

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## В НОМЕРЕ:

**2** ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!



ОТ «ВКУСНОГРАДА»  
К «ВКУСНОГРАДУ»

**3** НЕ ПОКУПАЙСЯ!



РОСПОТРЕБНАДЗОР  
ОБРУШИЛСЯ НА «КОЛУ»

**7** ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



«КАРУСЕЛЬ»  
ЗАМАНИВАЕТ  
НОВЫМИ  
КАРТАМИ

**11** ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТВОРОГ: ФАЛЬСИФИКАЦИЯ  
ПРОДОЛЖАЕТСЯ!



## НОВИНКА СЕЗОНА: СМЕТАНА ИЗ «ПАЛЬМЫ» И «КОКОСА»

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

стр. 6-7



Санкт-Петербургская общественная  
организация потребителей  
«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»:  
50% СМЕТАНЫ В МАГАЗИНАХ —  
ПОДДЕЛКА!

**В НОМЕРЕ:** НАЧНИ УТРО  
С КРОНШТАДТСКИМ

**5**

КОЛБАСА...  
В КОНСЕРВНОЙ БАНКЕ

**10**

ОТДЫХАЙТЕ ВКУСНО  
ВМЕСТЕ С «ШЕФ-ПОВАРОМ»!

**12**

КАЧЕСТВО

ПРИМОРСКИЙ ПАРК ПОБЕДЫ, ПАРК «ДИВО-ОСТРОВ» ПРИГЛАШАЮТ

**21 мая**

ДЕСЯТЫЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

# ВКУСНОГРАД

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

Ст. м. «Крестовский остров».  
Начало в 11.00. Официальное открытие в 12.00  
Вход свободный

*Вкусноград накормит весь город рад!*

КАЧЕСТВО

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель:  
В. Б. Вишневецкий

Главный редактор –  
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Дарья Дедова,  
Алиса Савельева

Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг

Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:

Людмила Бояринцева,  
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

**А. А. Алиев** — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;

**С. К. Безкоровый** — генеральный директор ООО «АСТО»;

**А. В. Герман** — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;

**С. А. Горбанев** — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;

**И. Л. Гринштейн** — генеральный директор «Аналит Продактс»;

**И. Н. Карпенко** — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;

**О. В. Коломийченко** — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;

**С. В. Лебединский** — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;

**В. В. Окрепилов** — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;

**Д. В. Поздняков** — исполнительный директор Северо-Западной Мясной ассоциации;

**В. А. Романов** — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;

**А. И. Терebin** — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

**В. Н. Хренов** — генеральный директор ТПП «Диета-18»;

**П. Б. Шелищ** — председатель Союза потребителей России;

**Н. В. Шлювикова** — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;

**А. В. Яшин** — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

– подписка: индекс — 38531;

– универсамы, универмаги и магазины города;

– торговые сети



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

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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Адрес редакции и издателя:  
190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26,  
до востребования.

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы:  
(812) 324-25-88, 251-88-83

E-mail: petkach@ya.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати 12.05.2011

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

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»  
199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60,  
лит. А, пом. 4 Н.  
Номер заказа ТД-4955/5

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

ВИАТ ФЕСТИВАЛЬ!

Несмотря на неласковое начало мая, в День весны и труда в Парке имени И. В. Бабушкина было многолюдно. Петербуржцы пришли сюда, чтобы отпраздновать 1 Мая и поучаствовать в Девятом Санкт-Петербургском фестивале продуктов питания «ВКУСНОГРАД», который за свою семилетнюю историю впервые пришел в Невский район.

## Люблю «Вкусноград» в начале мая!

Ошибиться, где проходит главное действо, было невозможно. В верном направлении вела заборная музыка и аромат военно-полевой кухни, заправляли которой представители Лужского консервного завода.

Горячие макароны по-флотски и солдатская каша из мясных консервов предприятия пользовались повышенным спросом, как и лужские ветчины из отборной свинины и говядины. Девтора оценила фруктово-ягодные джемы «Северное лето» и тянула родителей к стойке кондитерской компании «Карат Плюс». На дегустацию компания представила свои новинки и хиты продаж. Здесь же можно было купить понравившиеся кондитерские изделия без торговой наценки.

Чуть поодаль торговали рыбными деликатесами. Молочные предприятия «Привнеское» и «Лактис» угощали молочными коктейлями, а тем, кто любит погорячее, представители компании «Орими Трэйд» наливали ароматный чай «Tess».

### К «ВКУСНОГРАДУ» ГОТОВИМСЯ С ВЕЧЕРА

Колбасы и выпечка, минеральные воды и домашние соленья, готовые салаты, сытные блинчики и аппетитная сдоба... «Приходить на праздник «ВКУСНОГРАД», где собрались лучшие предприятия пищевой промышленности, можно только на голодный желудок!» Такой вывод сделала петербурженка Марина Евдокимова.

«Здесь так здорово! Красочно! Весело! На холод и ветер внимания даже не обращаешь, — поделилась своими впечатлениями мама двоих детей Марина. — Мы даже не предполагали, что здесь будет столько вкусностей. Дети уже разывают: купи это, купи то!»

Марина отметила, что ее приятно удивили цены, которые ока-



С Праздником весны и труда!

зались значительно ниже, чем в обычных магазинах. А в качестве продуктов сомневаться не приходится, потому что все предприятия давно знакомы и, по словам Марины, ни разу ее не подвели.

### ПРЕВОСХОДЯ ОЖИДАНИЯ

Петбурженка Светлана Петрова узнала о фестивале из газет. Это ее первое личное знакомство с «ВКУСНОГРАДОМ». Светлана признается, что ранее слышала об этом празднике, но даже подумать не могла, что он проходит с таким размахом. Очень понравилась концертная программа, конкурсы и розыгрыши призов. Вместе с сыном Ромой они постараются обязательно прийти на 10-й, юбилейный «ВКУСНОГРАД», который пройдет 21 мая в Приморском парке Победы и парке «Диво-Остров», что возле станции метро «Крестовский остров».

Приходите и вы на юбилейный «ВКУСНОГРАД» и поделитесь с корреспондентом «ПК» своими впечатлениями об увиденном, попробованном, купленном и выигранном. До встречи 21 мая в Приморском парке Победы и парке «Диво-Остров»!

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ



Виват фестиваль!



Дашь, молодежь!

Фестиваль «ВКУСНОГРАД» был организован Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» при поддержке администрации Невского района, комиссии по вопросам агропромышленного комплекса СПб РО ВПП «Единая Россия», ассоциации «Чистый город».



Лейся, песня!



Гвоздь программы — полевая кухня



Вот так подарки, не ожидали!

Благодарим участников IX фестиваля «ВКУСНОГРАД»:  
ЗАО «Карат Плюс»  
ПО «Лужский консервный завод»  
ООО «Мясокомбинат «Санкт-Петербург»  
ООО «Танита»  
ЗАО «Балтийский Берег»  
ЗАО «Племенной завод «Привнеское»  
ООО «Орими Трэйд»  
ООО «Равиоли»  
ООО «ПК «Балтийский хлеб»  
ЗАО «Лактис»  
ОАО «Великолукский мясокомбинат»  
ЗАО «Петроспирт»  
ООО «Фабрика домашних солений»  
ООО «Панетти»  
ООО «АртСалат»



Продукты без торговой наценки



На «Вкуснограде» — только лучшие коллективы!

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

ПРАВИТЕЛЬСТВО БЬЕТ ТРЕВОГУ

Тревожная статистика заставила Правительство РФ срочно разработать и выпустить Распоряжение 25 октября 2010 г. № 1873-р г., утверждающее Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года.

В частности, в документе отмечается, что питание большинства взрослого населения не соответствует принципам здорового питания из-за потребления пищевых продуктов, содержащих большое количество жира животного происхождения и простых углеводов, недостатка в рационе овощей и фруктов, рыбы и морепродуктов.

ФАКТОР РИСКА

Неправильное питание приводит к росту избыточной массы тела и ожирению, увеличивая риск развития сахарного диабета, заболеваний сердечно-сосудистой системы и других заболеваний. Кстати, у россиян за последние 8–9 лет наблюдается рост ожирения с 19 до 23%. Как следствие, смертность от хронических болезней, развитие которых в значительной степени связано с алиментарным фактором, остается значительно выше, чем в большинстве европейских стран.

Сладкие газированные безалкогольные напитки являются одним из серьезных факторов риска для здоровья человека. И вот почему.

Ассортимент безалкогольных газированных напитков, который в основном определяется вкусом, весьма разнообразен, но их пищевая и энергетическая ценность определяется лишь содержанием сахара, который составляет до 12% состава напитка.

Причем объем представленных в торговле низкокалорийных напитков, в которых сахар заменен на подсластители и сахарозаменители, по экспертной оценке, не превышает 10% производства.

ВРЕДНО ДЛЯ ДЕТЕЙ

В зависимости от содержания углекислого газа напитки подразделяются на газированные, среднегазированные и сильногазированные, при этом в состав сильногазированных напитков вводятся соли фосфорной кислоты, что снижает пищевую ценность напитка.

# Вредные напитки

**Рост производства сладких безалкогольных газированных напитков типа «колы» в нашей стране наряду с их активной и агрессивной рекламой сопровождается ростом их потребления, которое в 2010 году, по данным экспертов, составило около 45 литров в год на человека. Вслед за диетологами заботу о правильном питании россиян стало проявлять и государство.**



С позиций безопасности пищевых продуктов составы сахаросодержащих безалкогольных газированных напитков не опасны для здоровья человека, в них не содержатся потенциально опасные компоненты. Однако дети нередко потребляют значительное количество напитков, что сопровождается:

- избыточным поступлением добавленного сахара;
- вытеснением из рациона питания других видов жидкости — соков и сокосодержащих напитков, молока, которые содержат широкий спектр пищевых веществ, в том числе незаменимых для организма;
- избыточным поступлением фосфора.

Как заявляют в Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека, избыточное потребление сахаросодержащих безалкогольных газированных напитков детьми может вести к превышению калорийности рациона над энерготратами и служить фактором риска развития ожирения, сахарного диабета, кариеса и снижения костной плотности. В докладе, подготовленном потре-

бительскими организациями для Всемирной организации здравоохранения, представлены данные, согласно которым каждая банка или стакан сладкого газированного напитка повышают риск ожирения на 60%.

ИЗЛИШНИЙ САХАР ПРОВОЦИРУЕТ МЕТЕОРИЗМ

Согласно методическим рекомендациям МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах различных групп населения Российской Федерации» потребление добавленного сахара не должно превышать 10% от калорийности суточного рациона. Данные требования соответствуют рекомендациям Всемирной организации здравоохранения.

Норма физиологических потребностей в энергии для детей составляет от 1800 ккал для детей 3–7 лет до 2900 ккал для юношей 14–18 лет. Исходя из этого, норма потребления сахара для детей 3–7 лет не должна превышать 180 ккал, а для юношей 14–18 лет – 290 ккал.

Так, энергетическая ценность напитка типа «кола» составляет 43 ккал на 100 мл, причем исключительно за счет содержания сахара. Соответственно, выпитая банка объемом 330 мл дает почти 142 ккал или около 8 чайных ложек сахара, что составляет почти 80% от нормы физиологической потребности в энергии для детей 1–2 лет и почти 50% от нормы физиологической потребности в энергии для юношей 14–18 лет.

Вызывает тревогу и воздействие сильногазированных напитков на незрелые слизистые желудочно-кишечного тракта детей, что может

у них оказывать неблагоприятное влияние на процессы пищеварения. Присутствие углекислого газа в напитках возбуждает желудочную секрецию, повышает кислотность желудочного сока и провоцирует метеоризм (избыточное скопление газов в кишечнике).

ДИЕТОЛОГИ НЕ РЕКОМЕНДУЮТ

Так, не рекомендуется пить сильногазированные напитки лицам, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта, в частности, острым и хроническим гастритом, в том числе и сопровождающимся повышенной желудочной секрецией, язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки, нарушениями со стороны желчевыводящих путей, заболеваниями поджелудочной железы и другими патологическими процессами.

Газированная вода вызывает расстройство желудка и при постоянном употреблении может привести к панкреатиту.

Кроме того, избыточное поступление в организм содержащейся в напитках типа «колы» ортофосфорной кислоты может вызвать дефицит кальция и мочекаменную болезнь.

