

В НОМЕРЕ:

2 СТРАСТИ ПО СОСИСКАМ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ОТВЕТИЛ «ПИТ-ПРОДУКТУ»



3 НЕ ПОКУПАЙСЯ!



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЕЛАЮТ ИЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА

6 СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

ПОЧЕМУ МОЛОКО НЕ СКИСАЕТ?



7 ВИВАТ ФЕСТИВАЛИ!

«ВКУСНОГРАД» НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!



15 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ФАЛЬШИВАЯ СГУЩЕНКА ЗАПОЛНИЛА РЫНОК



ПТИЦА, ЗАРАЖЕННАЯ САЛЬМОНЕЛЛЕЗОМ, – В ВАШЕМ ХОЛОДИЛЬНИКЕ



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 70% полуфабрикатов из мяса птицы на прилавках магазинов не соответствуют требованиям безопасности. Кроме патогенной микрофлоры в 14 образцах мяса птицы из 47 обнаружена сальмонелла.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПРЯМАЯ УГРОЗА ЗДОРОВЬЮ И ЖИЗНИ ПОТРЕБИТЕЛЯ

– Независимая экспертиза «Общественного контроля» в очередной раз показала, что качество и безопасность пищевых продуктов падает, – говорит доктор медицинских наук, Академик МАНЭБ, профессор кафедры гигиены питания и диетологии академии им. И. И. Мечникова **Виктор Закревский**. – И никто не может это опровергнуть. А все потому, что торговля становится институтом зарабатывания денег на продуктах питания. Ей в большинстве случаев все равно, какого они качества, главное – продать.

Государство поставило надзорные органы в такое положение, что говорить об объективном контроле стало нельзя. Никто не боится ответственности: отсутствует неотвратимость наказания. В результате жесткость российских законов в области обеспечения безопасности компенсируется их неисполнением. Поэтому неудивительно, что мы имеем на прилавках мясо птицы, обсемененное патогенными микроорганизмами – сальмонеллами – в недопустимых количествах и несущее прямую угрозу здоровью и жизни потребителя.

ТРЕВОЖНЫЙ «НАТЮРМОРТ»

Исследования 47 образцов полуфабрикатов из мяса птицы по заданию СПб ООП «Общественный контроль» проводились силами двух государственных аккредитованных в системе ГОСТ Р испытательных лабораторий – ГУ «Санкт-Петербургская ветеринарная лаборатория» и ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

Результаты не удивили специалистов, сталкивающихся с сальмонеллезом чуть ли не каждый день. А вот для потребителей такой «натюрморт» с «дичью», зараженной патогенной микрофлорой, вряд ли покажется аппетитным, скорее вызовет обоснованную тревогу.

Оговоримся сразу: называя изготовителей полуфабрикатов, мы ни в коем случае не считаем их ответственными по фактам выявленных нарушений. Кто виноват в том, что продукция, не отвечающая требованиям безопасности, попала на прилавки магазинов, обязаны разобраться уполномоченные на то государственные надзорные органы. А пока «Общественный контроль» просто констатирует факт: в продаже выявлены опасные пищевые продукты. Порча могла наступить на любом этапе: производство, склад, транспортировка, обвалка (разделка туш) на базе оптовика, на предприятии торговли на разных стадиях движения товара.

Предположительно пока можно сделать только один вывод: виноваты предприятия

торговли, продавшие небезопасные продукты питания потребителям, а именно: «О'Кей» и «Лента». И за это к ним должны быть применены меры ответственности, предусмотренные законодательством. Но это в теории, когда законы работают и контроль не дремлет. А в жизни, особенно современной российской, все с точностью наоборот. И у нас есть все основания, в т. ч. документальные, полагать, что никаких проверок государственные органы надзора проводить не будут. Так что, уважаемые гипермаркеты, можете особенно не переживать. Почему, мы объясним ниже.

БЕЗ ВИНЫ ВИНОВАТЫЕ?

Среди забракованных – образцы продукции птицефабрики «Роскар» из Ленинградской области. Не прошли испытания на безопасность куриные крылышки и бедра, изготовленные ООО «Санкт-Петербургская куриная компания» и птицефабрикой «Русско-Высоцкая». Бактерии сальмонеллы и превышенное число КМАФАМ (общее микробное число) были обнаружены в продукции из Белгородской области (БЭЗРК «Белгранкорм» и ЗАО ТД «Приосколье»).

Более того, в ООО «Лента» на момент приобретения продукции отсутствовали сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, на полуфабрикаты Русско-Высоцкой птицефабрики и БЭЗРК «Белгранкорм».

Испытательные лаборатории согласно приказу № 189 Министерства сельского хозяйства «О регламенте предоставления информации в систему государственного информационного обеспечения в сфере сельского хозяйства» от 2 апреля 2008 г. срочным донесением должны были передать все данные о продукции, не отвечающей требованиям безопасности, в вышестоящие инстанции, а также в субъекты, откуда была доставлена забракованная продукция. Как заверили «Общественный контроль», эта процедура была выполнена.

САЛЬМОНЕЛЛЕЗ БЫЛ, ЕСТЬ И... БУДЕТ?

По словам главного специалиста Управления ветеринарии по Ленинградской области **Елены Крюковой**, основными источниками сальмонеллеза у птицы являются корм и вода. Поэтому к воде должны предъявляться самые жесткие требования в соответствии с СанПиН. А для того чтобы исключить наличие патогенной микрофлоры в корме птицы, его подвергают тепловой обработке на комбикормовых заводах. Птицефабрики «Роскар» и «Северная» имеют собственные площадки по производству кормов, где также установлено специальное оборудование для обеззараживания.

Продолжение см. на стр. 8

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. Теребин — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

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

П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлюпкина — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;

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

Схема распространения:

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



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

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 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 10.06.2011

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-4955/6

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

СТРАСТИ ПО СОСИСКАМ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ОТВЕТИЛ «ПИТ-ПРОДУКТУ»

В прошлом году Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской области отказал ООО «Мяскомбинат «Павловская Слобода» (Московская область) в удовлетворении иска к «Общественному контролю» о признании сведений, распространенных газетой «Петербургское качество», недостоверными и порочащими деловую репутацию компании, а год спустя, 19 мая 2011 г., та же судебная инстанция вынесла аналогичное решение по иску ООО «Пит-Продукт» к общественной организации.

Изготовитель просил суд взыскать с СПб ООП «Общественный контроль» и газеты «Петербургское качество» солидарно 200 000 руб. в качестве компенсации за причинение нематериального вреда и обязать газету опубликовать опровержение сведений, изложенных в № 1 за 2011 г.

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

Информация, изложенная корреспондентом «ПК», подкреплялась протоколами двух государственных испытательных лабораторий, аккредитованных в системе ГОСТ Р: ФГУ «Тест-С.-Петербург» и ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», актами закупок, иными документами. Несмотря на это, ООО

«Стреском провалилась очередная попытка изготовителей колбасных изделий, уличенных в несоблюдении требований ГОСТа, поставить под сомнение достоверность результатов независимых экспертиз, проводимых Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» и публикуемых в газете «Петербургское качество» и других СМИ.



«Пит-Продукт» посчитало опубликованные сведения «не соответствующими действительности и порочащими деловую репутацию».

Причем не просто посчитало! А с присущим компании размахом разрекламировало свой «крестовый поход» на «Общественный контроль» во многих печатных и электронных средствах массовой информации.

В официальном пресс-релизе под названием «Пит-Продукт» призывает к ответу», широко распространенном в СМИ в начале марта 2011 г., возглавлявший тогда мясоперерабатывающий холдинг генеральный директор **Сергей Иванченко** заявил, что предприятие «регулярно предоставляет свою продукцию для проведения независимых экспертиз, в том числе и на соответствие продукции требованиям ГОСТа. Эти тесты подтверждают высокое качество продукции «Пит-Продукта» и ее полное соответствие предъявляемым требованиям».

Уверенно произнося эти слова, **Сергей Иванченко** вряд ли подозревал, что всего два с половиной месяца спустя Арбитражный суд Санкт-Петербурга и Ленинградской области поставит под сомнение его громкие заявления и подтвердит правоту «Общественного контроля», а сам он уже не будет являться генеральным директором ООО «Пит-Продукт». Буквально вскоре после проведенной PR-акции, направленной на дискредитацию «Общественного контроля», на должность генерального директора компании был назначен скандинав **Ярмо Линдхольм**.

Просто совпадение или закономерность? Оставим этот вопрос без ответа, лучше пожелаем новому генеральному директору ООО «Пит-Продукт» не наступать на те же грабли, а более внимательно относиться к обоснованным замечаниям потребителей и сигналам общественных организаций, подкрепленных протоколами лабораторных испытаний.

«Именно надлежащим образом оформленные протоколы испытаний, акты закупок образцов, пояснения экспертных организаций, исключивших законность присутствия крахмала в сосисках «Молочные», дали основание суду принять решение по данному спору», — считает Шамиль Якубов, юрист ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», выступивший в судебном процессе в качестве эксперта.

Кстати, уважаемый «Пит-Продукт», на будущее: экспертиза не может быть независимой, если ком-

пания «регулярно предоставляет свою продукцию для ее проведения». Независимость заключается в том, что продукция на экспертизу поступает не с завода-изготовителя, а с прилавков магазина, и закупает ее не заинтересованные в конечном результате представители компании, а независимые третьи лица, в т. ч. общественные организации.

Очередное решение Арбитражного суда Санкт-Петербурга и Ленинградской области в пользу «Общественного контроля» стало пятым по счету с 2006 г. Оно лишней раз подтвердило правильность курса общественной организации потребителей, ее профессиональный статус и бескомпромиссность в борьбе за права потребителей и повышение качества потребительских товаров и услуг.

Отдельные потребители и те, кто объединен в общественные организации, имеют право знать, за что они платят деньги, что употребляют в пищу, вправе требовать от изготовителей соблюдения ГОСТов при выпуске продукции, выполнения других рекламных обещаний, на которые не скупится бизнес с целью завоевания доверия покупателей. А задача общественных организаций как раз и заключается в защите населения от предпринимателей, которые, пользуясь доверчивостью граждан, зачастую вводят их в заблуждение. И «Общественный контроль», как показывает судебная практика, с этой задачей вполне успешно справляется.

Кирилл ОРЛОВ

ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ

Одна из основных задач на этом пути — разработка и вступление в силу международных и межправительственных соглашений о техническом регулировании, а также функционирование интеграционной информационной системы внешней торговли.

Так, в конце апреля на базе НОУ ДО «Института управления качеством» при участии экспертов АНО «ТЕСТ-С.-Петербург» прошел семинар «Формирование системы технического регулирования стран Таможенного союза». Участникам были ознакомлены с решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г. № 319 «О техническом регулирова-

Разработчики ждут реакции рынка

Работа по формированию единого Таможенного союза идет высокими темпами. По мнению экспертов, Союз перерастает чисто экономический формат, становясь ключевым направлением интеграционных процессов в СНГ и в ЕвразЭС.

на в Таможенном союзе», Единым Перечнем продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия с выдачей единых документов.

На сайте Комиссии таможенного союза www.tsouz.ru и сайте Евразийского экономического сообщества www.evrases.com можно найти подробную информацию о порядке

документального подтверждения безопасности товаров в сфере обращения на единой таможенной территории Таможенного союза, который будет действовать до введения в действие технических регламентов Таможенного союза. Напомним, что соглашение «О единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан

и Российской Федерации» подписано 19 ноября 2010 года.

Руководитель органа по сертификации продукции и услуг АНО «ТЕСТ-С.-Петербург» **Татьяна Яковлева** обращает внимание, что сегодня на сайтах ЕвразЭС и Комиссии Таможенного союза можно принять участие в публичном обсуждении проектов технических регламентов Таможенного союза. Специалисты настоятельно рекомендуют не отказываться от предоставляемой возможности и высказывать свое мнение по всем пунктам.

Дарья ДЕДОВА

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Основанный в 1931 г., **Гипрорыбфлот** превратился в головной институт по развитию и эксплуатации флота рыбной промышленности, на протяжении многих лет осуществляющий координацию всех работ по проектированию и созданию перспективных типов промысловых судов, наблюдению за их строительством, технической эксплуатацией и ремонтом.

Институт принимает активное участие и в жизни региона, внося свой вклад в разработку программ развития рыбного хозяйства Северо-Запада, проектирование береговых рыбообработывающих предприятий и сооружений, а также рыбободных хозяйств.

Институтом разработаны сотни национальных и межрегиональных стандартов (в том числе на методы испытаний), а также разделы Технического регламента по специализации ТК 299.



Научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт по развитию и эксплуатации флота «Гипрорыбфлот» отметил свое 80-летие.

ГИПРОРЫБФЛОТУ — 80!

Гипрорыбфлот одним из первых стал заниматься проблемой сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. На базе института были созданы орган по сертификации и Испытательный центр Гипрорыбфлота, в состав которого вошли лаборатория технической микробиологии и физико-химических методов исследования лаборатории, аккредитованные в системе ГОСТ Р.

Совместно с газетой «Петербургское качество» и Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» проводятся контрольные за-

купки образцов пищевой продукции из рыбы и нерыбных объектов промысла и анализируются на предмет соответствия действующей нормативной документации.

Отмечая юбилей, специалисты института полны уверенности в своих силах и в том, что только совместные усилия всех организаций, занимающихся вопросами качества продуктов питания и продовольственного сырья, независимо от ведомственной принадлежности, способны обеспечить выпуск высококачественной пищевой продукции, безопасной для здоровья потребителя.

Алиса САВЕЛЬЕВА

«Петербургское качество»

на телеканале «ВОТ»

«Петербургское качество» — это программа о качестве товаров и услуг. Наша аудитория — грамотные потребители и те, кто готов ими стать. Гости программы — специалисты, ученые, руководители надзорных органов.

Не доверяйте навязчивой рекламе, берегите свое здоровье и кошелек, получайте достоверную информацию — смотрите программу «Петербургское качество» с ВСЕВОЛОДОМ ВИШНЕВЕЦКИМ на телеканале «ВОТ»!



ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

А МАСЛО-ТО НЕ НАСТОЯЩЕЕ!

Сливочное масло – один из самых многострадальных продуктов. Его фальсификация бьет все рекорды. По данным независимых экспертиз, проводимых Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе ведущих испытательных лабораторий Северной столицы, каждая вторая пачка сливочного масла на прилавке – подделка.

Эксперты говорят, что сегодня, как правило, производство натурального сливочного масла (ГОСТ Р 52253-2004) становится делом убыточным. По словам ведущего специалиста одного из ведущих молочных заводов Санкт-Петербурга, кандидата медицинских наук Андрея СМИРНОВА, чтобы получить один килограмм натурального сливочного масла, нужно переработать 20 кг высококачественного молока с соблюдением технологических процедур, предусмотренных ГОСТом.

Учитывая, что закупочная стоимость молока на фермах составляет около 13 рублей, один килограмм масла обходится в 260 рублей. Прибавьте к этому затраты на энергоносители, зарплату сотрудников, транспортные расходы и торговую наценку... В результате настоящее сливочное масло не может стоить дешевле 350 рублей за кило; 200-граммовая пачка, соответственно, должна стоить в пределах 60–70 рублей.

Далеко не каждый готов купить такой продукт. В то же время существует реальная возможность удовлетворить спрос на сливочное масло за счет массового выброса на рынок более дешевого фальсификата, в котором животный жир заменяют растительным, в основном пальмовым маслом, либо полностью, либо частично.

Но вместо того чтобы честно вынести на упаковку информацию о том, что это не сливочное масло, а растительно-сливочная смесь, производитель прикрывается ГОСТом. Стоимость такого суррогата варьируется от 30 до 40 рублей, что дешевле настоящего сливочного масла почти в два раза.

То же касается сметаны и творога. По данным экспертиз, замена молочного жира пальмовым маслом наблюдается в каждом третьем-четвертом случае! При этом фальсификат, как правило, в 1,5–2 раза дешевле натурального продукта.

ОТЛИЧИТЬ ПРАКТИЧЕСКИ НЕВОЗМОЖНО

Рядовой потребитель, за редким исключением, не способен отличить оригинальный продукт от подделки. В большинстве случаев фальсификаты не отличаются от оригинальных продуктов ни по вкусу, ни по внешнему виду. Сделать вывод, фальсификат это или нет, может только испытательная лаборатория. Но даже наличие протоколов, бракующих суррогаты, к сожалению, не является рычагом для отзыва фальсифицированной партии из магазинов.

Согласно ФЗ № 294 от 26.12.2008 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей...» выйти с внеплановой проверкой на пищевое предприятие теперь можно только с разрешения прокуратуры, при этом организацию необходимо уведомить о визите надзорных органов за трое суток. При таком раскладе обнаружить какие-то несоответствия на производстве практически нереально. Но даже если случится чудо и нарушения будут зафиксированы, максимальный штраф на юридическое лицо согласно КоАП РФ составит 50 тыс. руб., а на должностное – не более 5 тыс. рублей. Такими смехотворными штрафами вряд ли кого испугаешь. Вот и продолжается шествие фальсифицированных продуктов питания по российскому рынку.

ПОЛЬЗА МОЛОЧНОГО ЖИРА

Молочный жир – биологически самый полноценный. В его состав входят все известные жирные кислоты, в том числе и незаменимые, те, которые не синтезируются организмом. В других жирах животного и растительного происхождения количество кислот составляет не более 5–7 (в молочном жире их свыше 140).

В молочном жире содержатся полиненасыщенные жирные кислоты, предупреждающие развитие атеросклероза. Среди них особенно важна арахидоновая кислота. Ее крайне мало в животных жирах, а в растительных она и вовсе отсутствует. В молочном жире содержится также стерин. Среди них особенно важен эргостерин, который под влиянием солнечного света или ультрафиолетового облучения переходит в витамин D. Молочный жир богат витаминами А, D, E и K, которые почти отсутствуют в других жирах.

А вот жирнокислотный состав пальмового масла отличается от обычного подсолнечного или кукурузного масла и, скорее, носит технический характер. Кроме того, оно значительно дешевле. Один килограмм пальмового масла

Молочные продукты делают из пальмового масла

В широком смысле фальсификация (от лат. falsifico – подделываю) может рассматриваться как действия, направленные на ухудшение потребительских свойств. При фальсификации широко используются продукты-заменители (суррогаты и имитаторы). Но сообщать об этом потребителю производители не спешат, умышленно не предоставляя необходимой информации об измененном составе, свойствах и характеристиках. Согласно результатам исследований, молочные продукты сегодня чаще всего попадают в списки фальсифицированных продовольственных товаров.

стоит не более 50 рублей. Напомним, что себестоимость сливочного масла составляет около 200 рублей за килограмм.

КТО ВО ЧТО ГОРАЗД

Доктор медицинских наук, академик МАНЭБ, профессор кафедры гигиены питания и диетологии Академии им. И. И. Мечникова **Виктор Закревский** считает, что столь масштабное производство фальсификата обусловлено безнаказанностью со стороны государства за нарушение производственного процесса, дешевой тропических жиров и удобством их использования.

«Широкое применение пальмового масла в пищевой промышленности происходит в связи с его высокой стабильностью по сравнению с другими растительными маслами, – говорит ученый. – Стабильность пальмового масла определяется жирнокислотным составом, в котором высокий процент насыщенных жирных кислот, отсутствие линолевой кислоты и наличие мононенасыщенной жирной кислоты, приводящей к низкой скорости реакции окисления, а значит, увеличению сроков годности продукции».

В связи с этим пальмовое масло активно используется в производстве плавящихся сыров, сгущенного молока, сметаны, творога, сухих сливок, маргарина и комбинированного масла для улучшения товарного вида и увеличения сроков хранения продуктов. Но, пожалуй, это все положительные стороны тропического жира.

И КУСОЧЕК ПЛАСТИЛИНА НА ОБЕД

Виктор Закревский объясняет, что свойства любого пищевого продукта определяются его составом, т. е. количеством входящих в него белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и других компонентов. Для того чтобы ответить на вопрос, может ли употребление пальмового масла, используемого в качестве заменителя молочного жира, привести к негативным последствиям для организма, следует детально проанализировать состав его жировой части в сравнении с другими растительными маслами (см. таблицу).

Как видно из таблицы, в пальмовом масле в сравнении с другими растительными маслами в 4,5–8,0 раз (!) больше насыщенных жирных кислот, в 1,4–4,5 раза (!) меньше мононенасыщенных жирных кислот, в 5,0–27,1 раза меньше линоленовой кислоты и совсем нет линоленовой кислоты!

«Если учитывать, что самое ценное в растительных маслах – это полиненасыщенные и мононенасыщенные жирные кислоты, а также витамин E, а самое негативное – наличие насыщенных жирных кислот, то становится понятным, что пальмовое масло является самым не рекомендуемым для использования в питании, – утверждает профессор **Закревский**. – Избыток насыщенных жирных кислот в питании за счет продуктов, содержащих их в большом

количестве (что как раз относится к пальмовому маслу), часто приводит к нарушению обмена жиров, повышению уровня холестерина в крови и другим нарушениям в организме».

Количество насыщенных жирных кислот в пальмовом масле составляет 76,3% (!), что гораздо выше, чем в животных: бараньем (51,2) и говяжьим (50,9) жирах. Температура застывания пальмового масла достигает 41°C! Для сравнения: аналогичный показатель для подсолнечного масла равен от минус 16 до минус 19°C, оливкового – от 0 до минус 6°C.

Благодаря таким характеристикам пальмовое масло, введенное в молочные продукты для продления сроков хранения, делает их тугоплавкими. Температура, при которой пальмовое масло плавится, гораздо выше, чем температура человеческого тела. Попадая в наш желудок, пальмовое масло остается пластичной липкой массой, стремящейся залепить все вокруг. Хотите на обед кусочек пластилина?

ПУТЬ К БОЛЕЗНЯМ СЕРДЦА ЛЕЖИТ ЧЕРЕЗ ЖЕЛУДОК

Из-за рекордного содержания в пальмовом масле вязкой составляющей и способности прочно сцепляться с поверхностью, на которую оно нанесено, высокой сопротивляемости износу, вымыванию и стиранию, оно широко используется в промышленности.

Так, оно применяется при производстве твердых смазочных материалов, стеарина, хозяйственных и туалетных мыл, для гидрофобной обработки тканей, кожи, дерева. Как уже говорилось, у пальмового масла высокая температура плавления (около 40°C – выше температуры человеческого организма) и слабая растворимость в воде.

Обладающее столь жесткими свойствами пальмовое масло, попадая в организм в виде «пищевых» жиров, легко цепляется за стенки кровеносных сосудов, не смывается с них кровотоком и накапливается в виде всем известных жировых бляшек. А это неминуемо ведет к заболеваниям сердечно-сосудистой системы и, в частности, к ишемической болезни сердца (ИБС).

В Российской Федерации около 10 млн. трудоспособного населения страдают ИБС. По данным официального сайта Федеральной службы госстатистики (Росстата), смертность от ИБС в нашей стране в 2010 году составила 415,9 на 100 000 населения (412,4 – в 2009 году). Ежегодно в Санкт-Петербурге инфаркт миокарда – наиболее грозное осложнение ИБС, – развивается более чем у 10 тыс. человек. По словам руководителя научно-клинического отдела ишемической болезни сердца Федерального центра сердца, крови и эндокринологии им. В. А. Алмазова, доктора медицинских наук, профессора **Алексея ПАНОВА**, сегодня болезни сердца стремительно молодеют, и инфарктам, случающимся у 40-летних пациентов, уже никто не удивляется. В



то время как еще 15 лет назад средний возраст «инфарктника» составлял 55–60 лет.

ПРЕДОТВРАТИТЬ ЗАБОЛЕВАНИЕ ЛЕГЧЕ, ЧЕМ ЛЕЧИТЬ

Итак, по словам профессора **Панова**, факторами риска развития ИБС являются вредные привычки (курение, употребление спиртных напитков), стресс, гиподинамия и несбалансированное питание, в частности, чрезмерное потребление насыщенных жиров.

Оптимальными для здоровья человека считаются растительные масла, в которых много ненасыщенных жирных кислот: оливковое, льняное, рапсовое, подсолнечное. А вот кокосовое, пальмовое и масло какао, напротив, могут нанести вред организму. Они содержат значительное количество насыщенных жирных кислот, которые с трудом усваиваются митохондриями. Эти «энергетические станции» клетки затрачивают гораздо больше усилий, чтобы переработать насыщенные жирные кислоты и изнашиваются раньше положенного срока, что ведет к преждевременному старению организма и различным заболеваниям сердечно-сосудистой системы.

Алексей Панов настоятельно рекомендует сократить потребление продуктов питания, в которых содержатся тропические жиры. Такая мера профилактики сердечно-сосудистых заболеваний наряду с отказом от вредных привычек намного эффективнее и экономичнее, чем лечение. Одна операция по шунтированию обходится государственной казне более чем в 200 тысяч рублей. Таких операций только в Центре им. В. А. Алмазова проводится около 2 тысяч в год.

Кроме того, человек, страдающий ишемической болезнью сердца, на долгое время выпадает из привычного образа жизни. Он подводит своего работодателя из-за того, что часто вынужден брать больничный лист. Если смотреть глобально, то снижается эффективность работы конкретного предприятия, а, учитывая количество людей с диагнозом ИБС, снижается экономическая мощь региона и страны в целом.

Эксперты едины в своем мнении, что если уж не запрещать пальмовое масло к использованию в пищевой индустрии, то законодательно обязать производителя информировать о его наличии на этикетке. Только в этом случае потребитель может сделать осознанный выбор. Но сегодня в большинстве случаев мы можем лишь прочитать фразу «смесь растительных жиров». А входит ли в эту смесь опасное для здоровья пальмовое масло, остается загадкой, от решения которой зачастую зависит наше с вами здоровье.

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

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ*

Название растительного масла	Содержание в 100 мл жирных кислот				
	Насыщенных	Мононенасыщенных	Полиненасыщенных		
			Всего	Линолевой	Линоленовой
Пальмовое нерафинированное	76,3	14,5	2,4	2,4	0
Подсолнечное	12,5	23,7	65,0 (55,0-75,0)	65,0	0
Кукурузное	14,5	24,0	48,0 (34,0-62,0)	47,4	0,6
Соевое	16,0	19,8	60,0 (49,0-71,0)	50,3	9,7
Оливковое	16,8	64,9	13,2 (3,6-22,8)	12,0	0
Льняное	9,6	-	67,7 (38,3-97,0)	-	-
Рапсовое	10	56,3-70,0	33 (12,0-54,0)	13,9-22,5	8,5-9,9

* В скобках указан диапазон колебания содержания полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК); (-) Нет научно установленных данных.

ГОСТ НА «ПАЛЬМУ»

С 1 апреля 2011 года вступил в силу ГОСТ Р 53776-2010 «Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия». Директор по техническому регулированию Гильдии поставщиков Кремля **Виталий Зинченко** считает, что благодаря этому ГОСТу наконец можно будет различать пальмовое масло, идущее на нужды пищевой промышленности, и пальмовое масло, используемое при производстве мыла, косметики и фармацевтических товаров. Дело в том, что до введения российского национального стандарта на «пальму» в нашей стране были нередки случаи, когда вместо специального сырья в пищевой промышленности использовались отходы переработки плодов масличной пальмы, подлежащие утилизации.

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНОСТЬ

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ФИЛИАЛ X5
ПЕРЕДАЛ ДЕТСКИМ ДОМАМ
ДВЕ ТОННЫ ТОВАРОВ

X5RETAILGROUP X5 Retail Group N.V. (розничные сети «Пятерочка», «Карусель» и «Перекресток») передала в дар сиротам и больным детям Санкт-Петербурга и области более 2 тонн подарков. Благотворительное мероприятие, приуроченное к Международному дню защиты детей, было организовано в сотрудничестве с Фондом «Алеша».



В акции приняли участие 5 гипермаркетов «Карусель» Санкт-Петербурга. Все подарки направлены в школу-интернат № 7, приют «Ребенок в опасности», Центр восстановительного лечения «Детская психиатрия», 1-е психоневрологическое диспансерное отделение, детский дом г. Пскова, детский дом г. Лахденпохья.

Всего в дар детям было собрано 25 паллет по 80 кг качественных товаров: это детская одежда, чулочно-носочные изделия, нижнее белье, очки, ремни и тому подобное. А также игрушки и посуда.

X5 Retail Group осуществляет коммерческую деятельность, осознавая при этом высокий уровень своей социальной ответственности перед обществом. Благотворительная политика X5 – один из ключевых аспектов нашей социальной активности, стратегия которой включает как помощь сфере образования, так и спасение жизни тяжелобольных детей.

Для оказания помощи детям магазины «Перекресток» и «Карусель» аккумулируют денежные средства во всех российских регионах и городах присутствия, список которых постоянно расширяется: Архангельск, Санкт-Петербург и Ленинградская область, Ярославль, Тверь, Москва и Московская область, Ульяновск, Липецк, Курск, Воронеж, Старый Оскол, Самара, Тольятти, Пенза, Саратов, Краснодар, Ростов-на-Дону, Новороссийск, Сочи, Волгоград, Новочеркасск, Нижний Новгород, Чебоксары, Йошкар-Ола, Казань,

Набережные Челны, Нижнекамск, Екатеринбург, Челябинск, Тюмень и Магнитогорск.

Собранные средства поступают в специализированный фонд «Линия Жизни», единственной целью которого является помощь тяжелобольным детям. Фонд является нашим доверенным лицом в вопросах благотворительности и самостоятельно принимает решения.

В области образования компания разработала ежегодную программу «Перекресток» – школам! Каждый год в период с 20 августа по 20 октября покупатели «Перекрестка», совершая свои обычные покупки, могут проголосовать за любимую школу. За 2005–2010 г. выигравшим по итогам народного голосования школам более чем в 80 городах России было передано свыше 11 000 единиц компьютерного, копирующего и видеоборудования.

Директор Северо-Западного филиала X5 Retail Group N.V. **Сергей Лепкович**: «Благотворительная политика X5 – один из ключевых аспектов социальной деятельности X5. Это не задача денег, а решение определенных проблем, существующих в обществе. Сегодня мы рады помочь и детям, оставшимся без попечения родителей, и детям, страдающим тяжелым заболеванием. Искренне надеемся, что с нашей помощью жизнь этих ребят станет хоть немного веселее и легче и что нашему примеру последуют другие компании региона».

Татьяна НИКОЛАЕВА

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

ПОПРОБУЙ!

О сосисках с любовью

«ДЫШАЩАЯ» ОБОЛОЧКА

На мясокомбинате «Диетпродукт» выпускаются великолепные сосиски в различных оболочках, в том числе в дымопроницаемом целлофане. Неоспоримое преимущество сосисок в целлофановой оболочке заключается в том, что в процессе обжарки продукт приобретает характерный вкус дыма. Современный целлофан, который используется на производственных площадках «Диетпродукта», оптимален с точки зрения сочности сосисок и их вкуса: продукт вбирает именно столько ароматного дыма, сколько нужно. Кроме того, сосиски в целлофановой оболочке образуют аппетитную корочку, что придает сосиске «упругость укуса». Сосиски в такой оболочке имеют короткие сроки хранения (3–5 дней).

НОВАЯ УПАКОВКА

Среди самых востребованных на рынке сосисок эксперты выделяют сосиски



«Диетпродукт» рекомендует отведать маленькие сосиски «Малышок» в целлофане.



Пожалуй, сегодня сосиски любимы всеми без исключения. Они незаменимы, когда нужно быстро перекусить. Их добавляют в окрошку, варят, тушат, жарят, едят сырыми, режут и кладут на бутерброды либо засовывают в булочку и обзывают «горячей собакой». Для того чтобы лучше разобраться в сосисках, мы расскажем вам о различных видах оболочек, в которых выпускаются сосиски. Каждый тип оболочек для сосисок имеет свои свойства и особенности, которые влияют на вкус продукта.

«Молочные» первого сорта по ГОСТу. На мясокомбинате «Диетпродукт» сосиски «Молочные» традиционно готовят из полужирной свинины и говядины. Структура среза у них однородная, вкус нежный, сочный, с молочным оттенком. А благодаря оболочке «Амицель», пропускающей дым, сосиски имеют вкус и аромат натурального копчения.

«Амицель» – это дышащая для копильного дыма сосисочная оболочка нового поколения. Она сочетает в себе свойства полиамидной и целлофановой оболочек. С одной стороны, «амицель» пропускает дым, образуя нежную корочку, с другой – удерживает влагу, препятствуя размножению микрофлоры. «Амицель» прекрасно счищается с продукта, без повреждения поверхностного слоя. В такой оболочке сроки годности продукта более длительные (7–9 дней), при этом сосиски сохраняют прекрасный внешний вид «без морщин».

ЕДИМ С ОБОЛОЧКОЙ

При производстве сосисок на мясокомбинате «Диетпродукт» широко используется натуральную оболочку. Вязка сосисок



Среди самых востребованных на рынке сосисок эксперты выделяют сосиски «Молочные» по ГОСТу.

производится вручную. Безусловно, сосиски в натуральных оболочках – самые вкусные. Сосиски, сардельки и колбасу в натуральной оболочке можно употреблять в пищу, не очищая. При копчении продуктов в натуральной оболочке дым равномерно и глу-



Сосиски «Венские» в натуральной оболочке.

боко проникает в продукт и обеспечивает вкус и запах по всему объему продукта. В натуральной оболочке продукт имеет короткие сроки хранения.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
ОТ «ДИЕТПРОДУКТА»

Многие из нас предпочитают варить сосиски на большом огне, так, чтобы они чуть ли не выпрыгивали из кастрюли. Оказывается, таким образом мы не только можем испортить их внешний вид – оболочка лопается, но и лишаем сосиски первоначальной сочности.

Сосиски следует прогревать на медленном огне при температуре 80–90°C не более 2–3 минут.

Целлофановую оболочку лучше всего снять перед варкой, так как в процессе варки она прилипает к поверхности сосиски.

Не стоит замораживать сосиски, сардельки и шпикачки. Они теряют свой первоначальный вкус и аромат.

Приятного аппетита!

С сосисочной продукцией мясокомбината «Диетпродукт» знакомились Дарья ДЕДОВА



Хлеб «Каравай»: какой хочешь, выбирай!

«Там русский дух... Там Русью пахнет!» — писал Александр Сергеевич Пушкин. Версий о том, что имел в виду великий поэт, множество. Но наиболее близкой кажется, что эти слова — о русском хлебе.

ОРИЕНТАЦИЯ — ЗАПАХ

Сытный и ароматный русский дух встречает меня у станции метро «Площадь Александра Невского». Где-то неподалеку, на улице Херсонской, находится хлебный завод «Каравай».

Точного адреса знать не надо — ни с чем не сравнимый запах свежеспеченного хлеба приведет вас точно к зданию. Этот запах напоминает нам о семейном уюте, тепле домашнего очага. Едва уловимые нотки земли и чистого неба, степного разнотравья и парного молока придадут силы и уверенность. Недаром народная мудрость гласит: хлеб сердце человеку укрепит.

Русским хлебным духом, что исходит «Каравай», невозможно надыхаться. Все-таки не зря старожилы называют «Каравай» хранителем русских традиций хлебопечения. Именно поэтому многие петербургские семьи из поколения в поколение передают добрую традицию ставить на стол хлеб, выпеченный на производственных площадках «Каравая».

ОСТРАЯ КОНКУРЕНТНАЯ БОРЬБА РОЖДАЕТ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

По дороге на хлебозавод «Каравай» отмечаю, что русским духом пахнет далеко не на каждой пекарне. Порой пройдешь мимо и даже не поймешь, что здесь работают хлебопеки: один запах пыли и газовых выхлопов — никакого волшебства хлебного аромата. Своим наблюдением делюсь с **генеральным директором предприятия Николаем Тютюнниковым**.

— Что ж, всегда есть место недобросовестным производителям, — разводит руками Николай Иванович. — Пусть это останется на их совести. Рано или поздно покупатель сам разберется что к чему, и сделает свой выбор.

Могу сказать одно: за последнее десятилетие качество хлеба в целом значительно выросло. Основная причина — острая конкурентная борьба за покупателя. Чтобы выбор был сделан в твою пользу, нужно быть лучшим, интересным, чутко реагировать на запросы торговли и потребителя. Рынок сегодня требует широкий ассортимент и высокое качество хлебобулочных изделий.

Заметим, что по объемам производства «Каравай» занимает лидирующие позиции на Северо-Западе, выпуская до 300 тонн продукции в сутки. При этом со дня основания и по сей день хлебозавод специализируется в основном на выпуске ржаного хлеба — самого капризного и трудоемкого.

РАВНЕНИЕ НА ЕВРОПУ

Держать высокую марку качества, по мнению **Николая Тютюнникова**, помогают от-

крытость границ и возможность перенимать передовой опыт европейских стран. Перерабатывая его с учетом российских вкусовых предпочтений и привычек пищевого поведения, специалисты «Каравая» разрабатывают новые рецептуры, пополняя ассортимент выпускаемой продукции, который насчитывает сегодня более 200 позиций.

Перенимаются не только модные тенденции, к примеру, по выпуску **функциональных хлебов**, приносящих пользу организму, но и передовые технологии, новейшее оборудование от ведущих зарубежных производителей.



ГЛАВНОЕ БОГАТСТВО — КОЛЛЕКТИВ

Кадры на любом предприятии решают если не все, то многое. От того, какие руки выпекают хлеб, зависит его запах и вкус. **Николай Тютюнников** с удовлетворением отмечает, что за последние годы удалось значительно снизить текучесть кадров, заметно повысить квалификацию персонала.

Нельзя не признать, что зарплаты в хлебопекарной отрасли мало конкурентные, особенно учитывая работу без выходных и в три смены. Но на «Каравая» работают люди, для которых слово «хлеб» не пустой звук. Они осознают свою важную для города миссию — обеспечить петербуржцев настоящим традиционным русским хлебом, по праву занимающим на столе главное место.

КЛАССИКА ВЕЧНА, НО...

Традиционные хлеба «Столовый», «Столичный», «Дарницкий», батон «Нарезной» и другие изделия, выпущенные без каких-либо добавок и строго по ГОСТу, составляют 70% ассортимента хлебозавода «Каравай».

Именно эта классика вкуса пользуется неизменной популярностью у покупателей. В то же время наблюдается увеличение спроса на



Генеральный директор ОАО «Каравай»
Николай ТЮТЮННИКОВ

функциональные сорта хлеба, перечень которых постоянно растет. А это значит, что люди все больше уделяют внимание собственному здоровью, стремятся питаться рационально.

— Идеи для создания новых продуктов мы черпаем из потребностей рынка и, конечно, учитываем достижения лидеров мирового хлебопечения, например, финнов, — продолжает Николай Иванович. — Они не только наши близкие соседи, но и большие поклонники здорового питания.

Безусловно, любая интересная идея адаптируется для российского потребителя. На разработку нового сорта функционального хлеба может уходить от трех месяцев до года. Учитывается масса особенностей: питательная и пищевая ценности, польза, сочетание хлеба с другими продуктами питания и, конечно, вкус!



ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ ЛЮБИТ ОВСЯНУЮ КАШУ

В ассортименте «Каравая» есть ряд диетических продуктов. Однако хитом продаж является линейка «Здоровый хлеб», в которую входят хлеб «Английский» и «Здоровое сердце». Особой популярностью пользуется и «Овсяный хлеб». Петербуржцы верно подметили, что этот легкий, с аппетитной хрустящей корочкой, нежным мякишем и неповторимым вкусом хлеб создан специально для тех, кто хочет получать пользу, но не хочет есть овсяную кашу!

ОТ КАМЧАТКИ ДО ПЕТЕРБУРГА

Если учесть, что наибольшую пользу организму человека приносит те продукты, которые произрастают в регионе его проживания, в рационе россиян максимально должны присутствовать продукты с содержанием овса и ржи.

В этом случае «Овсяный хлеб» идеально подходит для жителей нашей широты 59°58', на которой находятся не только Санкт-Петербург и Ленобласть, но и Гренландия, Аляска, Чукотка и северная часть Камчатки.

Один из главных ингредиентов «Овсяного хлеба» — овсяные хлопья, — содержит очень полезный вид клетчатки — **бета-глюкан**. Кроме того, «Овсяный хлеб» отличается низкой калорийностью. «Овсяный хлеб» — это еще и источник высококачественного белка и клетчатки. Овес снижает уровень холестерина, помогает работе сердца, заботится о сосудах, укрепляет нервную систему, позволяет следить за весом, не отказывая себе в удовольствии от вкуса настоящего русского хлеба.



Хлеб «Столовый» от «Каравая» выпекается на открытом огне в уникальной кирпичной печи 1928 года. Данная технология позволяет получить твердую аппетитную корочку, нежный мелкопористый мякиш и неповторимый аромат ржано-пшеничного хлеба.

«Я НЕ СТОРОННИК БЮРОКРАТИИ И БУМАГОМАРАТЕЛЬСТВА»

Не могу удержаться, чтобы не спросить **Николая Тютюнникова** о новомодных ныне системах менеджмента качества. Информацию, что то или иное предприятие сертифицировано по системе ХАССП или ИСО, можно все чаще видеть на этикетках продукции. Свидетельства, подтверждающие сертификацию, украшают приемные и кабинеты генеральных директоров. «Каравай», напротив, не спешит внедрять западные методики.

— Бумажка в рамочке на стене ничего сама по себе не означает, — комментирует руководитель хлебопекарного холдинга. — Понять, как выстроена система управления качеством и безопасностью продукции, можно только в цехах предприятия. Весь производственный и технологический процесс на нашем хлебозаводе отлаживался десятилетиями и работает как часы. Зачем нам нужен дополнительный бумагооборот, когда и так все расставлено по своим местам, каждый сотрудник четко знает и исполняет свои должностные обязанности?!

Николай Иванович напоминает, что все новое — хорошо забытое старое. И сегодняшние «инновации» освоены «Караваем» еще во времена Советского Союза.

Многие скептически улыбнутся, а зря. Именно СССР в течение 20 лет, практически вплоть до развала, бессменно председательствовал в Международной организации по стандартизации — той самой ИСО, превозносимой сегодня российскими бизнесменами. И еще совсем недавно именно на наш опыт равнялись все развитые страны. И этот фундамент остался. Именно поэтому Николай Тютюнников не видит необходимости в получении очередной красивой бумаги, отдавая дань моде. Де-факто на «Каравая» система качества уже внедрена.

— Мы дорожим своей репутацией, — продолжает **Тютюнников**. — Проверки органов государственного надзора, перед которыми трепещут даже крупные предприятия, — цветочки по сравнению с аудитом торговых предприятий. Но мы стремимся соответствовать самым высоким требованиям, предъявляемым сетями. Ведь именно торговля сообщает нам о том, что покупатель желает видеть сегодня на полке. И мы очень дорожим этой обратной связью, стараемся соответствовать предъявляемым требованиям, а иногда даже предугадываем пожелания покупателей.

Пользуясь случаем, я хочу пожелать вашим читателям здоровья и отличного лета. Также гарантирую, что продукция **ОАО «Каравай»** всегда соответствует стандартам здорового образа жизни и заряжает хорошим настроением на целый день!

На ОАО «Каравай»
побывала **Дарья ДЕДОВА**



СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Почему молоко не скисает?

— Почему пастеризованное и ультрапастеризованное молоко не скисает, а просто портится? Значит ли это, что в него добавляются консерванты или антибиотики для увеличения срока годности?

— Молоко не превращается в простоквашу потому, что в нем не содержатся бактерии, которые способствуют скисанию.

Некорректно в наш век компьютерных технологий и мобильной связи сравнивать пастеризованное (или ультрапастеризованное) молоко с тем, что продается на рынках или с молоком, которое выпускалось во времена СССР. Мировые технологии переработки молока дошли и до России, эти технологии всемирно признаны и нужно только радоваться, что Россия научилась работать не хуже коллег из Европы, а наши молочные заводы наконец-таки могут выпускать продукты, которые соответствуют мировым стандартам.

На ЗАО «Лактис» имеется оборудование мирового уровня для очистки и переработки молока, которое не каждый молочный завод может себе позволить. Это оборудование (сепаратор-бактериоотделитель) позволяет провести глубокую очистку молока от посторонних бактерий, при этом степень очистки составляет 98–99%.

А новые технологии термической обработки молока позволяют окончательно уничтожить те бактерии, которые приводят к скисанию продукта, так при пастеризации (нагрев выше 85°C) распадается большинство ферментов, из-за которых скисает молоко (это пероксидаза и фосфатаза).

При ультрапастеризации температура продукта поднимается до 138 °C всего на 2 секунды, а потом моментально охлаждается. Таким способом уничтожаются бактерии, а полезные вещества остаются. По этим причинам продукт, прошедший глубокую очистку и термообработку на специальном современном оборудовании, скиснуть не может в принципе.

Проблема в том, что у российского потребителя существуют стереотипы: если мо-

Ассортимент молока в магазинах очень велик. Полки пестрят огромным количеством молочных кувшинов, бутылок и коробок. Что волнует сегодня наших покупателей? На самые актуальные вопросы мы попросили ответить Ульяну МЕДВЕДЕВУ, кандидата сельскохозяйственных наук, директора по качеству ЗАО «Лактис» из г. Великий Новгород.



Ульяна МЕДВЕДЕВА

локо не киснет, значит, в нем есть консерванты. На самом деле, если молоко скисает, значит, в нем грязь, то есть бактерии.

Консерванты, конечно же, не добавляются, ведь новые технологии таковы, что все производство молока ведется в замкнутой системе в стерильных условиях. Срок годности молока обеспечивается без применения консервантов именно особенностями технологии.

В течение срока годности при соблюдении условий хранения с таким молоком никаких изменений не происходит, а по истечении срока годности в нем начинает разлагаться молочный белок, с чем связано прогоркание молока и появление горечи во вкусе.

Как ни странно, столь ценное многими домашнее молоко из-под коровы довольно опасно для здоровья. В нем микробы чувствуют себя комфортно и размножаются достаточно быстро, прежде всего, из-за нестерильных условий.

Санитарные врачи в домашнем молоке обнаруживают целый букет бактерий, в том числе болезнетворных инфекций. Также в молоке домашней коровы могут присутствовать яйца глистов и вирусы. Не раз специалисты обнаруживали в нем дозы антибиотиков, присутствие моющих средств (плохо вымытая посуда), бытовых консервантов (пищевой соды) — при их наличии молоко портится не так быстро.

Даже если внешне продавщица молока на рынке окажется опрятной, а посуда чистой, лабораторный анализ, как правило, показывает общее количество микрофлоры — более двух миллионов клеток в одном миллилитре молока. Если вы делаете выбор в пользу «молока от одной коровы» вы должны быть уверены в том, что хозяйка регулярно показывает свою буренку ветеринарам.

Чтобы не стать жертвой кишечной инфекции, свежее молоко обязательно нужно кипятить, но при этом нельзя забывать о том, что полезные свойства неизбежно теряются. Специалисты в один голос утверждают, что самый щадящий способ, при котором сохраняется максимум полезных веществ молока, это промышленные технологии пастеризации и ультрапастеризации.

Выполнения всех требований к безопасности и качеству продукта можно добиться только в том случае, когда молоко проверено на всех этапах — от фермы до упаковочной линии. Этого можно добиться только в условиях промышленного предприятия. Лаборатория ЗАО «Лактис», аккредитованная на техническую компетентность в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии, проводит полный лаборатор-

ный контроль поступающего молока-сырья и контроль технологического процесса. До того момента, как продукт попадет в продажу и вы его купите, лаборатория ЗАО «Лактис» проверит его десятки раз.

— Что такое срок годности? Обязательно ли сроки годности достигаются путем введения в продукт различного рода консервантов или стабилизаторов?

— Срок годности — это период времени, в течение которого продукты сохраняют свои свойства, установленные в нормативной документации.

Добавление консервантов для увеличения срока годности — это лишь один из многих способов, причем не самый эффективный. Сегодня существует множество технологических приемов, которые способствуют длительному сохранению продуктов. Приведу несколько таких примеров.

Во-первых, постоянное повышение гигиены производства, использование ультрасовременного, многофункционального оборудования с расширенными возможностями, использование специального оборудования для очистки молока-сырья от посторонней микрофлоры. Именно такое оборудование вошло в практику всех ведущих мировых производителей молочных продуктов.

Мы уверяем вас, что «Лактис» не использует консервантов, о чем свидетельствуют заключения контрольно-надзорных органов.

Наше предприятие может гордиться тем, что в отличие от многих других производителей выпускает продукты, не содержащие соевых или других растительных добавок, заменителей молочного жира, не использует консерванты, а для производства молочных продуктов используется только натуральное молоко.

Ольга Сафронова

Молочная
ГОСТЭКОНОМИЯ
66
руб109⁰⁰
руб/кгСардельки
говяжьи
ГОСТЭКОНОМИЯ
90
руб109⁰⁰
руб/кгтолько в фирменных магазинах
с 13 по 19 июня 2011г.ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ

Основан в 1944 году

Произведено
из охлажденного мясаСердце
свиное охл.ЭКОНОМИЯ
21
руб69⁰⁰
руб/кгЯзык
свинойЭКОНОМИЯ
51
руб139⁰⁰
руб/кг

ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!



21 мая на центральной аллее Приморского парка Победы, что на Крестовском острове, выстроились 33 богатыря пищевой промышленности Северной столицы, Ленинградской области, Москвы, Великого Новгорода, Белгорода, Великих Лук – лучшие предприятия, поставляющие на стол петербуржцев только качественные продукты питания. Продуктовые компании, объединившись под флагом «ВКУСНОГРАДА», продемонстрировали горожанам не только свои известные бренды, но также новинки, причем без торговой наценки. Это – одно из условий участия в празднике.

«ВКУСНОГРАД» НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!

Свой юбилей фестиваль отметил беспрецедентным количеством участников и многочисленными щедрыми подарками, которые разыгрывались со сцены «ВКУСНОГРАДА».

«Это самый семейный праздник Санкт-Петербурга! – говорит Оксана Иванова. – Я с детьми прихожу сюда уже в четвертый раз и не перестаю удивляться задору, выдумке организаторов, их умению создать неповторимую атмосферу тепла, уюта, доброжелательности. Мои малышки во всех конкурсах участвуют, поют, танцуют, рисуют. И я очень благодарна организаторам за отличные призы!»

Детвора была в восторге от больших ростовых кукол, совершающих променады по парковым дорожкам и завлекающих отведать всевозможные вкусности, предлагаемые участниками фестиваля.

«Ой, я здесь столько всего интересного попробовала, – поделилась впечатлениями Ольга Карпова. – Из магазина обычно приносишь те продукты, к которым уже привыкла. Новинки обычно избегаю, боясь подвоха. А здесь предоставлена уникальная возможность поближе пообщаться напрямую с изготовителями, попробовать новые продукты питания. Я ни одной дегустации не пропустила. В результате очень многое купила. Если бы знала, что тут такое изобилие, да еще и без торговой наценки, тележку бы прихватила!».

«Я – ДЕТСКОСЕЛЬСКАЯ!»

Гости фестиваля тепло встречали песенные и танцевальные коллективы, которые то и дело сменяли друг друга на сцене. Особенно по душе петербуржцам и гостям города пришлось выступление народного ансамбля «Ярмарка», дарящего залихватские песни и солнечное настроение.

Кульминацией фестиваля стал традиционный конкурс «Мисс Вкусноград», к которому компании всегда готовятся особенно тщательно. Все участницы были достойны взять главный приз, и все же победительницей конкурса единогласно была признана Елена из концерна «Детскосельский». Она покорила всех своим костюмом и талантом, составив конкуренцию профессиональным артистам. Песня «Я деревенская», или «Я детскосельская», как пела Елена, никого не оставила равнодушным.



Продукты питания без торговой наценки!



Моя любимая «Докторская»!



ДЕСЯТЫЙ ЮБИЛЕЙНЫЙ!



Фестиваль открывают (слева направо) Андрей Цибиногин, заместитель главы администрации Петроградского района Санкт-Петербурга, Алексей Гурьев, член политсовета СПб РО ВПП «ЕДИНАЯ РОССИЯ», Всеволод Вишневецкий, главный редактор «ПК».



Виват «Вкусноград»!

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

ДО ВСТРЕЧИ НА СЕНТЯБРЬСКОМ «ВКУСНОГРАДЕ»!

Праздник изготовителей и потребителей пищевых продуктов, конкурсы и розыгрыши призов и подарков длились до самого вечера. В воздух то и дело взмывали воздушные шары, раздавался звонкий смех, а в округе витали аппетитные запахи. «А мы на «ВКУСНОГРАД» еще придем?» – с надеждой спрашивал мальчонка у своей мамы на выходе из Приморского парка Победы. «Обязательно придем! – отвечала та. – В следующий раз еще бабушку и тетю с собой возьмем!»

Ну что ж, не успеет отгулять лето, как 3 сентября в Южно-Приморском парке (Красносельский район) состоится очередная, уже 11-й по счету фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД», который пройдет в рамках Дня знаний.

Приходите, будет весело и вкусно! Все подробности – в следующем номере «ПК».

Подготовила
Олеся ПЕТРЕНКО

- БЛАГОДАРИМ УЧАСТНИКОВ Х ФЕСТИВАЛЯ «ВКУСНОГРАД»
- ООО «Пискаревский молзавод»
 - ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»
 - ПО «Лужский консервный завод»
 - ООО «Орими Трейд»
 - ООО «Леноблптицепром»
 - ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»
 - ООО «РАВИОЛИ»
 - ОАО «Невские Берега»
 - ООО «Асто»
 - ЗАО «Лактис»
 - ЗАО «Петроспирит»
 - ООО «Фабрика домашних солений»
 - ООО «Торговый Дом «Мясные деликатесы» (ТМ «Шеф-Повар»)
 - ООО «Данон Индустрия»
 - ЗАО «Кондитерское объединение «Любимый Край»
 - ЗАО «Племенной завод «Приневское»
 - ООО «Торговый дом «Детскосельский»
 - ООО «Морозко»
 - ООО «Консервпром»
 - ОАО «Царицыно»
 - ОАО «Великолукский мясокомбинат»
 - ОАО «1-я ПЕТЕРБУРГСКАЯ МАКАРОННАЯ ФАБРИКА»
 - ООО «Пироговый Дворик»
 - ОАО «Бельмолпродукт»
 - ООО ПО «ГЕРМЕН»
 - ООО «Ладоград»
 - ООО «Русь»
 - ООО «ЛАВ ПРОДУКТ»
 - ООО «АртСалат»
 - ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас»
 - ЗАО «Кондитерская фабрика «Лакотка»
 - ООО «Рижский хлеб»
 - ООО «ПК «Балтийский хлеб»



Всеволод Вишневецкий, главный редактор «ПК», объявляет решение жюри: звание Мисс «Вкусноград» достается Мисс Концерн «Детскосельский».



Счастливые обладатели кулинарного шедевра от ООО «АртСалат».

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Продолжение. Начало см. на стр. 1
Елена Крюкова подчеркивает, что на всех птицефабриках соблюдаются санитарные правила и нормы, прививается родительское стадо. «Иначе у нас не было бы такой высокой сохранности птицы – свыше 95%, – говорит Елена Александровна. – И мы не занимали бы первое место в стране по производству яиц – в прошлом году было произведено 2,6 млрд. яиц; и не удерживали бы второе место по производству мяса птицы (первое принадлежит Белгородской области)».

Тем не менее, результаты экспертизы специалистов ветеринарии не удивляют. Одной из причин обнаружения сальмонелл в полуфабрикатах, по их мнению, является несоблюдение жесткого температурного режима при хранении и транспортировке мяса птицы. Оптимальной температурой для куриной тушки как внутри, так и снаружи является 2°C–4°C. Если температура выше, гарантировать 100-процентную безопасность мяса птицы невозможно,

Птица, зараженная в вашем холодильнике



тонны продукции, не соответствующей требованиям безопасности по микробиологическим показателям; 9,5 тонны утилизировано (переработано на мясокостную муку).

«Надо понимать, что обсеменение возбудителями сальмонеллеза могло произойти на любой стадии оборота пищевой продукции: от выращивания и уоя до транспортировки и реализации в торговой сети, – говорит Юрий Александрович. – Везде возможны нарушения санитарно-гигиенических норм и правил, нарушение условий хранения и перемещения продукции».

Заместитель директора ФГУ «Межобластная Ленинградская ветеринарная лаборатория» **Джамиля Мамлеева** и директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» **Анатолий Яшин**, ответственные за проведение испытаний, согласны с коллегой. От себя добавляют, что заражение сальмонеллой могло произойти и в процессе обвалки, где идет разделка целых тушек.

ПОТРЕБИТЕЛЬ – НЕ ЭКСПЕРТ

По словам профессора **Закревского**, ежегодно в развитых странах, в том числе

и в России, регистрируются миллионы случаев заболевания сальмонеллезом. Главные виновники этого – мясо, в том числе мясо птицы, молоко и молочные продукты, рыба, майонезы, соусы. По сути, это те продукты, которые мы употребляем ежедневно и не можем от них отказаться.

Кроме того, **Виктор Закревский** акцентирует внимание на том, что обсемененность сальмонеллами не изменяет органолептические свойства продукта (вкус, цвет, запах, консистенцию). Поэтому потребителю невозможно самостоятельно определить, безопасно мясо птицы для употребления или нет.

ВАРИТЬ... ДО ИЗМЕНЕНИЯ ПРИВЫЧНОГО ВКУСА

По словам заместителя декана факультета пищевых технологий, доцента кафе-

КОНТРОЛЬ И ЕЩЕ РАЗ КОНТРОЛЬ

Образцы полуфабрикатов из мяса птицы, закупленные в гипермаркете «Карусель», вошли в ограниченное число образцов, подтвердивших соответствие СанПиНу в обеих лабораториях. **Елена САВОСТЬЯНОВА**, начальник Управления контроля качества товаров X5 Retail Group, филиал «Северо-Западный», объяснила это тем, что в сети действует система контроля качества продукции, причем на всех стадиях – от производства до прилавка.

Если выявляется, что продукция при соблюдении условий и сроков хранения не соответствует ГОСТам, ТУ, СанПиНу, ее поставки прекращаются до исправления нарушений, при повторных (системных) нарушениях, данная позиция выводится из ассортимента.

особенно с наступлением тепла и отсутствием нормально работающего холодильного оборудования как в машинах-перевозчиках, так и в торговых сетях.

ОБСЕМЕНЕНИЕ ПРОДУКТА ВОЗМОЖНО НА ЛЮБОЙ СТАДИИ

Начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга **Юрий Андреев** подтвердил, что как бы ни были заинтересованы торговля и производители в безопасности продукции, отдельные партии мяса птицы, обсемененные болезнетворными организмами, все же могут попадать на стол потребителя. Только за первый квартал 2011 года службой ветнадзора было уничтожено 66,5

СПРАВКА «ПК»

По данным Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, в 2009 году заболеваемость сальмонеллезом в Северной столице составила 42,7 человека на 100 тысяч населения, а в 2010-м – уже 36,7 на 100 тысяч населения. В Ленинградской области этот показатель ниже: в 2009 году было выявлено 512 заболевших сальмонеллезом (32,7 человека на 100 тысяч населения), а в 2010-м – всего 331 заболевший (21,15 человека на 100 тысяч населения).

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Наименование продукции	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: полутушка куриная «Карусель»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: окорочка куриные «Карусель»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: цыпленок бройлер потрошенный	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: бедро куриное «Важная птица»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: для чахохбили и шашлыка «Важная птица»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: бедро цыпленка бройлера «Роскар»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: крылышки куриные	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: окороч «Халаль»
Производитель	ЗАО «ТД «Перекресток», СПб	ЗАО «ТД «Перекресток», СПб	ОАО «Птицефабрика Северная», Лен. обл.	ООО «Птицефабрика Псковская», Псковская обл.	ООО «Птицефабрика Псковская», Псковская обл.	ЗАО «Птицефабрика «Роскар», Лен. обл.	ООО «Санкт-Петербургская куриная компания», СПб	ЗАО «ТД «Приосколье», Белгородская обл.
Дата изготовления	27.04.2011	27.04.2011	25.04.2011	25.04.2011	22.04.2011	23.04.2011	26.04.2011	22.04.2011
Масса нетто, г	910	712	1394	822	764	336	951	792
Цена, руб.	109-90	109-90	81-90	199-99	105-99	98-90	106-40	119-29
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., 100, к.1., лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., 100, к.1., лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., 100, к.1., лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 1, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, к. 1	ООО «О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, к. 1	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 1, лит. А
Температура хранения	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C
КМАФАМ (КОЕ/г) Норма: не более 1x10 ⁵	6,0x10 ⁴	3,0x10 ⁴	4,0x10 ⁴	9,2x10 ⁴	1,0x10 ⁵	>3,0x10 ⁶	>3,0x10 ⁶	>3,0x10 ⁶
Патогенные, в том числе L. monocytogenes (25 г) Норма: не допускаются	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
Патогенные, в том числе сальмонеллы (25 г) Норма: не допускаются	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
Запах	специфический, свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы	не свойственный свежему мясу птицы	не свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы
Консистенция	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы менее упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно	мышцы менее упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается
Масс. доля жира, %	3,0	8,0	3,7	8,6	11,2	8,4	7,1	10,3
Масс. доля белка, %	21,5	18,6	20,4	21,6	17,6	18,3	17,4	18,9
Мышцы на разрезе	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, бледно-розового цвета	влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета
Прозрачность и аромат бульона	прозрачный, ароматный	прозрачный, ароматный	прозрачный, ароматный	прозрачный, ароматный	прозрачный, ароматный	слегка мутноватый, с легким неприятным запахом	слегка мутноватый, с легким неприятным запахом	прозрачный, ароматный
Соответствие ГОСТ Р 51944-2002, СанПиН 2.3.2.1078-01	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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

САЛЬМОНЕЛЛЕЗОМ, — НИКЕ

дры органической, физической, биологической химии и микробиологии СПб Государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий (СПб ГУНИПТ) **Полины Гуньковой**, бактерии сальмонеллы можно уничтожить проваркой, но она должна быть более интенсивной.

Если обычно мы варим курицу 40–60 минут, то, чтобы исключить наличие бактерий сальмонеллы, необходимо варить ее 1,5–2 часа, что неизбежно приведет к изменению привычного для нас вкуса куриного мяса и уменьшению в нем питательных свойств. А вот приготовление куриной тушки в микроволновой печи вовсе не гарантирует, что болезнетворные микроорганизмы погибнут полностью.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ МИКРООРГАНИЗМОВ НЕУСТРАИВАЮТ

Полина Гунькова поясняет: в первые часы мясо, полученное от здоровой птицы, является стерильным. Микроорганизмы начинают размножаться лишь спустя определенное время. Их количество напрямую зависит от условий хранения и соблюдения санитарных норм и температурного режима. Не исключено, что передатчиком бактерий может служить персонал, но существует большая вероятность, что была больна сама птица.

— Высокое КМАФАнМ (общее микробное число) также может свидетельствовать о том,

что птица была больна при жизни, — говорит ученый. — В любом случае высокое общее микробное число свидетельствует о том, что мясо начало портиться. Жизнедеятельность любых бактерий всегда приводит к изменению физико-химических показателей продукта (в первую очередь к разложению белка), которое уже никакой тепловой обработкой не устранишь.

МУТНЫЙ БУЛЬОН С НЕПРИЯТНЫМ ЗАПАХОМ

Специалисты лабораторий, проводивших исследования мяса птицы, констатировали, что ряд образцов не соответствует требованиям к органолептическим показателям. В частности, после надавливания пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно, запах не свойственен свежему мясу птицы, мышцы на разрезе влажные, липкие, а бульон, приготовленный из образцов,

слегка мутноватый, с легким неприятным запахом.

Полина Гунькова отмечает, что, в первую очередь, это может быть свидетельством того, что начались гнилостные процессы, а во-вторых, мясо могло быть замороженным и подверглось оттаиванию. Полина Исаевна подчеркивает, что замороженный продукт потенциально более опасен, так как после оттаивания микрофлора начинает размножаться с удвоенной скоростью.

Окончание см. на стр. 10

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации:

— Результаты поведенной экспертизы не могут не вызвать сожаления. Вопрос, кто виноват в подобной ситуации — производитель или продавец, не имеет однозначного ответа без проведения дополнительной, возможно, более тщательной проверки.

С уверенностью могу сказать одно: птицеводство в нашей стране является одной из самых передовых и технологичных сфер сельского хозяйства. Производители, чья продукция была исследована, являются лидерами нашего рынка, и мы не понаслышке знаем, что на этих птицефабриках стоит самое современное оборудование, а безопасность производимой продукции проверяется не один раз.

Другое дело транспортировка, хранение и продажа в магазинах. Сейчас логистика для скоропортящихся товаров, в котором относится охлажденное мясо, в России развита очень слабо. Нам не хватает складов, рефрижераторных машин. Да и к магазинам, конечно, есть претензии. Все мы не раз видели телевизионные передачи, которые рассказывали, на какие уловки идет розница, чтобы реализовать продукцию, чей срок годности уже прошел. Это и переклейка этикеток, и подмена документов и даже мытье мяса с марганцовкой!

Да и условия хранения мяса в магазинах, мягко говоря, не идеальны. Поэтому не стоит удивляться, что даже качественное отечественное мясо может стать опасным для потребителя. Ведь, попадая на полки магазинов, оно может быть уже несколько раз заморожено и разморожено за время долгого пути, перевезено в грязной машине без соблюдения условий товарного соседства, пролежать на улице, дожидаясь разгрузки. Все эти факторы в конечном итоге и приводят к тем результатам, тому «качеству» продукта, которое было выявлено в ходе проверки.



Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: филе куриное фасованное «365 дней»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: тушка «365 дней»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: четвертина задняя куриная цыпленка бройлера «Роскар»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: бедро куриное	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: голень куриная «365 дней»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: голень куриная «Приосколье»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: крыло куриное «365 дней»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: грудка куриная «365 дней»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: грудка куриная «Ясные зори»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: крыло куриное «Приосколье»	Полуфабрикат из мяса птицы охлажденный: филе куриное «365 дней»
000 «Санкт-Петербургская куриная компания», СПб	ЗАО «Роскар», Лен. обл.	ЗАО «Птицефабрика «Роскар», Лен. обл.	000 «Санкт-Петербургская куриная компания», СПб	000 «Русско-Высоцкая птицефабрика», Лен. обл.	ЗАО «ТД «Приосколье», Белгородская обл.	000 «Русско-Высоцкая птицефабрика», Лен. обл.	000 «Русско-Высоцкая птицефабрика», Лен. обл.	БЗЗРК Белгранком, Белгородская обл.	ЗАО «ТД «Приосколье», Белгородская обл.	000 «Русско-Высоцкая птицефабрика», Лен. обл.
25.04.2011	23.04.2011	25.04.2011	26.04.2011	25.04.2011	24.04.2011	25.04.2011	25.04.2011	24.04.2011	24.04.2011	25.04.2011
844	1141	646	777	803	914	773	535	1122	664	698
153-99	82-00	93-90	112-40	112-99	135-79	109-99	96-99	145-99	109-79	153-95
000 «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 1, лит. А	000 «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 1, лит. А	000 «О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, к. 1	000 «О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, к. 1	000 «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 1, лит. А	000 «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 1, лит. А	000 «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 1, лит. А	000 «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 1, лит. А	000 «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 1, лит. А	000 «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 1, лит. А	000 «Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 1, лит. А
+4°C	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C	+4°C
>3,0x10 ⁶	3,6x10 ⁵	3,7x10 ⁵	>3,0x10 ⁶	1,2x10 ⁶	2,0x10 ⁶	>3,0x10 ⁶	1,3x10 ⁶	1,4x10 ⁶	6,4x10 ⁵	7,2x10 ⁵
не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
не обнаружены	не обнаружены	обнаружена S. enteritidis	обнаружена S. enteritidis	обнаружена S. infantis	обнаружена S. enteritidis	обнаружена S. infantis	обнаружена S. infantis	обнаружена S. infantis	обнаружена S. enteritidis	обнаружена S. infantis
специфический, свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы	не свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы	специфический, свойственный свежему мясу птицы	не свойственный свежему мясу птицы
мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы менее упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается	мышцы менее упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно
1,0	5,4	11,0	12,3	4,2	4,9	3,0	2,8	2,4	11,7	3,2
18,4	18,6	19,6	19,9	20,2	19,3	18,1	18,6	19,6	21,1	21,5
слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета	влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, бледно-розового цвета
прозрачный, ароматный	прозрачный, ароматный	прозрачный, ароматный	слегка мутноватый, с легким неприятным запахом	прозрачный, ароматный	прозрачный, ароматный	прозрачный, ароматный	прозрачный, ароматный	прозрачный, ароматный	прозрачный, ароматный	слегка мутноватый, с легким неприятным запахом
Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Окончание. Начало см.
на стр. 1, 8–9

БИЧ ПТИЦЕФАБРИК

Эксперты, беседовавшие с корреспондентом «ПК» открыто говорят о том, что сальмонеллез — это бич птицефабрик не только в России, но и во всем мире. Собеседники выразили надежду, что результаты экспертизы «Общественного контроля» будут способствовать тому, что все заинтересованные стороны проведут дополнительные проверки с целью повышения безопасности продукции.

При этом профессор **Закревский** акцентирует наше внимание, что патогенная бактерия сальмонеллы нормируется! В 25 граммах и меньшем количестве мяса птицы наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, не допускается. Но если сальмонелла будет обнаружена в большем количестве продукта, он будет считаться безопасным. «Это вынужденная мера, — считает Виктор Вениаминович. — Иначе нам с вами вообще пришлось бы отказаться от потребления мяса птицы. Ведь сальмонелла присутствует в мясе птицы практически всегда».

ГОСНАДЗОР
ОТКАЗАЛСЯ ОТ ПРОВЕРКИ

Единственной организацией, которая отказалась комментировать протоколы с результатами проверки полуфабрикатов мяса птицы, выданные государственными аккредитованными лабораториями, стало Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. На запрос редакции, отправленный еще 18 мая, ответ так и не поступил.

Впрочем, как и не последовало конкретных действий чиновников после получения ими официального запроса от СПб ООП «Обще-

Птица, зараженная сальмонеллезом, — в вашем холодильнике

ственный контроль» с приложением копий протоколов испытаний, установивших юридический факт: ряд образцов исследованной продукции не соответствуют требованиям безопасности.

Управление в лице заместителя **Н. С. Башкетовой** отказало в проведении проверки нарушений, указанных в протоколах ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», под предлогом отсутствия в протоколах реквизитов производителей продукции, времени отбора и времени доставки проб, отсутствия информации об условиях доставки. Также чиновники не смогли разглядеть, какой организацией проведен отбор проб.

И это при том, что в протоколах черным по белому указано, кто именно доставил образцы, — СПб ООП «Общественный контроль», время отбора указано в кассовых и товарных чеках (Управление могло бы их запросить, если это так важно), а время доставки образцов указано в протоколах ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» — 15.20. Более того, во всех протоколах четко указан источник распространения полуфабрикатов: наименование магазинов с точными адресами!

Но если выполнять свои прямые обязанности у чиновников нет же-

лания, можно придумать кучу отговорок, даже такую: «Микробиологические показатели относятся к показателям безопасности пищевых продуктов... и не являются предметом проверки общественных организаций в соответствии со ст. 45 Закона РФ от 02.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей».

Ну, во-первых, закон был подписан не второго, а седьмого февраля! Ну да ладно. Во-вторых, в упомянутой ст. 45 закона черным по белому прописаны права общественных объединений потребителей, в т. ч.: «проводить независимую экспертизу качества, безопасности товаров...».

А в-третьих, руководители надзорного органа помимо Закона «О защите прав потребителей» хорошо должны помнить № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Статья 8 закона гласит: «Граждане имеют право: осуществлять общественный контроль за выполнением санитарных правил». Статья 52 прямо вменяет в обязанность должностным лицам, осуществляющим государственный санитарно-эпидемиологический надзор, «рассматривать обращения граждан и юридических лиц по вопросам санитарно-эпиде-



миологического благополучия населения и принимать соответствующие меры; осуществлять свою деятельность по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения во взаимодействии с ...общественными объединениями; оказывать содействие общественным объединениям в вопросах обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и исполнения санитарного законодательства».

И вправду, требования законодательства компенсируются необязательностью их исполнения. Увы, этот «закон» наши чиновники, похоже, усвоили твердо.

Как-то, выступая на заседании Правительства РФ, посвященном организации государственного надзора и контроля, его председатель **Владимир Путин** заявил: «Очевидно, что сегодня большинство контрольных процедур, к сожалению опять же, носит чисто формальный характер. Это, как правило, проверки без всяких проверок или это инструмент «для выбивания мзды». Такое положение дел, конечно, не может устраивать ни граждан, ни представителей бизнеса, ни государство. И если мы хотим улучшить деловой климат, а мы должны это сделать, если мы хотим стимулировать средний и малый бизнес, надо менять процедуры, а главное, содержание самого контроля и надзора».

...Следует наконец нацелить надзорные органы на предотвращение реальных угроз, на защиту жизни и здоровья людей, на то, чтобы оградить наш рынок от некачественных и опасных подчас товаров и услуг».

Сказано это было полтора года назад. К сожалению, с тех пор в системе государственного надзора и контроля мало что поменялось. И вряд ли поменяется в ближайшее время, пока интересы бюрократии и крупного бизнеса будут стоять выше интересов простого гражданина.

Подготовила **Дарья ДЕДОВА**

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.

ОТДОХНИ!

МЯСО ДОЛЖНО БЫТЬ
СОЧНЫМ, НЕЖНЫМ
И... КУРИНЫМ

Итак, для приготовления любого шашлыка нужны три составляющие: мангал, жаркие угли и собственно мясо. Из чего только не готовят шашлыки! Баранина, свинина, курица и даже осетрина идут в ход!

Однако многие все же предпочитают говядину. Но не следует забывать, что говядина намного жестче, чем свинина, не говоря уже о мясе птицы. А настоящий шашлык должен быть сочным, ароматным и, главное, мягким. Именно поэтому универсальным и наиболее легким в приготовлении является шашлык из мяса кур.

Сегодня в магазинах представлен широчайший ассортимент куриного мяса как отечественного, так и импортного производства. Но сразу оговоримся, что для шашлыка нужно покупать охлажденное, а не мороженое мясо. Лучше всего, если это будет птица, выращенная на близлежащих птицефабриках, что гарантирует свежесть продукта. Только из такой, считай, домашней курочки вы сможете получить отменного вкуса шашлык, если правильно его замаринуете.

КТО СОБЛЮДАЕТ
ШАШЛЫЧНЫЕ ПРАВИЛА?

Многие петербуржцы предпочитают покупать готовые шашлыки. Увы, конечный результат не всегда радует отдыхающих на природе. Зачастую мясо оказывается суховатым, а маринад за версту отдает уксусом, что вряд ли понравится вашему желудку.

Увы, далеко не все мясопереработчики готовы соблюдать основные шашлычные правила. Первое — использовать только свежее охлажден-

Рецепт идеального шашлыка



Тлеющие угли, легкий дымок, аппетитные запахи, чистый воздух, ароматный и сочный шашлык с румяной и хрустящей корочкой, помидорчиками, луком... От одних воспоминаний уже начинает кружиться голова и текут слюнки. А знаете ли вы, как правильно приготовить шашлык?



ное мясо отечественного производства, второе — готовить классические маринады по традиционным рецептам с минимальным количеством уксуса, и третье — продавать готовый полуфабрикат по доступным ценам.

Конечно, вы можете замариновать мясо самостоятельно. Но луч-

ше довериться профессионалам, к примеру, технологом «Мясокомбината «Санкт-Петербург».

«ОБЫКНОВЕННОЕ ЧУДО»

Специалисты компании тщательно подготовились к летнему сезону, разработав три шашлычные новинки

— «Шашлык фирменный» из филе курицы для настоящих гурманов, шашлык «Тильзит» из бедрышек курицы для приверженцев классических блюд и шашлык «Обыкновенное чудо» из куриных крылышек для большой компании, которая не боится экспериментов.

Птица на мясокомбинат поступает только из птицефабрики Ленинградской области в считанные часы после убоя.

Подборкой рассолов занимались всей технологической службой. Каждый из специалистов делился своим рецептом. В результате коллективного творчества и родились эксклюзивные маринады, придающие мясу птицы пикантность вкуса и аромата.

Все три вида куриного шашлыка — «Шашлык фирменный» из филе курицы, «Тильзит» из бедер и «Обыкновенное чудо» из крыльев фасуются по два килограмма в пластмассовые ведерки.

Шашлык, приготовленный по всем правилам на «Мясокомбинате «Санкт-Петербург», вы

всегда можете купить во всех гипермаркетах Северной столицы, а также в областной розничной торговле. Заодно вы убедитесь, что предприятие соблюдает еще одно «правило» правильного шашлыка, реализует его по очень приятной цене.

РЕШЕТКУ ГРИЛЯ
СМАЗЬТЕ МАСЛОМ

Технологи «Мясокомбината «Санкт-Петербург» напоминают, что даже покупка идеального полуфабриката не означает, что вы получите отменный куриный шашлык. Ведь его нужно еще и правильно приготовить! Решетку для гриля перед готовкой следует смазать растительным маслом, а шампуры протереть половинкой сырой луковицы, иначе мясо будет прилипать. Насаживать маринованное мясо на шампуры нужно вдоль волокон. Также важно, чтобы все кусочки были равны по величине и прилегали друг к другу (об этом на «Мясокомбинате «Санкт-Петербург» также позаботились). Ни одна часть кусочка не должна свисать и болтаться. Не рекомендуется насаживать на шампур лук, потому что он сгорит. Также не стоит чередовать кусочки мяса с помидорами: время жарки у них разное.

Отличного вам пикника вместе с продукцией «Мясокомбината «Санкт-Петербург»!

К пикнику готовилась **Нелли МЕЛЬНИК**

для тех, кто любит рыбу



ЛУЧШАЯ РЫБА — это колбаса!

Наступает лето, время пикников, выездов на дачу, время веселых компаний и активных игр. А после активного отдыха всегда хочется подкрепить свои силы, но времени на приготовление чего-то вкусного и полезного может не быть. Хорошо, когда на помощь приходят легкие закуски и бутерброды. Например, с колбасой. А знаете ли вы, что колбаса может быть не только из мяса?

Петербургская компания ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» рада представить Вам свой новый продукт «Колбаса рыбная». Колбаса рыбная — это традиционные русские деликатесы — рыба и икра, представленные в новой, но в то же время такой всем знакомой форме колбасы. Точнее, маленьких колбасок, которые упакованы в вакуум и картонную упаковку. Одной такой колбаски достаточно для того, что утолить легкое чувство голода и получить полезные витамины и минералы, которых так много в рыбе. Да-да, такой продукт еще и полезен — в нем нет никаких дополнительных ингредиентов, кроме рыбы и соли.

«Колбаса рыбная» — уникальная новинка, созданная в результате сочетания новой идеи и богатого опыта специалистов компании. ЗАО «БАЛ-

ТИЙСКИЙ БЕРЕГ» уверен в том, что «Колбаса рыбная» станет как прекрасной закуской, соответствующей пиву хороших сортов, так и украшением праздничного стола, без сомнения найдя свое место на рыбной тарелке. Тоненько нарезанные кусочки на тарелке, м-м-м!

Вашему вниманию предлагается два вида «Колбасы рыбной»: колбаса из красной рыбы и колбаса из икры. Познакомившись с ними поближе, вы убедитесь, что каждый из них, обладая великолепным вкусом, отменным качеством и притягательным внешним видом, имеет свою изюминку: колбаса из семги, из форели и из икры сельди. В состав продукта входит только натуральная рыба и специи — никакой соли. Оболочка продукта — съедобная.



МИТ СТАР

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА

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

ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

На полках петербургских магазинов представлены консервы десятков производителей от Калининграда до Дальнего Востока. Но найти по-настоящему качественную и вкусную тушенку из натурального мяса непросто. Отделить зерна от плевел не помогает даже гостовская маркировка. Увы, для многих предприятий ГОСТ служит лишь рекламной вывеской, которая сулит золотые горы, а на деле оказывается филькиной грамотой.

Однако благодаря добросовестным производителям, в числе которых старорусский завод «Фортуна», сегодня мы становимся свидетелями возрождения славных традиций качества.

«ЧЕСТНАЯ» ТУШЕНКА ГОТОВИТСЯ ИЗ ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА

Новая торговая марка мясных консервов «Честный продукт» появилась не случайно. Это ответ консервного завода «Фортуна» в городе Старая Русса Новгородской области недобросовестным производителям, которые дискредитировали понятие «ГОСТ» и скомпрометировали консервированное тушеное мясо, фасуя в банки всевозможные загустители, соевые добавки и усилители вкуса.

Технологи завода «Фортуна» жестко следуют основному правилу приготовления настоящих консервов из тушеного мяса — никаких консервантов и растительных компонентов. «Честная» тушенка — это целые куски превосходного нежирного мяса и ничего больше! Для производства консервов под маркой «Честный продукт» используется только натуральное охлажденное сырье отечественного производства, которое поставляется с ферм, находящихся в экологически благополучных районах Новгородской и близлежащих областей. Именно поэтому цена на «Честный продукт» выше,

ВОЗРОЖДЕНИЕ СТАНДАРТОВ КАЧЕСТВА

Тушенка — продукт для нашей страны стратегически важный. С этими мясными консервами мы воевали и строили, путешествовали и отдыхали. Ни один охотник и турист еще не обходился без тушенки, ни один садовод и даже... холостяк. Главное — не ошибиться при выборе этого универсального стратегического продукта.



чем на обычную тушенку. К мясу добавляются только отборные специи: лук, черный перец, лавровый лист. Такая тушенка вкусна даже в холодном виде и без гарнира.

ПРИЯТНО ПОЗНАКОМИТЬСЯ!

Многие горожане, включая и губернатора Северной столицы, побывали на ярмарке «Дни Новгородской области в Петербурге», которая проходила на площади Островского в середине мая. Тушенка старорусского завода «Фортуна» пользовалась повышенным спросом: в фирменный киоск предприятия постоянно стояла очередь. Те, кто еще не был знаком с «Честным продуктом», покупали в первый день одну баночку — на пробу, а на следующий — возвращались уже с сумками и тележками, чтобы запастись тушенкой на весь сезон. Все-таки впе-

реди лето, пора путешествий, активной рыбалки, вылазок на природу и дачу, когда без качественных мясных консервов просто как без рук.

С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ

Купить мясные консервы «Честный продукт» можно в гипермаркетах «О'Кей», универсамах «Норма», «Лэнд», «Находка», «Фреш», «Реаль Свежие продукты», «Ладоград», «Рио-Маг», «Квартет» и других универсамах города и области.

Чтобы сформировать стратегический запас из «честных» мясных консервов на случай неожиданного прихода гостей, отсутствия времени на готовку после работы, отправки детей на дачу с бабушками и дедушками, вылазки на природу или рыбалку, не обязательно надрываться и нести на себе тяжелые банки.

Сегодня компания «РУСЬ» готова доставить по вашему заказу мясные консервы «Честный продукт» (от одной коробки) прямо к вам домой или в офис. Достаточно позвонить

по телефону +7 (921) 558-42-06, сделать заказ и получить его в удобное для вас время. Если вы не готовы купить целую коробку сразу, можно скооперироваться с соседями или коллегами по работе. Это быстро, удобно и выгодно!

Помимо классической тушеной говядины и свинины, под маркой «Честный продукт» завод «Фортуна» производит тушеную баранину и конину, а также мясо кур и мясо индейки в собственном соку.

Мясные консервы «Честный продукт» выпускаются в классических жестяных банках весом 525, 338 и 325 граммов, удобных для хранения и перевозки, а также в стеклянных банках весом 500 граммов. Последний вариант привлекает потребителей своей прозрачностью. Действительно, в стеклянной банке ничего скрыть невозможно — все на виду. При этом вы можете быть уверены на 100%, что именно такое мясо закатано и в жестяные банки.

Консервный завод «Фортуна» желает вам сытной дачной жизни вместе с «Честным продуктом»!

Качество проверяла
Олеся ПЕТРЕНКО

ДОСТАВКА превосходных мясных консервов «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» домой или в офис БЕСПЛАТНО (от одной коробки) Тел. 8(921)558-42-06

Мясные консервы «Честный продукт» ГОСТ высший сорт	Вес, г	Вид упаковки, банка	Цена за банку, руб.	Банок в коробке, штук	Цена за 1 коробку, руб.
Говядина	500	стеклянная	135	20	2700
Говядина	525	жестяная	140	24	3360
Говядина	338	жестяная	100	45	4500
Говядина	325	жестяная	95	36	3420
Свинина	500	стеклянная	125	20	2500
Свинина	525	жестяная	130	24	3120
Свинина	338	жестяная	95	45	4275
Свинина	325	жестяная	90	36	3240

САДОВОДУ НА ЗАМЕТКУ

НЕМНОГО ИСТОРИИ

Когда именно появился первый туалет, ходят споры. Тем не менее доподлинно известно, что первый туалет сидячего типа был построен в 2600 году до н. э. и принадлежал шумерской царице.

Римские общественные туалеты, посещение которых стоило немалых денег, располагались в термах (банях). Помещалось там до 50 человек, причем туалеты были общими для мужчин и женщин. Сиденья туалетов делали из мрамора и украшали мозаикой. Никаких неприятных запахов в древнеримском туалете не было, поскольку все нечистоты немедленно смывались проточной водой в ближайшую реку.

А вот в средневековых замках и монастырях туалеты были устроены просто: люди справляли нужду сквозь дырку во внешней стене. Нечистоты с высоты падали вниз, обычно попадая в ров, окружавший крепость.

В XVIII веке наконец-то изобрели унитаз. Конечно, он далеко не сразу вытеснил привычные выгребные ямы. В Париже, например, последние вместительные нечистоты засыпали только в 1959 году. Да чего там удивляться, если даже сегодня, в век высокоразвитых технологий, 42% населения планеты не имеют возможности справлять свои естественные потребности в специально отведенных для этого местах... по причине отсутствия таковых. Актуальным этот вопрос остается и для многих петербургских дачников.

БИОУАЛЕТ — ОПТИМАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЕЛИКАТНОГО ВОПРОСА

Сельский туалет для большинства садоводов малопривлекателен. Из-за отсутствия канализации это дощатое сооружение имеет очень характерный запах — найти его можно даже с закрытыми глазами. Обилие мух и других кусающих насекомых в этом случае также неизбежно. Проводить канализацию безумно дорого, вызывать ассенизаторскую машину, конечно, дешево, но тоже неудобно. Посещать близлежащие кусты или лес, как первобытный человек, воспитание не позволяет, все же мы homo sapiens. Поэтому оптимальным вариантом решения этого вопроса является установка биотуалета.

Не каждый туалет может называться «био»

О туалетах не принято говорить громко. С другой стороны, они — неотъемлемая часть нашего быта. И все мы хотим, чтобы качество этого быта удовлетворяло самым современным требованиям.

КОГДА «БИО» НЕ ПРОСТО ПРИСТАВКА

Биотуалет — это разновидность туалета, в котором для утилизации отходов жизнедеятельности человека используются только природные материалы, чаще всего торф.

Схема работы торфяного биотуалета проста: отходы попадают в накопительный бак, где смешиваются с торфом. Под воздействием природных бактерий происходит начальное компостирование отходов. По заполнении бака полуфабрикат компоста выносятся в компостную кучу, где и происходит дальнейшее созревание компоста. Таким образом, в результате работы биотуалета отходы разлагаются на безопасные для окружающей среды компоненты, чаще всего богатые питательными веществами, которые после окончательного созревания могут быть использованы как удобрение для почв.

Одним из представителей семейства современных биотуалетов является «КОМПАКТ ЭЛИТ». Он выгодно отличается от химических туалетов, которые для своей работы используют различные химические вещества (антисептики) и, по сути, не могут иметь приставку «био» в названии. В отличие от торфа, используемого в настоящих биотуалетах, антисептики, утилизирующие отходы в химических аналогах, могут серьезно навредить окружающей среде.

НАПОЛНИТЕЛЬ — ТОЛЬКО «ТОРФОЭФФЕКТ»

Потребителям нужно иметь в виду, что получить качественный компост можно только в случае использования оригинального наполнителя «ТОРФОЭФФЕКТ». Иногда продавцы, желая привлечь как можно больше покупате-



«ТОРФОЭФФЕКТ» рекомендован для использования в биотуалетах разного типа. После проведения собственных испытаний известные финские компании, занимающиеся производством биотуалетов, советуют покупателям своей продукции приобретать именно «ТОРФОЭФФЕКТ». А уж дотошность и скрупулезность финнов в отношении качества известна всем.

ЗАЧЕМ ПЛАТИТЬ БОЛЬШЕ?

Рекомендованная стоимость наполнителя для биотуалетов «ТОРФОЭФФЕКТ» (219 руб. и 438 руб. за 20- и 50-литровую упаковку) — значительно ниже импортных аналогов. Купить «ТОРФОЭФФЕКТ» можно в сети гипермаркетов «О'Кей», «Мой дом», «Метрика», «Максимум». Здесь же можно приобрести сами биотуалеты: «КОМПАКТ ЭЛИТ» по цене 5 980 руб. и усовершенствованную модель «КОМПАКТ ЭКО» за 8 990 руб.

«КОМПАКТ ЭКО» отличается большей вместимостью, повышенным уровнем комфорта, также на него можно устанавливать детское сиденье. Для сравнения: средняя стоимость финского биотуалета 18–20 тысяч рублей.

К дачному сезону готовилась
Олеся ПЕТРЕНКО

По вопросам оптовых поставок биотуалетов и торфонаполнителей «Торфоэффект» обращайтесь в ООО «Торговый Дом ЖаКо» по тел. (812) 531-72-88.

ВАШ ВЫБОР

ПОРЦИЯ КЕТЧУПА HEINZ В ПОДАРОК!

Реализовать любые летние кулинарные идеи поможет вкусная продукция Кронштадтского мясоперерабатывающего завода. Тем более что сейчас, на старте летнего сезона, проходит приятная во всех отношениях акция: во всех магазинах «Пятерочка» можно купить упаковку сосисок «Молочные по-кронштадтски» с порцией кетчупа Heinz в подарок!

Эти сосиски — неизменный хит продаж. Оригинальная рецептура разработана главным технологом завода с учетом вкусовых предпочтений петербургских покупателей. «Молочные по-кронштадтски» вырабатываются из высококачественной свинины с небольшим количеством говядины. Благодаря такому сочетанию сосиски получаются сочными и нежными.

Главная изюминка продукта — добавление в состав фарша молока — придает сосискам неповторимый вкус, знакомый с детства. В пачке восемь сосисок — хватит на всю семью! У них необычная, более тонкая и удлиненная форма, что очень удобно при приготовлении бутербродов, сосисок в тесте и т. д. Практичную вакуумную упаковку удобно взять с собой на дачу и загородный пикник. Ну а кетчуп станет прекрасным дополнением к любому блюду из этих сосисок.

ПРИГЛАСИ ДРУЗЕЙ... НА СОСИСКИ

Итак, что же можно приготовить из сосисок без лишних забот и хлопот? Вот несколько интересных рецептов для приятного летнего времяпрепровождения.

Лето без забот с Кронштадтским!



Долгие летние вечера и белые питерские ночи — не время для сна. Собраться с друзьями, устроить home-party, наготовить чего-нибудь вкусенького и веселиться до утра! Кстати, отличная идея для дружеских посиделок или просмотра футбольного матча в большой компании — **сосиски в лаваше**. Поверьте — угощение разойдется мгновенно! Вам понадобится упаковка сосисок «Молочные по-кронштадтски», тонкие ломтики сыра, армянский лаваш, помидоринки черри.

Итак, готовим полоски лаваша шириной на 2–3 см меньше, чем длина сосисок. Край сосисок надрезаем крест-накрест примерно на 1 см глубины. Заворачиваем в лаваш сосиску, ломтик сыра и закрепляем край деревянной зубочисткой. По-

том быстро обжариваем подготовленные рулетки на сковороде. Выкладываем на блюдо, убираем зубочистки, украшаем зеленью и половинками черри. Да, к этому блюду прекрасно подойдет кетчуп Heinz. Свою фантазию можно не ограничивать: вкус будет пикантнее и богаче, если положить вместе с сыром и сосиской ломтик маринованного огурчика.

ИДЕИ ДЛЯ ПИКНИКА

На пикник в любимый парк с собой можно взять изысканный французский бутерброд опять же с кронштадтскими сосисками. Главный (конечно, после сосисок) ингредиент — это французский багет, мягкий внутри, с хрустящей ароматной корочкой. Итак, разрезаем багет вдоль, а потом на 3 части поперек.

Летом совсем не хочется стоять у плиты. И особенно — возиться со сложными блюдами. Душа настойчиво просит отдыха на свежем воздухе, а желудок требует чего-то вкусного, легкого и в то же время питательного! На выручку приходят сосиски. Этот универсальный продукт можно быстро и просто приготовить в самых сложных полевых условиях.



Жарим кружочки лука и сосиски в растительном масле, а кусочки сладкого перца — печем на гриле либо в духовке. Смазываем багет любимым кетчупом. Сверху кладем 1–2 жареные сосиски, кусочки сладкого перца, обжаренные кольца лука и 4–5 маслинок. Сверху начинку можно еще раз полить кетчупом. Плотно накрываем бутерброд верхними половинками багета. Заворачиваем в пергамент или алюминиевую фольгу. И вперед на природу — наслаждаться свежим воздухом и заранее приготовленным угощением.

САМ СЕБЕ ПОВАР!

Если вы едете за город и хотите приготовить шашлыки, но не увере-

ны в своем мастерстве, возьмите с собой пару пачек сосисок от Кронштадтского завода. Здесь уж не ошибетесь с маринадом и степенью прожарки... С сосисками вы точно не останетесь голодными — да и дети будут в восторге. Жарить сосиски нужно так же на углях, а не на открытом огне, предварительно проткнув их вилкой в нескольких местах, чтобы не лопались при нагреве.

Находка для настоящих гурманов — **шашлык из сосисок и овощей гриль**. Нанижем на шампуры вместе с сосисками крупно порезанные цуккини, сладкий болгарский перец, помидоры, лук. Кусочки баклажанов можно обернуть полосками нарезанной грудинки. Еще вкуснее получится, если запечь сосиски и овощи на решетке целиком. Овощи перед запеканием лучше не солить, тогда они получатся более сочными и мягкими. Просто сбрызните их оливковым маслом — и перед вами выдающееся по своим качествам блюдо. Гарантируем: ваше поварское искусство будет обязательно высоко оценено за дачным столом.

Приятного аппетита и беззаботного отдыха!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Мы подъезжаем к племенному заводу «Лесное» в Гатчинском районе. С погодой повезло: тепло, солнечно, над головой безоблачное синее небо, в горизонт которого уходят изумрудные поля сельхоз-предприятия. За последние семь лет их возделали вперевы, хотя по правилам максимальный перерыв не должен превышать четырех лет.

Здесь у нас назначена встреча с генеральным директором племенного завода «Лесное» Татьяной Васильевой. Первым делом отправляемся на ферму. Поражает отсутствие присутствующего большинству коровникам резкого запаха. Внутри чисто и... тихо. Как поясняют работники животноводческого комплекса, мычат буренки только в том случае, когда голодны или чем-то недовольны. Сегодня коровкам жаловаться не на что: они сыты, ухожены и с удовольствием позируют фотографу, демонстрируя свою статью.

Даже не верится, что еще полтора года назад здесь царил полная разруха: были выбиты окна, вынесены двери, рушился потолок, а элитное стадо коров черно-пестрой голштинской породы стояло по колено в навозе, кричало от ужаса и умирало от голода. Именно в таком, поистине ужасающем состоянии предприятие перешло к ОАО «Старт Девелопмент», которое с конца 2009 года является управляющей компанией ОАО «Племенной завод «Лесное».

ДОЙНОЕ СТАДО БУДЕТ РАСТИ

Предыдущий владелец допустил превращение некогда процветающего племенного завода по разведению крупного рогатого скота в груды развалин. До 2007 года «Лесное» входило в число лучших российских предприятий молочного животноводства и по разведению коров черно-пестрой породы. Всего за несколько лет уникальная инфраструктура сельско-

40 ЛИТРОВ — ЭТО НЕ ПРЕДЕЛ!

ТАКОЙ НАДОЙ МОЛОКА С ОДНОЙ КОРОВЫ СТАЛИ ПОЛУЧАТЬ В ОАО «ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД «ЛЕСНОЕ»

СТАРТ
Девелопмент

Согласно Доктрине продовольственной безопасности, утвержденной Президентом России Дмитрием МЕДВЕДЕВЫМ больше года назад, к 2020 г. страна должна обеспечить себя продовольствием отечественного производства на 85%. Насколько сроки, поставленные руководством страны, соответствуют реальности, корреспондент «ПК» решила выяснить, отправившись в одно из хозяйств Ленинградской области.

хозяйственного предприятия была уничтожена.

Новой команде управленцев «Старт Девелопмент» чудом удалось сохранить остатки поголовья. Если в хорошие времена дойное стадо насчитывало 1200 голов, то сегодня в стойбищах стоит всего 610 спасенных от голодной смерти буренок. Но уже к концу нынешнего года количество дойных коров вырастет до 900 голов. А со второй половины 2012 года планируется возобновить племенные продажи.

Подготовка ведется полным ходом. Практически с нуля возведено три двора на 100 коров каждый. Многомиллионные вложения сделаны в проведение капитального ремонта молочного комплекса на 1200 голов. В общей сложности, с учетом молодняка, на данный момент поголовье «Лесного» насчитывает 2000 коров.

ЭЛИТНОЕ МОЛОКО ОТ ЭЛИТНЫХ КОРОВ

Сегодня показатели молока, произведенного в ОАО «Племенной завод «Лесное», соответствуют высшему сорту. В то время как многие молочные предприятия Ленинградской области едва дотягивают до первого. Чтобы корова давала качественное молоко и хорошие объемы, ее нужно правильно и добросовестно кормить, обеспечивать качественное содержание, заботиться о здоровье.

«Мы имеем возможность кормить животных как полагается — полным



рационом, — говорит Татьяна Васильева. — Покупаем жмых, жом, патоку, корнеплоды, минеральные добавки, качественный комбикорм. К счастью, в прошлом году было достаточно заготовлено своего силоса и сена, пусть и не лучшего качества. Поэтому и получаем средний удой 20 литров, а некоторые наши черно-пестрые дают за две дойки свыше 47 литров молока, при этом мы имеем молоко жирностью 3,6–3,9%, что для такой породы очень неплохо. В том числе и поэтому за наше молоко дают хорошую цену. И сегодня возрожденный Племенной завод «Лесное» вновь стал безубыточным».

КРЕДИТ ДОВЕРИЯ БУДЕТ ВОЗВРАЩЕН

И все же пока доходы несопоставимы с расходами. Вместе с развалившимся производством племенного

завода компании «Старт Девелопмент» достались и многомиллионные долги предшественников.

Значительные суммы были истрачены на погашение многолетних выплат по зарплате коллективу племенного завода. Кроме того, постоянно требуются новые средства на ремонт строений, культивацию земель. Но предприятию, несмотря на выполнение всех взятых на себя обязательств, банки не спешат идти навстречу. Поэтому особые слова благодарности Татьяна Васильева адресует Пушкинскому филиалу Сбербанка России, где ОАО «Племенной завод «Лесное» был выдан кредит на покупку трактора и кормораздатчика.

«Люди оценили проделанную нами работу. И мы очень ценим этот кредит доверия, который обязательно будет возвращен в виде динамично развивающегося сельскохозяйственного предприятия, которое

уже сегодня участвует в обеспечении продовольственной безопасности нашей страны, — говорит Татьяна Васильева. — Конечно, мы не обходились бы без административной поддержки. Нам очень помогли начальник сельскохозяйственного отдела администрации Гатчинского района Татьяна Григорьевна Краснова, заместитель главы Гатчинского района Елена Викторовна Любушкина. Неоценимую поддержку оказали вице-губернатор Ленинградской области, председатель Комитета по агропродовольственному и рыбохозяйственному комплексу Сергей Васильевич Яхнюк и его заместитель Игорь Викторович Прохоров.

И отдельное спасибо — коллективу племенного завода «Лесное». С такими людьми команда «Старт Девелопмент» многое по плечу».

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



Дебаты между вегетарианцами и сторонниками мясоедения уже много десятилетий. Одни доказывают, что мясо — бесполезный продукт, вызывающий развитие многих заболеваний. Другие считают, что мясо — обязательный компонент полноценного питания человека и незаменимый источник белков. Сегодня мы не станем защищать какую-либо точку зрения. На повестке дня более актуальная проблема — вопрос качества и безопасности мяса, входящего в рацион мясоедов. Мы остановимся на самом доступном для широкого потребителя продукте — мясе птицы.

Сальмонеллез не пройдет!

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

Результаты независимой экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», повергают в шок! 70% исследованных образцов полуфабрикатов из мяса птицы забракованы специалистами ведущих лабораторий Северной столицы по микробиологическим показателям.

В разы превышено допустимое количество общего числа бактерий — КМАФАнМ, в 30% случаев в мясе птицы были обнаружены патогенные бактерии сальмонеллы! Употребление такого продукта в пищу небезопасно для здоровья и жизни человека. Если потребитель не подозревает, что купленное им куриное мясо обсеменено патогенной микрофлорой, он не может предпринять необходимые меры безопасности. Известно, что при термической обработке сальмонелла гибнет, но в этом случае термообработка должна быть более продолжительной — минимум 1,5–2 часа варки, вместо привычных 40–60 минут. А такой «долгий» способ приготовления не может не отразиться на вкусе — мясо будет более сухим, «резиновым». При жарке или запекании мяса птицы в духовке у хозяйки, по словам специалистов, и вовсе нет гарантий, что бактерии сальмонеллы погибнут.

ВЫХОД ЕСТЬ!

Неужели пришла пора становиться вегетарианцами поневоле? К счастью, среди исследованных образцов были те, которые прошли тест на безопасность. В числе немногих — продукция группы компаний «РУБЕЖ» торговой марки «Важная Птица».

Под торговой маркой «Важная Птица» выпускается мясо цыплят-бройлеров, выращиваемых на собственных птицефабриках группы компаний «РУБЕЖ». Цыплята-бройлеры кросса «росс 308» отличаются высоким выходом филе с грудки и низким содержанием жира.

В ассортименте торговой марки «Важная Птица» представлены: тушка цыпленка, охлажденные полуфабрикаты (грудка, окорочок, бедро, филе, голень, крылышко) и субпродукты. В дальнейшем планируется выпуск продукции в маринадах и обсыпках, полуфабрикатов высокой степени готовности.

ГАРАНТИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Нежный вкус и высокие диетические свойства мяса цыплят-бройлеров ТМ «Важная Птица» приобретает благодаря идеальному подбору рецептуры кормов, а также отсутствию гормонов и стимуляторов роста. Жесточайший санитарно-ветеринарный контроль качества на всех этапах производства продуктов из мяса птицы гарантирует им полную безопасность.

Группа компаний «РУБЕЖ» имеет собственную логистическую службу, которая занимается вопросами транспортировки и доставки продукции. Современное холодильное оборудование, установленное на каждой машине, соблюдение всех санитарных норм и правил исключает какую-либо возможность заражения мяса птицы патогенной микрофлорой. Все это является гарантией того, что покупатель «Важной Птицы» приобретет абсолютно безопасный и высококачественный продукт с отменными вкусовыми свойствами.

КАЧЕСТВО ЗОЛОТОЙ ПРОБЫ

100% качество и безопасность продукции торговой марки «Важная Птица» подтверждают и международные эксперты. Так, в начале февраля 2011 на XVIII международной выставке продуктов питания «Продэкспо» продукция под ТМ «Важная Птица» завоевала золотую медаль. Высшей наградой были отмечены: мясо кур — тушка охлажденное на подложке; полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров натуральные — окорочок, крылышко, филе.

Именно поэтому петербуржцам можно смело рекомендовать покупать куриное мясо «Важная Птица», произведенное в экологически благополучных районах Новгородской и Псковской областях.

Тем, кто хочет похудеть, диетологи советуют употреблять отварное куриное мясо без кожицы. Оно ценится за отсутствие жира и высокую концентрацию белка и глутамина, стимулирующих работу нервной системы.

Если вы хотите сделать диетический шашлык, то вам подойдет целая тушка цыпленка «Важной Птицы». Вообще, шашлык из птицы считается здоровой пищей, потому что при таком виде тепловой обработки весь жир с курицы стекает. Идеальный вариант для жарки на мангале и гриле — куриное филе.

«КУРИНЫЙ ДЕНЬ»

Блюд из мяса птицы великое множество. На основе курятины можно приготовить целый обед из первого, второго и салата. Куриные супы, рагу из курицы, тушенная курица, салаты из курицы, фаршированная курица, филе и оладьи. Словом, пришла пора устроить своим домашним «куриный день» и поделиться фирменными рецептами с читателями «ПК».

Письма с рецептами блюд из мяса птицы направляйте с 15 июня по 1 августа в адрес редакции «ПК» по адресу: 190103, СПб, Рижский проспект, 26. Автор самого оригинального блюда получит супер-приз от группы компаний «РУБЕЖ».

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ



КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК

Овсяное печенье богато клетчаткой

— Правда ли, что сделанное по всем стандартам овсяное печенье хранится не более 30 суток?

— 30 суток — это срок хранения печенья, произведенного в соответствии с отраслевым стандартом и технологической инструкцией, утвержденной еще с советских времен. Печенье тогда содержало больше влаги и в продажу поступало в коробах, откуда вручную расфасовывалось по пакетикам прямо в магазинах.

Сегодня же многие производители пекут овсяное печенье по собственным рецептурам и ТУ. Современные технологии производства позволяют продлить жизнь овсяному печенью. Многие зависит от четкой системы выбора поставщиков сырья, соблюдения санитарных норм и правил производства, обеспечения контроля качества сырья и готовой продукции.

Важным фактором увеличения срока годности является упаковывание печенья в герметичную упаковку непосредственно на производстве. