, она хороша как в разогретом, так и в холодном виде. Банки прочны и прекрасно помещаются в рюкзаке. Кроме того, современная технология полной стерилизации позволяет хранить мясные консервы в течение 3–4 лет без использования холодильника. Так что, создав дома и на даче небольшой «стратегический запас» «Лужской» тушенки, вы можете не беспокоиться о том, чем накормить семью всего за 10–15 минут, что в наш век высоких скоростей и быстрого питания является огромным плюсом.

Лужские паштеты и ветчины незаменимы на пикниках, в походах, а также во время длительных путешествий в поезде и на машине. Они великолепны как самостоятельное блюдо и отлично подходят для приготовления бутербродов и закусок. Именно поэтому мы рекомендуем



каждой заботливой хозяйке заранее купить готовые к употреблению, вкусные, сытные и неприхотливые в хранении мясные консервы Лужского консервного завода.

## ВНИМАНИЕ! НОВЫЙ КОНКУРС!

Кстати, главным призом для Надежды Ильиной стал фирменный рюкзачок ЛКЗ, доверху наполненный джемами и мясными консервами. Принимая его, Надежда Ильина отметила, что готова поделиться еще минимум 10 рецептами из сладких джемов «Северное лето» и прислать описание не менее 30 блюд из Лужских мясных консервов. Что ж, ловим на слове и... объявляем очередной конкурс на лучшее блюдо из тушеного мяса, ветчины, паштетов и джемов ПО «Лужский консервный завод».

Свои письма вы можете направлять до 15 мая 2011 г. по адресу:

191119, СПб, Лиговский пр., 126 «А»

или на e-mail:

market@l-k-z.spb.ru с пометкой «КОНКУРС», а также писать в адрес редакции «ПК» по адресу: 190103, СПб, Рижский проспект, 26.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ



невские берега

кондитерский комбинат  
основан в 1955 году

# Постные сладости — источник радости

Согласно опросам общественного мнения, около 23% россиян соблюдают пост. Главный смысл поста — духовное очищение и отказ не только от определенных продуктов, но и от пагубных страстей, злых слов и дел, дурного настроения и раздражительности... Но если за духовную сторону ответственны только мы сами, то при выборе постных блюд нередко зависим от того, что предлагает нам рынок.

## СПЕЦИАЛЬНО К ВЕЛИКОМУ ПОСТУ

Разнообразие в пост никто не отменял. Это касается и сладостей: пирожных, конфет, тортов. Специально к Великому посту на радость всем постящимся, а также вегетарианцам, кондитерским комбинатом «Невские берега» было начато производство постных изделий.

Технологами компании «Невские берега» разработана эксклюзивная линия кондитерских изделий, при изготовлении которых используются продукты только растительного происхождения. Рецептура постных изделий подобрана таким образом, что ни по пищевой ценности, ни по вкусовым качествам они не отличаются от традиционных кондитерских продуктов.



Торт постный с брусникой

## ПОСТНОЕ ТРИО

Основой для постных тортов было выбрано песочно-заварное тесто. Нежное, слегка рассыпчатое и золотистого цвета, оно словно впитало в себя весеннюю энергию и тепло солнечных лучей.

Великий пост традиционно приходится на весну, когда наш организм нуждается в особой поддержке. Кондитеры «Невских берегов» постарались, чтобы постные торты с лихвой могли восполнить нехватку витаминов и микроэлементов. Именно поэтому нежный вкус песочно-заварной основы дополняют фруктовые конфитюры и фруктовые сливки. Кондитеры щедро украшают сладости натуральной брусникой и малиной, предлага-

вашему вниманию торт постный с малиной, торт постный с брусникой и торт постный с лимоном.

## ЯГОДА-МАЛИНКА

Вдыхая аромат постного торта с малиной от компании «Невские берега», вы переноситесь в жаркое лето. Пожалуй, малина – самая солнечная ягода. В своем составе она содержит значительное количество сахаров, которые являются основным источником энергии. Также малина богата витаминами группы В. В1, к примеру, тонизирует работу мозга, В2 – является антиоксидантом и предупреждает старение клеток. Витамин РР, содержащийся в малине, способствует выведению из организма «вредного» холестерина. Аскорбиновая кислота – укрепляет стенки кровеносных сосудов и иммунитет. Словом, постный торт с малиной – не только источник сладкой радости и сочного вкуса, но и витаминов.

## БРУСНИЧНАЯ «ИЗЮМИНКА»

За горьковато-терпкий привкус ягоды брусники ценятся ничуть не меньше, чем за кислоту. Именно эта брусничная «изюминка» придает постному тарту от «Невских берегов» особый благородный вкус.

Ягоды брусники богаты сахарами, органическими кислотами и витаминами. В них сравнительно много витамина С (15 мг), есть провитамин А, калий, кальций, магний, фосфор и железо. Также в бруснике содержится бензойная кислота. Этот природный консер-



Торт постный с лимоном

вант оказывает антисептическое действие, стоя на страже вирусов и простуды.

## СОЛНЕЧНЫЙ ЦВЕТОК

Замыкает постное трио от компании «Невские берега» торт постный с лимоном. Говорить о пользе этого цитрусового нет нужды. Благодаря своему уникальному химическому составу лимон обладает высокой биологической активностью и целебными качествами, а потому торт постный с лимоном становится настоящим кладом здоровья. Украшенный янтарным и карамельным декор-гелями, этот кондитерский изыск напоминает солнечный цветок, который обязательно расцветет и у вас в душе.

## «НЕВСКОЕ» ПЕЧЕНЬЕ СОГРЕЕТ ДУШУ

Технологи компании «Невские берега» рекомендуют попробовать в пост печенье «Невское». Оно обладает повышенной энергетической и питательной ценностью за счет семян подсолнечника, орехов и отрубей.

Рассыпчатое и ароматное, по форме и цвету печенье «Невское» напоминает солнышко. Янтарные кружочки согревают душу и заставляют улыбаться даже в самый хмурый день.

Специалисты кондитерского комбината «Невские берега» надеются, что их постная продукция добавит немного тепла и радости в каждый весенний день. И пусть Великий пост пойдет на пользу вашему здоровью и принесет покой и гармонию душе.

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО



Торт постный с малиной

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО  
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!