При длительном употреблении сладких газированных напитков может проявиться аллергия на их компоненты (в том числе крапивница), которая держится до 4 недель, так как усугубляется отсутствием необходимой нормы кальция в организме.

Кирилл ОРЛОВ

Проект «Не покупайся!» реализован на средства гранта Санкт-Петербурга.

• ЭТО ИНТЕРЕСНО •

Напитки типа «кола» замерзают при минус девяти градусах. Следовательно, в экстренных случаях они могут заменять антифриз и гидравлические рабочие жидкости в автомобилях. Важно не оставлять заменитель в системе на длительное время: ортофосфорная кислота способствует коррозии металлических деталей. Рекомендуется слив жидкости с последующей промывкой системы при первой возможности.

ВНИМАНИЕ, АКЦИЯ

Секрет популярности этого народного продукта в его универсальности: сосиски можно отварить на завтрак, поджарить на ужин, взять с собой на природу и быстро приготовить на углях. И это всегда вкусно, удобно и практично. С сосисками справится и вечно голодный студент, и мужчина-холостяк, и даже школьник-первоклашка.

Дети вообще относятся к этому виду колбасных изделий с особым трепетом и любовью. Знакомая заведующая детским садом рассказывает, что согласно правилам, сосиски дошколятам полагаются раз в месяц. Так вот в этот день о начале обеда она узнает моментально – по всему садiku раздаются восторженные детские аплодисменты.

Народная любовь к сосискам обязывает изготовителей постоянно следить за их потребительскими свойствами и контролировать технологию производства. Идеальные сосиски должны быть качественными и натуральными. Современный потребитель стал крайне разборчивым. Он стремится вести здоровый образ жизни и в первую очередь думает о пользе того или иного продукта питания.

ПОПРОБУЙ!

Отвечая на потребность рынка в качественном и надежном продукте, Кронштадтский мясоперерабатывающий завод начал выпуск уникальной по нынешним временам линейки сосисок, изготавливаемых из свежего высококачественного мяса!

«Молочные» – это продукт, выпускаемый по рецептуре ГОСТа, при его производстве строго соблюдаются все пропорции по составу мяса: свинины и говядины.

# Начни утро с Кронштадтским!



«Съешь меня!» — так и говорят аппетитные сосиски с полок магазинов. Редко кто останется равнодушным при мысли о картофельном пюре с парой поджаренных сосисок. Что и говорить, сосиски у нас любят. По статистике, их употребляет в пищу каждый четвертый россиянин хотя бы раз в неделю, а в среднем, на каждого жителя страны приходится до пяти килограммов сосисок в год!

вкус, к тому же продукт диетический – содержание жира не более 18 г на 100 г. При этом замечательно утоляют голод и поднимают настроение.

«Елисеевские традиции» – по-настоящему питерский вкус. При разработке рецептуры специи подбирались с учетом вкусовых предпочтений петербуржцев. Сочетание свинины и говядины делает фарш сочным, а вкус насыщенным.

Сырье для сосисок получают прямо в разделочных цехах завода в результате обвалки туш. Соответственно мясо не подвергается заморозке и сохраняет все свои полезные свойства.

Все мясо, поступающее на производство, проходит строгий многоступенчатый контроль в лабораториях завода. Другие ингредиенты также отбираются тщательно: специально подготовленная питьевая вода, молоко, яичный порошок, натуральные специи и пряности. И никаких ароматизаторов, усилителей вкуса и прочей «химии». С этим все строго!

ВЫБИРАЙТЕ НЕ СПЕША

«ПК» решила узнать, что думает о новых сосисках Максим Зуев, директор Кронштадтского завода: «За качество наших, кронштадтских сосисок я ручаюсь. Это сосиски, какими они должны быть. Меня часто спрашивают, что я и моя семья выбираем из ассортимента нашего завода. Так вот, новые сосиски обязательно беру домой. Этот питательный легкоусвояемый продукт прекрасно подходит для ежедневного рациона».

И все же, как не ошибиться и купить качественный продукт, ведь в

магазинах такое разнообразие? «При выборе сосисок – рассказывает Максим Зуев, – нужно внимательно оценить внешний вид изделия. Сосиски должны быть упругими, в плотной оболочке, без подтеков жира или бульона, загрязнений на оболочке. Срез сосиски должен быть однородным, нежно-розового цвета. Нужно внимательно прочитать текст на упаковке, изучить состав, проверить срок годности, а также температуру хранения на прилавке».

Алиса САВЕЛЬЕВА

ВНИМАНИЕ, АКЦИЯ!

Захотелось после всего прочитанного отведать вкусных и сочных сосисок? Что ж, самое время! Сейчас в магазинах города проходит АКЦИЯ. При покупке двоянной пачки сосисок еще один хит от Кронштадтского – нарезка варено-копченого «Сервелата» ГОСТ – в ПОДАРОК. Следите за объявлениями в магазинах. Акция идет в торговых сетях: «Дикси», «Весна», «Лента» и «Тандер».



попробуй!

## Улучшаем пищеварение с домашними соленьями



**«Мясо к столу подавай — и про овощи не забывай!»** Этого правила должна придерживаться любая хозяйка. Во время мясной трапезы диетологи наряду со свежими огурчиками и помидорами советуют не забывать и о домашних соленьях. Не лишними будут на вашем столе и пикантные корейские салаты.



### НИЗКОКАЛОРИЙНЫЙ ПРОДУКТ

Оказывается, одним из полезных свойств маринадов, солений и пряных овощных салатов является активация работы пищеварительного тракта. А это значит, какую бы тяжелую и жирную пищу вы ни употребляли, в сочетании с соленьями организм станет ее перерабатывать намного быстрее.

Дело в том, что маринады и овощные салаты содержат большое количество пектинов и клетчатки, которые снижают уровень вредного холестерина в крови и выводят шлаки, а также устраняют чувство тяжести в желудке. Кроме того, молочная кислота, которая образуется в результате брожения солений и маринадов, обладает бактерицидным свойством, она подавляет размножение патогенных микроорганизмов. Немаловажный факт — калорийность такой закуски практически равна нулю!

Поэтому, собираясь на шашлыки, обязательно прихватите с собой малосольных томатов, огурчиков, квашеной капусты, корейской морковки, грибов, спаржи, баклажанов и... Перечислять все наименования продукции «Фабрики Домашних Солений» не хватит времени. Но не пожалейте его, чтобы перед поездкой на пикник заглянуть в любой супермаркет и взять с собой в дорогу домашних разносолов.

### СЕКРЕТЫ ПРАВИЛЬНОГО ШАШЛЫКА

Продукция «Фабрики Домашних Солений» не только порадует отменным вкусом, возбуждающим аппетит перед подачей основного блюда, но и принесет вашему организму неоценимую пользу. К примеру, квашеная капуста сохраняет все витамины (С, Е, А) и минералы, которыми она богата в первозданном свежем виде.

А как представить себе ароматный и сочный шашлык без маринованного чеснока или

острого соленого перца?! А какой восхитительный соус можно приготовить из соленых огурцов «Фабрики Домашних Солений»! Режете огурец на мелкие кубики, добавляете три дольки измельченного свежего чеснока, пару щепоток укропа и заправляете все это майонезом до консистенции густой сметаны. Такая порция рассчитана на среднюю палочку свежеприготовленного шашлычка.

Кстати, огурчики снабжают наш организм витаминами В1, В2, биотином, каротином и небольшим количеством витамина С. Они же — ценный источник таких минералов и микроэлементов, как калий, кальций и магний.

Попробуйте при приготовлении шашлыка нанизывать на шампур куски маринованного мяса, чередуя их с томатами слабой соли. При жарке овощи придадут мясу неповторимый мягкий, чуть с кислинкой вкус, а сами томаты, пропитавшись дымком, станут отличной закуской.

### ПИКАНТНЫЙ ПИКНИК С САЛАТАМИ ПО-КОРЕЙСКИ

Один вид длинных сочных полосок **моркови по-корейски** от «Фабрики Домашних Солений» вызывает аппетит и поднимает настроение. Любой стол великолепно дополняется этой острой оранжевой закуской.

Насыщенный и немного экстравагантный вкус **шиитаке** раззадоривает аппетит, выступая в качестве аперитива перед употреблением основного блюда.

**Коралловые грибы по-корейски** создают особое настроение и активно способствуют пищеварению, им приписывают целебные свойства в лечении туберкулеза, высокого кровяного давления и даже обычной простуды.

**Баклажаны по-корейски** соблазняют острым пряным запахом специй и чеснока. Богатые клетчаткой, они выводят из организма не только избыточную жидкость, но и шлаки. Употребление баклажанов в пищу способствует снижению уровня холестерина в крови. Кроме того, мякоть плодов содержит много калия, полезного для сердца и нормализующего в организме водный обмен.

Обилие пряных трав и перца в корейских салатах помогает пищеварению. Эти блюда от «Фабрики Домашних Солений» отличаются ярким вкусом и ароматом, а главное — не отягощают желудок. Они идеально сочетаются с любым гарниром и мясными блюдами.

### МОРСКАЯ КАПУСТА УСМИРИТ АППЕТИТ

Если вы ведете строгий счет калориям, боясь съесть лишний кусочек истекающего соком шашлыка, возьмите с собой **морскую капусту по-корейски**. Морская капуста довольно успешно применяется в диетическом питании, потому что от нее невозможно поправиться. Кроме того, она существенно усмирит ваш аппетит: из-за большого содержания в морской капусте минералов и витаминов, которые тут же поступают в организм и легко там усваиваются, у человека снижается чувство голода. Благодаря морской капусте у вас улучшится пищеварение и обмен веществ, окрепнет иммунитет, нормализуется функция щитовидной железы (продукт богат легкоусвояемым йодом). Также она успешно контролирует уровень холестерина в крови и устраняет минерально-витаминную недостаточность.

Приятного вам аппетита и хорошего настроения весной!

Продукцию «Фабрики Домашних Солений» дегустировала **Нелли МЕЛЬНИК**

Robin's  
cafe

готовые блюда • супы  
салаты • выпечка

Попробуйте наши салаты, супы, выпечку, готовые блюда, оцените их высокое качество и по-настоящему домашний вкус. Составляйте меню на каждый день для себя и своей семьи.



тел.: 640 22 40

## 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 молоком 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 «Лактика» изготавливаются только из натурального молока, без растительных жиров и консервантов.

ТОРГОВЫЙ ДОМ  
**Лактика**

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

### КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

#### ДЕВЕЛОПЕР НОВОГО ФОРМАТА

ООО «Управляющая Компания «СТАРТ Девелопмент» предложило свое решение этого вопроса. Оно заключается в создании под Санкт-Петербургом города-спутника Южный, который будет представлять собой самодостаточный городской конгломерат с наличием социальной инфраструктуры, мест приложения труда и отдыха. Этот проект будет способствовать снижению маятниковой миграции в городе на Неве и поможет разумно рассредоточить очаги деловой и культурной активности.

Эта концепция разительно отличается от краткосрочных проектов по застройке, главной целью которых является «быстрый рубль». Но руководство «СТАРТ Девелопмент» уверено, что будущее именно за долгосрочными проектами, которые учитывают не только интересы бизнеса, но и общества в целом.

#### ГОРОД-СПУТНИК

Уже сегодня начата разработка градостроительной документации по проекту «Создание города-спутника Южный», который постановлением правительства Санкт-Петербурга № 438 от 7 апреля 2011 г. признан стратегическим инвестиционным проектом Санкт-Петербурга.

## Я знаю: город будет!



*Транспортный коллапс, ухудшение экологии, одиозные архитектурные решения — это далеко не все приметы сегодняшнего Санкт-Петербурга. И связаны они, по мнению специалистов, в первую очередь с непродуманным развитием территории мегаполиса. Ежедневно сотни петербуржцев отправляются на работу с окраин Петербурга в центр, где сосредоточена вся деловая активность, а вечером заполняют дороги, возвращаясь в свои «муравейники». Как следствие — катастрофические пробки, невозможность припарковать машину, всеобщая суета и нервозность. Есть ли выход из этого тупика?*

Андрей НАЗАРОВ, генеральный директор ООО «УК «СТАРТ Девелопмент», отмечает, что развитие города-спутника будет происходить по общему правилу комплексного освоения территорий: «Концепция проекта разработана компанией «СТАРТ Девелопмент» совместно с архитектурными бюро Urban Design Associates (США) и Gillespies (Великобритания). Строительство будет сопровождаться созданием объектов социальной инфраструктуры (58 детских садов, 27 школ, 10 спортивно-досуговых центров, 12 медицинских центров) и развитием инженерной инфраструктуры, что позволит сформировать комфортное жизненное пространство. Общий объем инвестиций за

время реализации проекта составит не менее 179 млрд рублей».

Строительство города-спутника Южный в Пушкинском районе, по обе стороны от только что расширенной до 6 полос федеральной трассы М20 (Киевское шоссе) начнется в 2013 году. К 2028 году на площади более 2 тыс. га будет построено около 4,45 млн квадратных метров недвижимости различного назначения.

Стратегический инвестиционный проект рассчитан на 19 лет, проектная численность населения – 170 тыс. человек. Судя по опыту соседней Финляндии, эти планы вполне осуществимы. Так, за 15 лет население городка при аэропорте Ванта увеличилось с 20 до 140 тысяч человек.

#### ДАЕШЬ РАБОЧИЕ МЕСТА!

Главная цель компании «СТАРТ Девелопмент» и как девелопера, и как инвестора, – создать поселение нового типа, новую гармоничную среду, в пределах которой легко и комфортно жить и работать.

«Мы не собираемся клонировать очередные «спальники», – говорит Андрей НАЗАРОВ. – Точкой роста должен стать индустриальный парк «Дони-Верево» с невредными производствами. Это позволит обеспечить часть жителей района рабочими местами, частично погасить маятниковую миграцию».

Территория индустриального парка «Дони-Верево» уже переведена в статус земель промышленного назначения, в ближайшее время начнется прокладка коммуникаций. Уже обозначился круг резидентов. Имена пока не раскрываются, но известно, что среди них международная логистическая, продуктовая и фармацевтическая компании.

#### ГОРОДСКАЯ ЖИЗНЬ ЗА ГОРОДОМ

Одно из преимуществ переезда из Санкт-Петербурга в город-спутник – низкая стоимость жилья. Уже сегодня вы можете приобрести дома в новом



Андрей НАЗАРОВ,  
генеральный директор ООО  
«УК «СТАРТ Девелопмент»



малоэтажном районе в пригороде Санкт-Петербурга Золотые Ключи от компании «СТАРТ Девелопмент». Минимальная цена на жилье в Золотых Ключах сопоставима с расценками на однокомнатную квартиру в Санкт-Петербурге. Только вместо 30 кв. м в высотном «муравейнике» вы сможете приобрести современный таунхаус площадью 56 кв. м, небольшой участок земли и постоянное место для парковки личного авто.

Застройка будет осуществляться в четыре очереди. Первую и вторую очередь планируется сдать в I квартале 2012 г., завершение IV очереди намечено на 4 квартал 2012 г.

Пригородный район Золотые Ключи расположен на землях, включенных в состав Таицкого городского поселения, поэтому с пропиской не будет никаких проблем! На территории Золотых Ключей будут построены магазины, детский сад, а школа в Тайцах готова принять детей покупателей недвижимости. Кстати, транспортная доступность Золотых Ключей – одна из наилучших, особенно учитывая запуск последнего участка КАД.

Компания «СТАРТ Девелопмент» уверена, что дом в Золотых Ключах сделает вашу жизнь более комфортной и яркой.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**
**«РУССКИЕ СЛИВКИ»  
УХОДЯТ В ПРОШЛОЕ?**

Сметана – один из традиционных русских молочных продуктов. Долгое время мы были одними из немногих, кто обладал секретом приготовления сметаны. Широкою известностью за границей продукт получил только после Второй мировой войны. Жители некоторых стран были так удивлены питательностью и вкусом сметаны, что стали называть ее русскими сливками. Сегодня доброе имя русской сметаны под угрозой из-за большого количества подделок.

**«ПАЛЬМА» НИКОГДА НЕ ЗАМЕНИТ  
МОЛОЧНЫЙ ЖИР**

Специалисты поясняют, что молочный жир выгодно отличается от других жиров животного и растительного происхождения прежде всего легкой усвояемостью (на 98%). Температура его плавления равна 27–35°C. Это ниже температуры тела человека. Поэтому молочный жир переходит в кишечник в жидком состоянии и лучше усваивается. Более легкому его усвоению способствует то, что он находится в виде мельчайших жировых шариков диаметром в среднем 2–3 микрона. Они имеют большую поверхность соприкосновения с пищеварительными соками.

С пальмовым маслом все обстоит иначе. По мнению **Виктора ЗАКРЕВСКОГО**, доктора медицинских наук, профессора СПб государственной медицинской академии им. И. И. Мечникова, пальмовое масло является самым не рекомендуемым для использования в питании. Самое ценное в растительных маслах – это полиненасыщенные и мононенасыщенные жирные кислоты, которых в тропическом жире в разы меньше по сравнению с подсолнечным и кукурузным маслом. Зато в «пальме» переизбыток насыщенных жирных кислот, что часто приводит к нарушению обмена жиров, повышению уровня холестерина в крови и другим патологиям в организме.

Именно поэтому молочные продукты, в которых содержится пальмовое и кокосовое масла, потенциально опасны для здоровья потребителя.

# Новинка сезона: из «пальмы» и «КОК

**Каждая третья упаковка сметаны, приобретенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» признана фальсификатом. Вместо ценного и полезного для здоровья молочного жира в них содержится пальмовое и кокосовое масла, которые не рекомендуются диетологами для употребления в пищу.**

**ГЛАВНАЯ ЦЕЛЬ –  
ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПРИБЫЛИ**

По мнению **Андрея СМЕРНОВА**, технолога одного из ведущих молокоперерабатывающих предприятий Санкт-Петербурга, фальсификация продукции происходит вовсе не от незнания или человеческого фактора, а умышленно. Главная цель недобросовестного производителя – получить дешевый продукт с большим сроком годности.

Пальмовое масло как раз и позволяет этого добиться. Во-первых, оно намного дешевле натурального молочного жира, во-вторых, выступает своеобразным консервантом и из-за высокой температуры плавления прекрасно держит консистенцию. Однако, попадая в наш желудок, пальмовое масло остается пластичной липкой массой, стремящейся залепить все вокруг. Хотите съесть кусочек пластилина?

**ПОТРЕБИТЕЛИ НЕ ДРЕМЛЮТ!**

Пальмо-пластилиновой оказалась сметана, выпущенная по отраслевому стандарту ЗАО «Озерский МК» из Московской области, – «Альпийская коровка». Сигналом для закупки этого образца послужило заявление петербурженки **Юлии Татаркиной** в СПб ООП «Общественный контроль», в котором она просила провести проверку качества этой сметаны. Купив 250-граммовый стакан, Юлия засомневалась в подлинности продукта, так как он был с явным привкусом растительного масла.

**«АЛЬПИЙСКАЯ КОРОВКА» ОКАЗАЛАСЬ  
«ТРОПИЧЕСКОЙ ПАЛЬМОЙ»**

Подозрения покупательницы были не напрасны. **Екатерина ПОЛИЕКТОВА**, специалист испытательной лаборатории ФГУ «Тест-С.-Петербург» отмечает, что сметана произвела очень неприятное впечатление. Она имела рваный сгусток и выступившую сыворотку на поверхности, что косвенно свидетельствует о том, что сметана испортилась. Но на момент проведения испытаний до окончания срока годности образца «Альпийской коровки» оставалось больше двух недель.

Кроме того, это один из двух образцов, в котором был обнаружен консервант – сорбиновая кислота, использование которой при производстве сметаны запрещено. Напомним, что образец выпущен по ОСТу, а не по ГОСТу, но в названии использовано слово «сметана», а не «сметанный продукт». Значит, и оценивался образец в соответствии с нормами, предъявляемыми к сметане. В частности, они гласят, что жировая основа продукта должна содержать только молочный жир коровьего молока. Фактически в образце «Альпийской коровки» обнаружены только следы молочного жира, остальное – смесь пальмового и кокосового масел. Заметим, что цена этого образца сметаны была одной из самых низких среди прочих.

**ДЕШЕВЛЕ НЕ БЫВАЕТ**

Дешевле оказалась только «тэушная» продукция от ООО «Ивмолокопродукт». 220-

граммовый стакан сметаны жирностью 20% в гипермаркете «О'Кей» стоил всего 16 руб. 90 коп. Молочного жира в жировой основе не было ни капли. Вкус и запах, характерные для сметаны, у образца отсутствовали, что, впрочем, неудивительно: растительные ингредиенты молочных не заменяют.

370-граммовая упаковка сметаны «Кубанская» с массовой долей жира 20% из Карачаево-Черкесии стоила всего 31 руб. 90 коп, и это с учетом доставки. Такая низкая цена должна насторожить грамотного потребителя. И вот почему: молочный жир в этом образце сметаны также не был обнаружен! Кроме того, по внешнему виду она представляла собой неоднородную массу с большим количеством пузырьков воздуха на поверхности, вкус сметаны был горьким, а цвет – с желтоватым оттенком.

Затхлый привкус, а в жировой основе 30% растительных жиров – таким оказался образец сметаны 15% жирности «Гармония» производства ООО «Лакто-Новгород». Еще один фальсификат в копилке!

**ЗАПРЕЩЕННЫЙ КОНСЕРВАНТ**

Значительное количество сорбиновой кислоты было обнаружено в образце сметаны «Ладон» производства ОАО «Бологовский молочный завод». Может, благодаря консерванту к образцу не было замечаний по органолептике. При этом срок годности для продукта был установлен стандартный – 14 суток.

**РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
СМЕТАНЫ**


| Наименование продукции   | Сметана «Снежок» 20%   | Сметана «Ленинградские продукты»                                    | Сметана 20%   | Сметана «Старая Ладога» 30%   | Сметана 15%   | Сметана «Просто» 15%  | Сметана «Благодать» 20%   |
|--|--|---|---|---|---|---|---|
| Производитель  | ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород  | ООО «Санкт-петербургский молочный завод «Пискаревский»              | ЗАО «Племенной завод «Привнеское», Лен. обл.                        | ООО «Волховский плюс», Лен. обл.                                    | ЗАО «Холдинговая компания «Ополье», г. Владимир                     | ЗАО «Великолукский молочный комбинат», г. Великие Луки              | ООО «Молочное дело», Чувашская респ.                                |
| Дата изготовления  | 15.03.2011   | 20.03.2011  | 21.03.2011  | 16.03.2011  | 16.03.2011  | 18.03.2011  | 14.03.2011  |
| Срок годности  | 20 суток   | 12 суток  | 7 суток   | 14 суток  | 14 суток  | 02.04.2011  | 14 суток  |
| Масса нетто  | 250  | 300   | 250   | 380   | 250   | 350   | 200   |
| Цена, руб.   | 39-00  | 31-89   | 35-00   | 54-83   | 18-11   | 31-90   | 37-90   |
| Место закупки  | «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30  | «О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1                                     | ИП Макарова, Краснопутиловская ул., 14                              | «О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1                                     | «Ашан», Боровая ул., 47, лит. Б                                     | «Семья», ул. Марш. Говорова, 14                                     | «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30                                       |
| Температура хранения   | +3,5 °С  | +5,9 °С   | +4 °С   | +5,9 °С   | +4 °С   | +2,6 °С   | +3,5 °С   |
| ГОСТ или ТУ  | ГОСТ Р 52092-2003  | ГОСТ Р 52092-2003   | ГОСТ Р 52092-2003   | ГОСТ Р 52092-2003   | ГОСТ Р 52092-2003   | ГОСТ Р 52092-2003   | ГОСТ Р 52092-2003   |
| Маркировка (№88-ФЗ гл. 12, ст. 36; ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.4)                                   | Соответствует  | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   |
| Внешний вид и консистенция   | Однородная масса с глянцевой поверхностью                                  |   |   |   |   |   |   |
| Вкус и запах по ГОСТ или ТУ  | Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, допускается пл |   |   |   |   |   |   |
| Цвет по ГОСТ или ТУ  | Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей м.                      |   |   |   |   |   |   |
| Вкус и запах фактически  | Соответствуют  | Соответствуют   | Соответствуют   | Соответствуют   | Соответствуют   | Соответствуют   | Соответствуют   |
| Цвет фактически  | Белый с кремовым оттенком  | Белый с кремовым оттенком   | Белый с кремовым оттенком   | Белый с кремовым оттенком   | Белый с кремовым оттенком   | Белый с кремовым оттенком   | Белый с кремовым оттенком   |
| Массовая доля жира по ГОСТ или ТУ, %   | не менее 20,0  | не менее 20,0   | не менее 20,0   | не менее 30,0   | не менее 15,0   | не менее 15,0   | не менее 20,0   |
| Массовая доля жира фактически, %   | 20,00±0,30   | 20,21±0,30  | 22,63±0,30  | 30,04±0,30  | 14,75±0,30  | 16,10±0,30  | 20,43±0,30  |
| Масс. доля белка, %; норма/результат   | не менее 2,5/<br>2,64±0,45   | не менее 2,5/<br>2,75±0,45  | не менее 2,5/<br>2,71±0,45  | не менее 2,2/<br>2,68±0,45  | не менее 2,6/<br>2,72±0,45  | не менее 2,6/<br>2,68±0,45  | не менее 2,5/<br>2,74±0,45  |
| Содержание сорбиновой кислоты (консервант)   | Не обнаружена  | Не обнаружена   | Не обнаружена   | Не обнаружена   | Не обнаружена   | Не обнаружена   | Не обнаружена   |
| Идентификация по содержанию молочного жира (жировая фаза должна содержать только молочный жир) | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока        | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока |
| Соответствие ГОСТ (или ТУ), №88-ФЗ   | Соответствует  | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   |

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

# Сметана «Оса»

Этот же образец сметаны был забракован и по массовой доле жира. Вместо 20% жирности, указанных на упаковке, сметана оказалась 15-процентной. Примечательно, что генеральный директор предприятия **Мельник И. О.** признал факт нарушения: «Изготовителем кисломолочной продукции было допущено нарушение при фасовке сметаны 15%, ошибочно было нафасовано 2 коробки по 8 стаканов с маркировкой 20%». Удивительно, но именно эти две коробки были доставлены в Петербург из Тверской области, и именно они попались на глаза закупочной комиссии. Одним словом, совпадение...

## БОЛЬШЕ НЕ БУДЕМ...

«Покаялись» в своих нарушениях «Лакто-Новгород» и «Ивмолокопродукт». Все отчитались о проделанной работе «над ошибками» и обещали вести себя в дальнейшем «правильно». Что ж, на слово не верим, но скоро опять проверим. А пока все материалы экспертизы качества сметаны направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования. Ждем результатов.

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

Потребление молочных продуктов и количество потребляемого кальция напрямую связаны с понижением уровня метаболического синдрома, снижением артериального давления и уменьшением индекса массы тела, а также с уменьшением заболеваемости сахарным диабетом второго типа.

Вот почему, приобретая в магазине молочные продукты, покупатель вправе рассчитывать на их полноценный состав и питательную ценность, гарантированную ГОСТом.

Исследование, проведенное СПб ООП «Общественный контроль», лишний раз доказывает, что некоторые наши производители еще не обладают тем чувством ответственности перед потребителем, которое бы гарантировало выпуск качественного и безопасного продукта.

Подобные «воспитательные» акции для производителей просто необходимы. Производителям необходимо прививать чувство неукоснительного следования букве закона при производстве пищевой продукции. Это не всегда просто, но это закон, и его нужно соблюдать.



| Сметана «Ладон» 20%                             | Сметана «Гармония» 15%                          | Сметана «Альпийская коровка» 20%                   | Сметана «Кубанская» 20%               | Сметана 20%                       |
|---|---|--|---------------------------------------|-----------------------------------|
| ОАО «Бологовский МЗ», Тверская обл.             | ОАО «Лакто-Новгород», г. Старая Русса           | ЗАО «Озерецкий молочный комбинат», Московская обл. | ООО «Хладокомбинат», КЧР, г. Черкесск | ООО «Ивмолокопродукт», г. Иваново |
| 18.03.2011                                      | 07.03.2011                                      | 16.03.2011   | 07.03.2011                            | 14.03.2011                        |
| 14 суток  | 06.04.2011                                      | 15.04.2011   | 01.04.2011                            | 27.03.2011                        |
| 450   | 500   | 500  | 370                                   | 220                               |
| 43-89   | 36-79   | 39-90  | 31-90                                 | 29-90                             |
| «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А | «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А | «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30                      | «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30         | «О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1   |
| +2 °С   | +2 °С   | +3,5°С   | +3 °С                                 | +5,9 °С                           |
| ГОСТ Р 52092-2003                               | ГОСТ Р 52092-2003                               | СТО 82094002-002-2009                              | ГОСТ Р 52092-2003                     | ТУ 9222-355-00419785              |
| Соответствует                                   | Соответствует                                   | Соответствует                                      | Соответствует                         | Соответствует                     |

ривкус топленого молока

ассе

| Соответствуют   | С наличием затхло-ватого привкуса и запаха  | Неоднородная масса с небольшим количеством отделенной сыворотки на поверхности. Консистенция - слегка мучнистая. Вкус и запах невыраженные кисломолочные. Вкус и запах, нехарактерные для сметаны | Неоднородная масса с наличием большого количества пузырьков воздуха на поверхности. Вкус и запах невыраженные кисломолочные. Вкус и запах, нехарактерные для сметаны, вкус горький. | Вкус и запах невыраженные кисломолочные. Вкус и запах, нехарактерные для сметаны                |
|---|---|---|---|---|
| Светло-кремовый   | Белый с кремовым оттенком   | Светло-кремовый с желтоватым оттенком   | Белый с желтоватым оттенком   | Светло-кремовый с желтоватым оттенком   |
| не менее 20,0   | не менее 15,0   | не менее 20,0   | не менее 20,0   | не менее 20,0   |
| <b>15,04±0,30</b>   | 15,53±0,30  | 19,74±0,30  | <b>17,65±0,30</b>   | <b>17,93±0,30</b>   |
| не менее 2,5/<br>2,70±0,45  | не менее 2,6/<br>2,58±0,45  | не менее 1,2/<br>2,21±0,45  | не менее 2,5/<br>3,28±0,45  | не менее 1,2/<br>2,21±0,45  |
| <b>(0,47±0,04) г/кг</b>   | Не обнаружена   | <b>(0,062±0,005) г/кг</b>   | Не обнаружена   | Не обнаружена   |
| Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит смесь молочного жира и жиров немолочного происхождения. Содержание молочного жира в жировой фазе 63±9% | Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения (в т.ч. пальмовое и кокосовое масло). Молочный жир в следовых количествах  | Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен   | Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен |
| Не соответствует  | Фальсификат   | Фальсификат   | Фальсификат   | Фальсификат   |

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

## ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

### X5 RETAIL GROUP И «АЛЬФА-БАНК» ОБЪЯВЛЯЮТ О ЗАПУСКЕ

### КОБРЕНДОВОЙ КАРТЫ В СЕТЯХ «ПЕРЕКРЕСТОК» И «КАРУСЕЛЬ»

**X5RETAILGROUP** X5 Retail Group, по объемам продаж крупнейшая в России розничная компания, и крупнейший российский частный банк «Альфа-Банк» объявили о выпуске кобрендовых пластиковых карт Перекресток-MasterCard-Альфа-Банк и Волшебная карта-Visa-Альфа-Банк.

Уникальность новых карт в том, что они совмещают преимущества банковского сервиса, включающего весь пакет современных услуг, и возможности программ лояльности «Клуб Перекресток» или «Волшебная карта» на еще лучших условиях, чем для владельцев традиционных бонусных карт.

Программы лояльности «Клуб Перекресток» или «Волшебная карта» предоставляют возможность копить баллы (1 балл = 5 руб – в Перекрестке, 1 балл = 10 руб – в Карусели) и тратить накопленные баллы в этих же сетях, конвертируя в рубли (1 балл равен 10 коп.), в услуги сотового оператора «Аллё» или в мили авиакомпании S7 и «Трансаэро».

Копить баллы также возможно, пользуясь услугами ряда партнеров: автозаправок «Лукойл», сети одежды SELA, магазинов сети «Настраение».

Дополнительным преимуществом кобрендовых карт является то, что их владельцы могут копить баллы, расплачиваясь картой по всему миру: в магазинах, аптеках, ресторанах и любых других торговых и сервисных предприятиях. Кроме того, пользуясь кобрендовыми картами непосредственно в магазинах «Карусель» и «Перекресток», покупатели за 10 руб. от купленного товара могут получить от 2 до 10 баллов.

Все желающие могут оформить как дебетовую, так и кредитную карту. Дебетовая

карта позволяет открыть и пополнять счета в рублях, евро или долларах и оформляется в рамках пакетов услуг «Он-Лайф» и «Класс!». Кредитная – дает возможность потратить деньги в кредит с лимитом до 90 000 рублей без процентов при условии погашения кредита в течение 60 дней.

Для любого из сегодняшних участников программ лояльности – а это около 4 млн человек – существует возможность обменять свою карту на кобрендовую с сохранением всех накопленных баллов. Приобрести карты можно во многих магазинах «Перекресток» или «Карусель» в Москве, Санкт-Петербурге, Самаре и Нижнем Новгороде, а также во всех отделениях Альфа-Банка в России. В течение 2011 года планируется реализация кобрендовых карт в более чем 200 магазинах «Перекресток» и 62 магазинах «Карусель» на территории России.

Со стоимостью выпуска и обслуживания карт можно ознакомиться в любом отделении Альфа-Банка, на сайте [www.alfabank.ru](http://www.alfabank.ru) или в телефонном центре (+7 495) 78-888-78. Подробную информацию о программе лояльности или о количестве накопленных баллов можно узнать в личном кабинете на сайте [www.x5club.ru](http://www.x5club.ru) или по телефону горячей линии «Клуб Перекресток» 8-800-200-95-55 или «Волшебная карта» 8-800-200-56-65.

♦ Алиса САВЕЛЬЕВА

**НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА**  
ВКУС НАШИХ ПОБЕД

ВМЕСТЕ С ЛЮБИМОЙ КОМАНДОЙ!



## УРОКИ КАЧЕСТВА

«Наша главная задача — удовлетворенность потребителей качеством продукции, непрерывное совершенствование работы и постоянные улучшения», — утверждает начальник отдела качества ЗАО «КАРАТ ПЛЮС» Виктор ЗВОНАРЕВ. Так говорят многие изготовители. А как же на самом деле? Это и решила выяснить корреспондент «ПК».



# Пусть всегда будет вкусно!

## ЗВОНОК НЕ ПО СЦЕНАРИЮ

То, что заявления менеджера предприятия — не пустые слова, подтверждают постоянно растущие объемы продаж и благодарность покупателей, которые часто звонят по телефонам «горячей линии».

Один из звонков раздался прямо во время беседы с **Виктором Звонаревым**. На другом конце провода оказалась **Ольга КОРОБОВА**, которая спешила выразить свою признательность технологам предприятия за возможность покупать сладости, в качестве которых она уверена на все 100%.

Пару минут покупательница уделила и корреспонденту «ПК». На вопрос, что привлекает в продукции предприятия, она ответила просто: «Вкус! Яркий, насыщенный, сразу чувствуется, что здесь нет химии, используются натуральные ингредиенты. Больше всего я люблю пирожные «Буше»! Еще я ценю компанию за то, что они постоянно придумывают что-то новое, экспериментируют со вкусом, дизайном. За это им отдельное спасибо!»

## КРИТИКА ДИСЦИПЛИНИРУЕТ

Главный технолог ЗАО «Карат Плюс» **Анна ИВАНОВА** поясняет, что похвалу в свой адрес слышать приходится часто, но и критика присутствует. Все жалобы фиксируются в специальном журнале, где отмечается, что именно не устроило покупателя. Потребителя просят оставить свои контакты и, по возможности, сообщить кодированный номер кондитерского изделия, который указан на упаковке. Эти сведения необходимы, чтобы провести внутреннее расследование и в течение двух суток дать ответ.

— У нас установлена корпоративная программа идентификации продукции, — рассказывает **Виктор Звонарев**. — Каждому изделию



в индивидуальной упаковке присвоено не только его уникальное имя (к примеру, торт «Цветы сакури», «Джувелетта» или набор пирожных «Питерский»), но и индивидуальный номер в виде штрих-кода, который легко считывается специальным оборудованием. Получив последние семь цифр штрих-кода, мы легко узнаем об изделии всю «подноготную»: из какого сырья, в какую смену и кем оно было сделано. Мы можем четко проследить, когда оно попало на склад хранения, в какую машину было отгружено, и в какую торговую точку поступило на реализацию. Это очень дисциплинирует наших сотрудников. В случае необходимости, мы можем мгновенно отозвать некондиционную партию. Если такое происходит, мы прилагаем все усилия, дабы это не повторилось впредь. Замечу, что в последние годы таких ЧП на предприятии не было.

**Виктор Звонарев** обращает внимание потребителей на тот факт, что на всех упаковках «Карат Плюс» проставлена информация о сроках годности продукции. Она нанесена на специальные фирменные стикеры, которые наклеиваются при отправке кондитерских изделий с производства, и которых нет у торговых предприятий. Если на коробке торта или пирожных вы увидите другую наклейку, остерегайтесь приобретать такую продукцию. Возможно, имеет место «перебивание» сроков годности.

## НА СБИВАНИЕ ЖАРА — НЕ БОЛЬШЕ СУТОК

Повышенное внимание уделяется соблюдению температурного режима во время производства, хранения и транспортировки кондитерских лакомств. Согласно нормативной документации, все торты и пирожные должны иметь постоянную температуру от 2 до 6°C, только при таком режиме гарантируется их свежесть в течение всего срока годности. Но на выходе из цеха готовое изделие «температурирует» до 20°C. По технологии, выпечное лакомство необходимо остудить, поместив на склад хранения. Здесь сладости проводят не более 24 часов. Если этот временной лимит превышен, их отгрузка не производится.

## С ТОРГОВЫМИ СЕТЯМИ НЕ ЗАБАЛУЕШЬ

В прошлом году был полностью обновлен автопарк компании «Карат Плюс». Теперь абсолютно все фургоны оснащены холодильным оборудованием. Кроме того, на предприятии

внедрена программа по отслеживанию температурного режима.

«Этот шаг был предпринят в целях повышения качества и безопасности выпускаемой продукции, — рассказывает **Анна Иванова**. — Толчком послужили и предписания наших заказчиков. В частности, сотрудники Metro Cash & Carry никогда не примут на реализацию торты, если их температура внутри выше 6°C. Дабы избежать таких недоразумений и не испортить отношения с торговым агентом, мы предприняем дополнительные меры контроля».

По словам начальника отдела качества, сегодня торговые предприятия фактически взяли на себя надзорные функции государства. «Они постоянно проводят аудит своих поставщиков и, поверьте, их требования очень высоки, — говорит **Виктор Звонарев**. — Нам некогда расслабляться, ведь мы не хотим потерять рынок сбыта и своих покупателей».

Подготовила **Дарья ДЕДОВА**

## 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,
- магазин «Золотой гвоздь»
9. Литейный пр., д. 53
  10. Гаванская ул., д. 42
  11. г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72
- Консультации по вопросам заказов тортов можно получить по тел. (812) 318-13-80

НОВЫЙ МАГАЗИН

НОВЫЙ МАГАЗИН

## ЗА РУЛЕМ



Каждый, кто учился в школе в 80-х годах, помнит жевательную резинку «Ковбойские шарики». До чего же вожделенными они были! Запах «шариков», как запах из детства, до сих пор в памяти у многих петербуржцев, которые давно стали взрослыми, обзавелись семьями, дачами, квартирами и, конечно, автомобилями. Именно автомобилистам сегодня повезло больше остальных. Ведь петербургская компания «БАРРЕЛЬ» разработала и выпустила специально для них свой новый стеклоомыватель **BUBBLEGUM** с запахом той самой любимой жевательной резинки «Ковбойские шарики».

## Залей в бачок омывателя Bubblegum и думай только о хорошем!

## «КОВБОЙСКИЕ ШАРИКИ»

Запах детства, романтики дворовых «прерий», заключенный в «Ковбойских шариках» **Bubblegum**, так и остался бы лишь в воспоминаниях... Если бы не петербургская компания «Баррель»!

Специально для «ковбоев» современности, оседлавших четырехколесных мустангов, выпущен летний стеклоочиститель **Bubblegum** с запахом жевательной резинки — классических «Ковбойских шариков». Ни с чем не сравнимый аромат жвачки возвращает детский задор и жизнерадостное настроение. А само стеклоомывающее средство помогает бережно заботиться о своем «боевом коне».

## «ОХ, ЛЕТО КРАСНОЕ, ЛЮБИЛ БЫ Я ТЕБЯ, КОГДА Б НЕ ЗНОЙ, ДА ПЫЛЬ, ДА КОМАРЫ, ДА МУХИ».

— писал великий поэт. С ним и сегодня полностью солидарны многие водители. Именно эти насекомые причиняют массу хлопот во время движения по трассе, заляпывая лобовое стекло как раз по периметру обзора.

Обычной водой, даже с добавлением моющих средств а-ля Fairy или Aos такие загрязнения не удалишь. Кроме того, самодельная смесь, залитая в бачок стеклоомывателя, может привести к дисфункции омывающей

системы автомобиля и выводу из строя форсунок. Плюс ко всему мыльный раствор, попавший на капот машины, со временем разъедает лакокрасочную поверхность, оставляя следы. Именно поэтому эксперты и водители со стажем рекомендуют покупать профессиональные летние стеклоомыватели.

Летний стеклоочиститель **Bubblegum** предназначен для очистки стекол автомобилей, окон, зеркал и других стеклянных поверхностей от масляной пленки, пыли, жира, сока деревьев, следов насекомых и других эксплуатационных загрязнений. Он не только очищает поверхность, но и обезжиривает ее, обладает антибликовым эффектом и не оставляет разводов!

А главное, летний стеклоочиститель **Bubblegum** с запахом жевательной резинки — классических «Ковбойских шариков» абсолютно безопасен для здоровья водителя и его пассажиров и не разрушает лакокрасочное покрытие.

## ИДЕАЛЬНО УДАЛЯЕТ ЖИР И МОШКАРУ

«Ковбойское» средство для очистки автомобильных стекол изготовлено на основе дистиллированной воды, а значит, не образует минеральных отложений в омывающей системе вашего автомобиля. Благодаря содержанию комплекса высокоэффективных поверхностно-активных веществ (ПАВ) последнего поколения



ния стеклоомыватель **Bubblegum** производства ООО «Баррель» эффективно растворяет трудновыводимые следы насекомых, птичьего помета, растительные, жировые и топливные пятна, осадки городского смога и другие за-

грязнения. В течение нескольких секунд он обеспечивает прозрачность стекла и предотвращает рассеивание света, повышая тем самым безопасность движения.

Средство идеально удаляет жир и уничтожает мошкору, не разъедает краску и резину, поддерживает чистоту всей цепи стеклоомывателя, помогая избежать образования накипи. Кроме того, специально подобранные поверхностно-активные вещества обволакивают и связывают абразивные частицы грязи, предотвращая их контакт с очищенной поверхностью автомобильного стекла. Тем самым они минимизируют появление царапин на стекле, а также способствуют продлению срока службы щеток, снижая их абразивный износ.

Использование летнего стеклоочистителя **Bubblegum** с запахом жевательной резинки — классических «Ковбойских шариков» — это залог хорошего настроения, чистых стекол и безопасности движения в любую погоду!

Купить стеклоочиститель **Bubblegum** вы можете в торговой сети «Лента», «О'Кей», а также в гипермаркетах «Ашан».

Всю интересующую информацию вы можете узнать на сайте официального дилера ООО «Баррель» — компании «ТЕКОМ»: [www.tekom.ru](http://www.tekom.ru)

Подготовила **Олеся ПЕТРЕНКО**

ПОПРОБУЙ!



## ДАРЫ МОРЯ — источник витаминов и микроэлементов

**Морепродукты (seafood) не только необычайно вкусны, но и приносят пользу для здоровья. Они богаты быстроусвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, помогают контролировать вес, а большинство из них даже обладают лечебными свойствами.**

Настоящая кладовая белковых веществ — **кальмары**. В их тканях много экстрактивных веществ, способствующих выделению пищеварительного сока и придающих своеобразный вкус кулинарным изделиям. По химическому составу мясо кальмаров отличается большим количеством воды и малым содержанием жира. В нем есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов. В Японии и Китае кальмаров едят сырыми, сушеными, маринованными, печеными и жареными. Употребляют в пищу даже глаза и присоски, высушенные на сковороде. Говорят, что по вкусу они напоминают орехи.

Не менее ценно из-за богатого содержания белка и минеральных элементов **мясо креветок**. Это настоящая белковая пища с малым содержанием жира. Особенно много в креветках йода — почти в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем, свинцом и другими микроэлементами. В продукте — чуть ли не половина таблицы Менделеева. Немало в сыром мясе креветок и витаминов, например, В12, который необходим для выработки гемоглобина и для подпитки нервной системы.

**Мидии** вкусны, нежны на вкус, содержат большое количество белка (превосходят по количеству белка говядину и рыбу), а также низкокалорийны. Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамина Е в 100 г продукта — около 25% суточной нормы, также они содержат витамины В1, В2, В6, РР. Благодаря этому мидии можно

считать природным антиоксидантом — они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

**ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»** выпускает линейку морепродуктов, которая включает в себя и мидии, и креветки, и кальмары. Их можно употреблять как сами по себе, так и в салатах. Вот несколько рецептов:

**Рецепт № 1.** Мидии — 50 г, креветки — 50 г, кальмары — 50 г, листья салата — 50 г, свежий огурец — 70 г, кукуруза — 30 г, сухарики — 50 г, яйца — 2 шт, сыр твердый — 100 г, майонез.

Креветки, мидии, кальмары достать из банки, слить маринад. Подготовленные морепродукты сложить в емкость, добавить кукурузу, порезанный соломкой огурец, листья салата (порвать мелко руками), сухарики, отваренные и порезанные кубиками яйца, натертый на крупной терке сыр. Все заправить майонезом (желательно, низкокалорийным!!!), перемешать.

**Рецепт № 2.** Креветки — 100 г, помидоры (средние) — 2–3 шт., чеснок — 0,5 зубчика, оливковое масло — 2 столовые ложки, сок лимона — 1–1,5 столовые ложки, зелень петрушки, свежемолотый перец (можно смесь разноцветных перцев).

Креветки вытащить из банки. Помидоры вымыть, обсушить и нарезать дольками. В миску выложить помидоры, слегка посолить и поперчить. К помидорам добавить креветки вместе с заправкой и аккуратно перемешать. Выложить салат на тарелку или в салатник, посыпать зеленью петрушки, чесноком, перцем, заправить смесью сока лимона и оливкового масла и подавать к столу.

Анна Швелева

с пользой для здоровья

Сегодня кефир воспринимается нами как обыденный кисломолочный продукт. На самом деле он обладает лечебными, диетическими и лечебно-профилактическими свойствами. И это первый напиток, рекомендуемый диетологами, в летнюю жару для утоления жажды.



## Кисломолочный доктор у вас дома

Известно, что знаменитый педиатр профессор **Александр Федорович Тур** спасал грудных детей, матери которых не имели молока, изготавливая кефир на крупяных отварах. Этот кисломолочный напиток идеально подходил для вскармливания новорожденных, не вызывая никаких побочных эффектов.

Кефир регулирует все процессы, происходящие в желудочно-кишечном тракте, и уничтожает гнилостную микрофлору. Пожалуй, это один из немногих пищевых продуктов, который не имеет противопоказаний к применению.

### ОСОБЫЙ ГРИБ

Кандидат медицинских наук, **ведущий специалист молочного завода «Пискаревский» Андрей Смирнов** рассказывает, что настоящий кефир можно получить только из кефирного гриба. От всех остальных (чайный гриб, морской рис, тибетский молочный гриб) он отличается тем, что имеет тройное брожение: спиртовое, уксуснокислое и молочнокислое, в котором участвует свыше 30 микроорганизмов. Столь богатая микрофлора кефирного гриба и обеспечивает уникальный лечебный эффект этого кисломолочного продукта.

Специалист подчеркивает, что в домашних условиях приготовить кефир практически невозможно. Грибы очень капризны и нуждаются в постоянном уходе. Поэтому употреблять в пищу можно только тот кефир, который изготовлен промышленным способом. Ведь только на молочном заводе строго соблюдается технология приготовления и гарантируется 100-процентное качество и безопасность продукта.

### ЧУДОДЕЙСТВЕННЫЙ НАПИТОК

На основе кефирных грибков на **Пискаревском молочном заводе** выпускается и любимый петербуржцами **«Ацидобиофиллин»**. «Это напиток, в основе которого лежит кефир, а также добавлена ацидофильная палочка и бифидобактерии, — поясняет **Андрей Смирнов**. — В Медицинской академии им. И. И. Мечникова были проведены испытания, которые подтвердили, что **«Ацидобиофиллин»** на основе кефира благотворно влияет на поджелудочную железу, нормализуя ее деятельность. Он показан при ранних формах диабета и ожирении».

Еще один чудодейственный напиток, выпускаемый на молочном заводе **«Пискаревский»**, — **«Биокефир» с бифидобактериями**, которые помогают нашему организму справиться с воздействием ксенобиотиков (нитратов, антибиотиков и других вредных веществ, отравляющих полезную микрофлору). При производстве **«Биокефира»** используются только «живые» бифидобактерии, а не сухая замороженная закваска, поэтому петербуржцы могут пить настоящий пискаревский кефир, который не только утолит жажду, но и принесет несомненную пользу нашему организму.

Ирина ОСТРОВСКАЯ



СУПЕРМАРКЕТ

**«Скажи, что ты ешь, и я скажу, кто ты».** Эта расхожая фраза как нельзя лучше определяет роль питания в жизни человека. Ведь именно из той пищи, которую мы потребляем за завтраком, обедом и ужином, формируются все клетки нашего организма. Поэтому, отдавая предпочтение не просто вкусным, питательным, полезным, но и натуральным продуктам, мы закладываем основы собственного здоровья и долголетия.

Сегодня, когда планету с пугающей регулярностью сотрясают техногенные катастрофы и катаклизмы, степень экологичности становится одним из важнейших критериев качества пищевых продуктов. Совершая покупки в продуктовом магазине, мы все чаще интересуемся регионом происхождения того или иного товара.

Впрочем, экологичность продукта зависит еще и от технологий его производства. Чем меньше искусственных компонентов, химических добавок и консервантов попадает в наш организм с пищей, тем более полноценный «строительный материал» мы получаем для обновления тканей и клеток. Кроме того, нельзя забывать о вкусовых свойствах продукта. Словом, идеальный продукт питания должен быть натуральным, а также питательным и вкусным.

### СЫР, ПРИНОСЯЩИЙ РАДОСТЬ

Особую роль в рационе каждого из нас занимает сыр. Именно по объему его потребления судят о благосостоянии народа. Так, например, во Франции один человек потребляет около 15 кг сыра в год, в Голландии — 10 кг в год, а в России — 4,3 кг. Идеальной нормой потребления сыра врачи считают 6,5 кг в год.

Этот универсальный продукт наиболее полно отвечает потребностям человеческого организма. В концентрированном виде он

# Добро пожаловать в Страну тысячи озёр!



содержит все самые полезные составляющие молока. Как рассказал «ПК» профессор **Александр ИШЕВСКИЙ**, декан факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий, в сыре в 6–8 раз больше кальция, чем в любом другом молочном продукте, молоке или жирном твороге. Сыр богат белками и минеральными солями, особенно важными для детей, подростков, беременных женщин и кормящих матерей. Его обязательно нужно включать в рацион людей, занимающихся физическим трудом, так как он возмещает затраченную организмом энергию.

Съедая 100 граммов сыра в день, мы полностью удовлетворяем потребность организма в кальции, на 1/2 — в белке и на 1/3 — в фосфоре. Кроме того, в сыре содержится триптофан, который входит в число 20 важнейших

природных аминокислот. Именно благодаря триптофану синтезируется так называемый белок радости. Вы наверняка замечали, что очень быстро начинаете скучать по сыру, а съев пару кусочков любимого сыра, ощущаете прилив сил и хорошего настроения.

### ЗАКОНОДАТЕЛЬ СЫРНОЙ МОДЫ

Профессор **Ишевский** подчеркивает, что польза любого продукта в наибольшей степени зависит от качества исходного сырья, в т.ч. от его экологической чистоты. Идеальным примером высококачественного продукта является сыр **«Тысяча Озёр»**. Его качество полностью отвечает запросам самых взыскательных гурманов, а вкус несет в себе яркую свежесть финского утра.

Финляндия, поэтически именуемая Страной тысячи озёр, является авторитет-

ным законодателем мод в сфере экологии. Финны очень трепетно относятся к состоянию окружающей среды. И едва ли стоит удивляться, что качество коровьего молока на экологически чистых фермах не имеет себе равных! Именно такое уникальное молоко и используется для приготовления сыра и масла, выпускаемых под торговой маркой **«Тысяча Озёр»**. Причем без каких-либо искусственных добавок, красителей и консервантов!

### «ОСТРОВНОЕ» МОЛОКО

Все молочные фермы, снабжающие сырьем производство сыра и масла **«Тысяча Озёр»**, расположены на живописном острове, раскинувшись вдали от цивилизации. Особый микроклимат на островных пастбищах напрямую влияет на вкус и питательность молока, делая его исключительно полезным.

Все молоко, полученное на острове, идет только на производство масла и сыра **«Тысяча Озёр»**. На выпуск других молочных продуктов его просто не хватает. Попытки решить вопрос путем смешивания «островного» сыра с «материковым» оказались неудачными — получаемый микс не гарантировал стабильность качества и состава сырья. Поэтому, покупая масло и сыр **«Тысяча Озёр»**, вы можете быть уверенными на 100%, что эти молочные продукты приготовлены исключительно из натурального и эксклюзивного по своим вкусовым и питательным свойствам высококачественного молока.

Что касается вкусовых достоинств этих продуктов, то стоит ли тратить время на рассуждения? Не проще ли скорее отрезать ломтик нежного сыра **«Тысяча Озёр»** и насладиться свежестью финского утра!

Подготовил **Вадим ЕЖОВ**

НА ЗДОРОВЬЕ!

ПРИНЕВСКОЕ  
ЗАО ПЛЕМЕННОГО ЗАВОДА

## Время пить козье молоко

Для большинства людей слово «молоко» ассоциируется с коровой, как будто только буренки имеют способность к молочной секреции. Из-за такой узости мышления мы несправедливо обходим стороной, например, козье молоко. Подумать только: две трети россиян ни разу не пробовали козье молоко на вкус! В то время как в Европе мода на здоровое питание привела к повышению спроса на козье молоко и козий сыр.

### ЭЛИКСИР ЗДОРОВЬЯ И ДОЛГОЛЕТИЯ

Козье молоко обладает уникальными питательными и лечебными свойствами. По своей природе козье молоко напоминает женское, так как в нем содержится бета-казеин, оно идеально подходит для маленьких детей. Недаром существует легенда о козе Амалфее, выкормившей младенца Зевса. Оно помогает удовлетворить повышенную потребность в микроэлементах, витаминах и минералах. Кроме того, в кисломолочных продуктах из козьего молока и козьем сыре присутствуют вещества, стимулирующие рост полезной микрофлоры кишечника. Поэтому козье молоко и продукты на его основе рекомендуют постоянно включать в диету пациентам с дисбактериозом и сниженным иммунитетом.

Козье молоко абсолютно гипоаллергенно. Девять из десяти человек, которые не могут пить коровье молоко, идеально переносят козье, так как в нем очень низкое содержание лактозы. Козье молоко и козий сыр хорошо восстанавливают силы после стрессов и физических нагрузок, особенно

полезны они для спортсменов, поскольку богаты калием, незаменимым для сердечно-сосудистой системы, и витамином В12, который контролирует обмен жиров, белков и углеводов.

### ОТ КОЗЫ-ДЕРЕЗЫ

Сегодня петербуржцам не составит труда купить чудодейственное козье молоко. В розничной торговой сети Северной столицы всегда можно найти цельное пастеризованное козье молоко объемом 0,5 и 1 литр от ЗАО «Племенной завод «ПРИНЕВСКОЕ», а также мягкие сыры из козьего молока «Золотая козочка» и «От козы-дерезы».

Отборные продукты из козьего молока производства «Племенного завода «ПРИНЕВСКОЕ» хранятся всего несколько суток (молоко не более 5 суток, сыр – не более 20). Это напрямую свидетельствует об их натуральности и отсутствии каких-либо пищевых добавок и консервантов.

### ВСЕ – НА ВКУСНОГРАД!

Если вы ни разу не пробовали козьего молока, добро пожаловать 21 мая в парк «Диво-Остров», где состоится Фестиваль здорового питания «Вкусноград». Здесь в ходе дегустации вы сможете отведать продукты из козьего молока производства ЗАО «Племенной завод «ПРИНЕВСКОЕ» и, конечно же, купить их, причем без торговой наценки!

Подготовила Римма ВИКУЛИНА



ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM

# ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

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

ВНИМАНИЕ! НОВИНКА!

### ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

Жаркое солнце, за которым мы так стремимся после долгой снежной зимы, может испортить приготовленные заранее бутерброды и «полбатончика» любимой колбасы. Взяв их на пикник, вы рискуете не только испортить настроение вкусом протухшей провизии, но и отправиться на больницу койку.

И все же отчаиваться не стоит. Именно для удовлетворения взыскательных вкусов отдыхающих на природе и любителей сытно позавтракать бутербродами с «варенкой», одним словом любителей «поколбаситься», компания «Консервпром» выпустила серию-новинку – консервированную колбасу торговой марки «Северная звезда».

Срок годности колбасных консервов не неделя и не месяц (как у аналогов в натуральной или полиамидной оболочке), а целых 3 года, в течение которых производитель гарантирует высокое качество мясного фарша – так официально именуются эти консервы в нормативной документации государственного стандарта.

Да, кстати, все банки снабжены ключом, так что потребителю не нужно брать с собой консервный нож. Одно движение рукой – и можно наслаждаться вкусом и ароматом любимой вареной колбаски.

### НОВЫЙ ГОСТ ЛУЧШЕ СТАРОГО

Сегодня многие даже не читают состав вареных колбас, не желая портить аппетит перечнем консервантов, ароматических добавок и других ингредиентов, в числе которых соевый (растительный) белок. Согласно заключениям протоколов независимых экспертов, в большинстве случаев такие вареные колбасы изготавливаются из куриного мяса с добавлением вышеуказанных компонентов. В то время как колбасные и сосисочные фарши, а попросту – консервированная вареная колбаса «Северная звезда», изготавливаются строго по ГОСТ Р 53644-2009, который с января нынешнего года пришел на смену устаревшему ГОСТ 12186-77. Специалисты признают, что новая нормативная документация намного жестче регламентирует требования к продукту.

## Колбаса... в консервной банке



Вареная колбаса – удобный и популярный продукт. Без нее не обходится практически ни одно застолье. Бутерброды с колбасой – отличный перекус дома и на работе. Вот только в дорогу и на природу эксперты ее брать не рекомендуют: вареная колбаса быстро портится вне холодильника.



Во-первых, в новом ГОСТе появился такой показатель, как «массовая доля белка». Известно, что чем больше в мясном продукте белка, тем выше его пищевая и энергетическая ценность. К примеру, фарш колбасный «Отдельный» торговой марки «Северная звезда» содержит не менее 13,6% белка. Для сравнения: в гостовской «Молочной» колбасе этот показатель должен быть не менее 12%.

Во-вторых, ГОСТ Р 53644 требует от производителя уменьшить массовую долю влаги, а значит, автоматически увеличить закладку мясного сырья. В-третьих, значительно увеличена массовая доля мяса и жира. Если раньше этот показатель нормировался «не менее 82,2%» для всех фаршевых изделий, то теперь, в зависимости от наименования продукта: от 92% – фарш колбасный «От-

дельный» до 96,5% – фарш колбасный «Ветчинно-рубленный». Почувствуйте, что называется, разницу.

### ПРАКТИЧЕСКИ «ПО-ДОМАШНЕМУ»

Как и прежде, на «Консервпроме» работают только с высококачественным сырьем от проверенных поставщиков. Для приготовления мясных фаршевых консервов используется богатая белком мышечная ткань с филейных частей туши.

Чтобы получить привычный для вареной колбасы яркий вкус, нежность и сочность, мясо маринуется в соляном растворе и специях. После того как мясо созреет, его тонко измельчают и подвергают тепловой обработке в автоклавах. Никаких растительных компонентов, усилителей вкуса и консервантов. На выходе

мы получаем натуральный продукт высокого вкусового качества и не менее высокой пищевой ценности.

### ПУТЕВОДНАЯ «СЕВЕРНАЯ ЗВЕЗДА» ТУРИСТОВ, ОХОТНИКОВ И РЫБОЛОВОВ

Из консервированных мясных фаршей «Отдельный» и «Ветчинно-рубленный» торговой марки «Северная звезда» легко и быстро приготовить бутерброды на завтрак и закуской «перекус», их можно нарезать взамен простой колбасы в салат. Фарши можно накладывать на хлеб ложкой, а можно аккуратно нарезать ножом на привычные колбасные ломтики. Более нежный по консистенции фарш «Сосисочный» легко намазывается на хлеб. Со свежим огурчиком и хрустящей редиской такие бутерброды подарят пикническое настроение и яркий вкус жизни. А что еще под ласковым майским солнышком да на свежем воздухе нужно отдыхающим!

Наряду с консервированными мясными фаршами линейка продукции торговой марки «Северная звезда» включает в себя тушеную свинину и говядину высшего сорта. После утомительного похода, охоты или рыбалки баночка тушенки «Северная звезда» на ура идет с макаронами, картошкой и даже просто с хлебом. Многие бывалые туристы тут же окрестили новинку от «Консервпрома» путеводной звездой туристов, охотников и рыболовов.

Премьера мясных консервов торговой марки «Северная звезда» состоится на Фестивале здорового питания «Вкусноград», который пройдет 21 мая в парке «Диво-Остров». Гости фестиваля смогут оценить вкус новинок во время дегустации и купить понравившуюся продукцию по ценам производителя!

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

### ТРЕВОЖНЫЙ СИГНАЛ

Очередная проверка качества творога началась с сигнала петербурженки Юлии Татаркиной. Она сообщила, что купленный ею недавно в одном из гипермаркетов творог «Императорский» оказался пластилиновым по консистенции, в нем ощущался непривычный для творога вкус.

Другой интернет-пользователь под ником Amarta сообщила, что ей не однажды приходилось возвращать купленный творог в магазин. Последняя покупка и вовсе разочаровала: продукт по вкусу и по консистенции напоминал недоделанное тесто, как будто в него намешали муки или крахмала.

Так, в связи с увеличившимся потоком жалоб СПб ООП «Общественный контроль» провела внеочередную проверку качества творога, реализуемого на рынке Северной столицы.

### ПОЛЕЗНЫЙ ПРОДУКТ МОЖНО ИСПОРТИТЬ

Диетологи рекомендуют творог для ежедневного потребления. Уникальные свойства продукта были известны еще в глубокой древности. Так, в I веке н.э. римский философ Колумелла назвал этот кисломолочный продукт «желательным блюдом на столах богатых и бедных». Однако древние вряд ли могли предположить, что спустя два тысячелетия их потомки (не прямые, конечно) из далекой России будут делать творог не из молока, а например, из пальмового или кокосового масла.

К сожалению, такие случаи фальсификации «Общественный контроль» выявлял в прошлом году. А как обстоят дела с качеством творога сегодня? Этот вопрос был поставлен перед специалистами ФГУ «Тест-С.-Петербург» и СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», куда и были направлены образцы на исследование.

**50% образцов творога, закупленных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах города, не соответствуют требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию (ФЗ №88 от 12.06.2008 г.). А четверть всех образцов оказалась подделками: в них специалисты обнаружили растительные жиры, в т. ч. пальмовое масло.**

## Творог: фальсификация продолжается!

### «ОБЕЗЖИРЕННЫЙ ТВОРОГ» ОКАЗАЛСЯ ПОДДЕЛКОЙ!

Фальсифицированный творог по-прежнему занимает четверть рынка в Санкт-Петербурге. Как и в прошлом году, три образца были признаны подделками и в этот раз. Только фигуранты теперь другие.

Знакомьтесь, творог классический обезжиренный «Квартал» от ООО «Имперал» (СПб). Согласно протоколу испытаний, жировая фаза образца содержит молочный жир и жиры немолочного происхождения. В образце в 1,5 раза оказался занижен белок, но самое главное, якобы обезжиренный творог оказался 10-процентной жирности! Вот уж повезло тем, кто повелся на низкую цену (почти в два раза дешевле качественного творога – см. таблицу) и решил сесть на диету вместе с ООО «Имперал»!

Ведущий специалист одного из крупных молочных предприятий Санкт-Петербурга, кандидат медицинских наук **Андрей СМЕРНОВ** поясняет, что стоимость творога, равно как и других молочных продуктов, зависит от качества исходного сырья, используемого в переработке. Чем оно выше, тем выше цена.

**Екатерина Поликтова**, ведущий специалист ФГУ «Тест-С.-Петербург», добавляет, что в нынешних условиях низкая цена продукта должна насторожить покупателя. Поэтому лучше все-

гда отдавать предпочтение продукции крупных производителей, которым нет резона искушать судьбу, выпуская низкосортные продукты питания.

### ТВОРОЖНАЯ ФАЛЬШИВКА

Абсолютным фальсификатом был признан образец творога 5% жирности «Дивеевский» (Нижегородская обл.), в котором молочный жир и вовсе не был обнаружен – сплошь пальмовое масло! Кроме того, в образце в 3 раза был занижен белок и в 6 раз завышена массовая доля жира! Картину умышленной фальсификации дополняет наличие постороннего привкуса.

По словам **Екатерины Поликтовой**, пальмовое масло никогда не даст высокого белка, зато за счет его дешевизны можно и не экономить на массовой доле жира. А как потребление этого продукта отразится на здоровье человека, производителя волнует меньше всего, хотя известно, что пальмовое масло практически не усваивается человеческим организмом, оседая в виде склеротических бляшек на стенках наших сосудов.

Замыкает тройку «лидеров» образец творога 5% «Старая Ладога» (ООО «Волховский Плюс»). Если в прошлом году продукт полностью соответствовал ГОСТу в части «идентификация жировой основы», то в этом году изготовитель не выдержал конку-

рентной гонки и решил все-таки разбавить молочный жир растительным. Кстати, жирность образца оказалась также завышенной: 6,5% вместо заявленных 5% на этикетке.

### «ПЕРЕВОСПИТАВШИЕСЯ»

Напомним, что среди фальсификатов экспертизы прошлого года значился и образец творога «Ладон» (г. Бологое, Тверская обл.). Тогда в нем не оказалось ни капли молочного жира. Спустя год образец творога «Ладон» оказался забракован вновь, но уже по другому показателю: массовая доля белка оказалась 12,69%, что существенно ниже нормы («не менее 16%»).

Образец творога ТМ «Янино» (ОАО «Лакто-Новгород», г. Старая Русса»), признанный фальсификатом в прошлом году (состав представлял собой смесь жиров немолочного происхождения, в том числе пальмового масла), в этом году отличился лишь заниженным содержанием жира и наличием легкого постороннего запаха. К составу продукта вопросов у специалистов не возникло.

### НА ВКУС – КИСЛОВАТО, ЖИРУ – МНГОВАТО

В число забракованных образцов творога вошел и образец творога «Митек» 5-процентной жирности производства ООО «Молпром» (Лен-

область). Массовая доля жира этого весового продукта была превышена в 2,5 раза. Не прошел он испытаний и по органолептическим показателям – вкус оказался кисловатым.

### ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Единственным предприятием, отреагировавшим на информацию СПб ООП «Общественный контроль» о несоответствии продукции требованиям Технического регламента, стало ООО «Лакто-Новгород». В своем письме генеральный директор компании **Г. А. Гладкий** ссылается на человеческий фактор: недоглядели, перепутали и т. д. Также он сообщает, что в коллективе проведена разъяснительная работа и даже назначены виновные.

Хочется верить, что это не обычная отписка от надоедливых общественников и меры действительно будут приняты. А пока «Общественный контроль» передал материалы «творожной» проверки в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. «ПК» будет следить за развитием событий.

Подготовила **Олеся ПЕТРЕНКО**

**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.**

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ТВОРОГА



| Наименование продукции   | Творог 5% «Пискаревский»  | Творог 18%  | Творог 9% «Снежок»  | Творог 18% «Благодаря»  | Творог 7% «Альпийский классический»                                   | Творог 5% «Молочные продукты»                                       | Творог 9% «Ладон»   | Творог 5% «Митек» развесной   | Творог 9% «Янино» классический                                      | Творог 5% «Старая Ладога»   | Творог «Квартал» классический обезжирен.   | Творог 5% «Дивеевский»   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|---|
| Производитель  | ООО «Пискаревский молзавод», СПб  | ЗАО «Племенной завод «Приневское», Лен. обл.                        | ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород                                   | ООО «Молочное дело», г. Алатырь, Чувашская Республика               | Филиал ОАО «Вамин Татарстан» «Казанский молочный комбинат», г. Казань | ООО «Сыродел», Смоленская обл.                                      | ОАО «Бологовский МЗ», Тверская обл.                                 | ООО «Молпром», Лен. обл.  | ОАО «Лакто-Новгород», г. Старая Русса                               | ООО «Волховский плюс», Лен. обл.                                    | ООО «Имперал», СПб   | ООО «Дивеевское молоко», Нижегородская обл.  |   |
| Дата изготовления  | 14.03.2011  | 15.03.2011  | 14.03.2011  | 10.03.2011  | 14.02.2011  | 30.04.2011  | 30.04.2011  | 15.03.2011  | 10.03.2011  | 01.05.2011  | 03.05.2011   | 07.03.2011   |   |
| Годен до (срок годн.)  | 18.03.2011  | –   | 21.03.2011  | –   | 16.03.2011  | 9 суток   | 5 суток   | 15.03.11  | 31.03.2011  | 5 суток   | 7 суток  | 16.03.2011   |   |
| Масса нетто, г   | 250   | 400   | 250   | 400   | 300   | 200   | 200   | 202   | 200   | 400   | 200  | 180  |   |
| Цена, руб.   | 48-60   | 87-00   | 55-00   | 59-90   | 73-20   | 28-70   | 36-89   | 32-48   | 41-99   | 75-99   | 23-20  | 29-90  |   |
| Место закупки  | «Квартал», ул. Марш. Говорова, 10   | ИП Макарова, Краснопутиловская ул., 14                              | «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30                                       | «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30                                       | «Карусель», Ленинский пр., 100, к. 1, лит. А                          | «Продторг», Комендантский пр., 24                                   | «Лента», Хасанская ул., 17, к. 1, лит. А                            | «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А                     | «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А                     | «Перекресток», Коломяжский, 17, корп. 1, лит. А                     | «Квартал», Комендантский пр., 28   | «Сезон», пр. Марш. Жукова, 30  |   |
| Темп-ра хранения   | +2,6 °С   | +0,8 °С   | +1 °С   | +1 °С   | +2 °С   | +4 °С   | +3 °С   | +4 °С   | +3 °С   | +7,6 °С   | +2,6 °С  | +1 °С  |   |
| НД   | ГОСТ Р 52096-2003   | ГОСТ Р 52096-2003   | ТУ 9222-034-00441187-05   | СТО 18715952-08   | ТУ 9222-108-00419785-06   | ТУ 9222-020-12357693-2005   | ГОСТ Р 52096-2003   | № 88-ФЗ от 12.06.2008   | ТУ 9222-009-47191645-08   | ГОСТ Р 52096-2003   | ТУ 9222-003-98637309-2009  | ГОСТ Р 52096-2003  |   |
| Маркировка (№88-ФЗ гл. 12, ст. 36; ГОСТ Р 51074-2003 п. 4.4)                                   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Творог развесной  | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует  | Соответствует  |   |
| Внешний вид и консистенция   | Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая масса, с наличием или без ощутимых частиц молочного белка   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |   |
| Вкус и запах по ГОСТ или ТУ  | Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, допускается привкус сухого молока |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |   |
| Цвет по ГОСТ или ТУ  | Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе                                      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |   |
| Вкус и запах фактически  | Соответствуют   | Соответствуют   | Соответствуют   | Соответствуют   | Соответствуют   | Соответствуют   | Соответствуют   | Вкус кисловатый   | С наличием легкого постороннего запаха                              | Соответствуют   | Соответствуют  | Невыраженный кисломолочный, с наличием постороннего привкуса                                 |   |
| Цвет фактически  | Белый, равномерный  | Белый, равномерный  | Белый, равномерный  | Белый, равномерный  | Белый, равномерный  | Белый, равномерный  | Белый, равномерный  | Белый, равномерный  | Белый, равномерный  | Белый, равномерный  | Белый, равномерный   | Белый, равномерный   |   |
| Массовая доля жира по этикетке, %  | 5,0   | 18,0  | 9,0   | 18,0  | 7,0   | 5,0   | 9,0   | 5,0   | 9,0   | 5,0   | 0,1  | 5,0  |   |
| Массовая доля жира фактически, %   | 6,60±0,30   | 17,70±0,30  | 8,70±0,30   | 20,62±0,30  | 9,08±0,30   | 7,00±0,30   | 9,00±0,30   | <b>12,30±0,30</b>   | <b>5,65±0,30</b>  | <b>6,5±0,30</b>   | <b>10,00±0,30</b>  | <b>31,83±0,30</b>  |   |
| Масс. доля белка, %; Норма/результат   | не менее 16,0/18,06±0,45  | не менее 14,0/13,63±0,45  | не менее 12,0/17,25±0,45  | не менее 12,0/12,12±0,45  | не менее 12,0/16,63±0,45  | не менее 16,0/13,71±0,45  | не менее 16,0/12,69±0,06  | не менее 12,0/13,40±0,45  | не менее 12,0/18,96±0,45  | не менее 16,0/16,59±0,06  | 16,7/10,61±0,06  | не менее 16,0/4,88±0,45  |   |
| Масс. доля влаги, %; Норма/результат   | не более 75,0/72,6±0,3  | не более 65,0/63,7±0,30   | -/70,6±0,3  | -/64,9±0,3  | -/70,6±0,3  | -/76,0±0,28   | не более 73,0/72,8±0,28   | -/70,2±0,3  | -/71,3±0,3  | не более 75,0/72,90±0,28  | -/72,0±0,28  | не более 75,0/57,2±0,3   |   |
| Идентификация по содержанию молочного жира (жировая фаза должна содержать только молочный жир) | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока                           | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока   | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | Жировая фаза продукта содержит только молочный жир коровьего молока | <b>Не соответствует: содержание молочного жира не превышает 72% жировой фазы</b> | <b>Не соответствует: жировая фаза содержит молочный жир и жиры немолочного происхождения</b> | Жировая фаза продукта содержит пальмовое масло. Молочный жир не обнаружен |
| Соответствие ГОСТ (или ТУ), №88-ФЗ   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | Соответствует   | <b>Не соответствует</b>   | <b>Не соответствует</b>   | <b>Не соответствует</b>   | <b>Фальсификат</b>  | <b>Фальсификат</b>   | <b>Фальсификат</b>   |   |

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

## «ПК» РЕКОМЕНДУЕТ

Небольшие подкопченные колбаски считались излюбленной пищей еще у римских патрициев и по достоинству ценились древними греками во время пиршеств, утраивать которые они были большие мастаки. Этот мясной деликатес не теряет своей популярности и в наше время. Практически ни одно застолье, разве что у вегетарианцев, не обходится без копченых колбасок. Сочные и ароматные, особенно хорошо они получаются у «ШЕФ-ПОВАРА».

## Отдыхайте вкусно вместе с «Шеф-Поваром»!

Сегодня «Шеф-Повар» предлагает вам великолепное трио сезонных полукопченых колбасок с оригинальными вкусами на все случаи летнего отдыха: от субботнего барбекю в ближайшем парке, посиделок на летней кухне до веселого пикника на опушке леса. Сезонные колбаски легко приготовить на гриле, мангале или плите. А удобная и компактная вакуумная упаковка увеличивает срок хранения продукции и обеспечивает сохранность ее первоначального веса.

## ОТ ПИТЕРА... ДО НЕАПОЛЯ

Итальянский Неаполь знаменит острой пищей и несколькими десятками действующих вулканов, окружающий город плотным кольцом. Северная столица славится своими судоходными каналами, мостами, музеями, театрами и... «Неаполитанскими» колбасками от «Шеф-Повара».

Колбаски отличает идеальное сочетание говядины, свинины и нежного шпика. Их яркий и насыщенный вкус подчеркивает пикантная смесь специй и натуральные сушеные томаты. «Неаполитанские» колбаски впитали в себя страстность юга и европейскую строгость севера, образуя неповторимую вкусовую гамму, которую вы оцените по достоинству.

## КАК СЫР... В МЯСЕ

«Пряные» колбаски с сыром — еще одна сезонная новинка от «Шеф-Повара». Острый и терпкий вкус свиных деликатесов смягчает чуть сладковатая сырная нотка. Колбаски «Пряные» идеальны для жарки на мангале. Под воздействием высоких температур сыр приобретает особую тягучую консистенцию, а поджаренное мясо дает потрясающий аромат.

## ОБЕД В СТИЛЕ «КАНТРИ»

Попробуйте и пикантные колбаски «Кантри» с травами. Готовя

батончики белых колбасок в натуральной оболочке на гриле, ощущаешь себя настоящим ковбоем на привале. Дразнящий и манящий аромат трав в сочетании с сочным вкусом отборной свинины и говядины не на шутку раззадоривает аппетит. Главное, дождитесь, когда колбаски покроются румянцем, и уж только потом начинайте сельскую трапезу в стиле кантри.

Колбаски «Пряные» с сыром и «Кантри» с травами представлены в двух вариантах: в виде узких и длинных колбасок и колбасок, похожих на привычные сардельки.

## НА ОХОТУ С «ШЕФ-ПОВАРОМ»

Как известно, охота — охотой, а обед, который даже ввиду отсутствия подстреленной дичи никто не отменял, — по расписанию. «Охотничьи» колбаски достойно заменят проголодавшимся охотникам несостоявшийся обед из зажаренного глухаря или дикого кабанчика. А в случае удачного исхода дела служат полноценным перекусом во время долгой и азартной погони за добычей. Тем более их удобно брать на пикник — горячая и вкусная закуска всегда будет под рукой.

Полукопченые колбаски «Егерские» и «Георгиевские» также будут весьма кстати. Их острый и насыщенный

вкус прибавит охоты не только охотиться, но и наслаждаться подвижными играми на природе.

## СЕКРЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА

Для изготовления вкуснейших «Охотничьих» колбасок «Шеф-Повар» мелко нарезают говядину, свинину и шпик, а затем маринуют их в течение нескольких суток. Подготовленное мясо еще раз измельчают, а шпик замораживают и крошат на мелкие кусочки, поскольку в сыром виде его просто невозможно нарезать ровными кубиками. Делают это для того, чтобы получить «правильный рисунок» колбасы на разрезе.

После этого составляющие перемешивают, солят, перчат и обязательно добавляют свежий, замороженный или сушеный чеснок. Приготовленную таким образом массу помещают в натуральную оболочку, делят на порционные колбаски длиной 16–20 см.

Тепловая обработка проводится в два этапа. Для начала «Охотничьи» колбаски обжаривают — именно в это время они приобретают характерную красную окраску. Затем их варят на пару и дают остыть. И только после огненно-водного «крещения» колбаски отправляют в копильню, где в течение 10–12 часов доводят до полукопченого состояния готовности.

## КОЛБАСНЫЕ СНЫ

Раньше в России ходила присказка, что каждая колбаса себя «Краковской» во сне видит. Польская «Краковская» славилась своим чесночным духом и фаршем из разных видов мяса. Сегодня «Шеф-Повар» готовит «Краковскую» не хуже той, что так восхищала наших соотечественников в XVIII веке.

Неповторимый вкус полукопченого кушанья рождается из отборного говяжьего и свиного фарша с добавлением шпика и изысканной смеси благородных специй, придающих этому сорту колбасы особый вкус и аромат. Во время отдыха на природе «Шеф-Повар» рекомендует поджарить «Краковскую» на мангале.

К пикникам готовилась  
Дарья ДЕДОВА



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



## НОВОСТИ КОНДИТЕРСКОГО РЫНКА



Невские берега

кондитерский комбинат  
основан в 1955 году

## Восточные сладости делаем вручную!

Пищевики Санкт-Петербурга балуют потребителей своими новинками. Один из ведущих кондитерских комбинатов «НЕВСКИЕ БЕРЕГА» с завидной регулярностью выпускает новую продукцию.

## ИЩИТЕ РОЗОВЫЙ СТИКЕР!

Новинку на прилавке можно вычислить благодаря розовому стикеру «Новый вкус». А совсем недавно в производство была запущена эксклюзивная линейка тортов, которые не содержат глютена. Они предназначены для людей, страдающих целиакией, то есть для тех, кому противопоказана продукция, выпеченная из пшеничной муки.

Специально для этой категории покупателей разработаны торты «Парадиз», «Летний Пикник» и «Бон-Банан», в составе которых используется рисовая и ореховая мука. По вкусу они не отличаются от изделий, выпеченных из классической пшеничной муки. То, что новые торты идеально подходят для аглютеновой диеты, подтверждено документально — заключение выдано аналитической лабораторией «ХЕМА».

Недавно на предприятии начали выпуск «облегченных» сладостей под девизом «Меньше



Пахлава турецкая

калорий». Это значит, что вожаденное пирожное или торт содержат менее 300 килокалорий на 100 граммов продукта. К примеру, в стандартном лакомстве присутствует минимум 500 калорий.

## БИТВА ЗА КАЧЕСТВО ВЫИГРАНА

На предприятии очень строго следят за качеством сырья. Как рассказала начальник производственно-технологической испытательной лаборатории ОАО «Невские берега» Александра ГАШЕЧКОВА, еще два-три года назад кондитерский комбинат сталкивался с недобросовестными поставщиками. Были случаи, когда вместо сливочного масла поставлялся суррогат на основе растительных жиров, маргарин не проходил по влажности и т. д. «Сегодня битва за качество нами выиграна, — говорит Александра Андреевна. — У нас высокие требования к поставщикам сырья. И они вынуждены соблюдать наши правила, обеспечивая лучшими сырьевыми материалами, которые в свою очередь дают нам возможность предоставить петербуржцам высококачественную продукцию. С теми, кто не укладывается в заданные нормативы, мы разрываем договоры о поставках».

Специалисты заводской аттестованной лаборатории ежедневно проводят десятки тестов не только сырья, но и готовых изделий. Контролируется массовая доля сахара, жира, энергетическая и пищевая ценность изделий. И только после этого пирожные и торты могут отправляться в торговые точки.

## ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Интенсивная работа отдела качества кондитерского комбината «Невские берега» не заканчивается даже после того, как торты и пирожные отправились в торговую сеть. Специалисты отдела готовы принимать все обращения и претензии потребителей по телефону горячей линии (812) 323-59-19 и по электронной почте (см. раздел контакты на сайте [www.cake.spb.ru](http://www.cake.spb.ru)).

Александра Гашечкова отмечает, что современный потребитель стал намного грамотнее и разборчивее, и тем приятнее слышать от покупателей одобрителльные отзывы, которые стимулируют работать еще лучше.

Одна из последних благодарностей пришла от интернет-пользователя Татьяны, которая не скупилась на похвалу в адрес кондитерского комбината «Невские берега». Цитирую дословно: «Купила «Сливочную колбаску». Потрясающе! 20 лет уже никто такой не делает».



Пахлава



Торт «Бон-Банан»

Очень напомнила ту, которая была по 3 рубля за кг. Молодцы! Спасибо! Ну и пахлава, конечно, лучшая в СПб! Этими двумя изделиями вы всех обожгли!»

## ВОСТОК — ДЕЛО СЛАДКОЕ

Восточные сладости по праву считаются золотым фондом компании «Невские берега». На кондитерском комбинате прекрасно понимают, что никакие сказочные легенды, которыми овеяны щербеты и лукумы, никакие красочные упаковки и вложения в рекламу не помогут, если продукт будет низкого качества.

Именно поэтому все восточные изыски: кос-халва, пахлава, нуга, щербет, сливочное полено и т. д. приготавливаются из тщательно отобранных ингредиентов. Это гарантирует соблюдение традиционной технологии и высокую точность рецептуры.

При изготовлении восточных сладостей на предприятии руководствуются ГОСТами. Собственные ТУ разрабатываются в исключительных случаях и только для того, чтобы побаловать своего покупателя еще большим разнообразием вкусов.

Уже совсем скоро линейка восточных сладостей «Невских берегов» пополнится новыми кондитерскими новинками, которые пользуются спросом в жаркие летние дни. Если обычные лакомства в основной своей массе должны храниться при температуре 2–6°C и не более 120 часов, то восточные сладости прекрасно чувствуют себя при комнатной температуре не менее месяца.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



Торт «Парадиз»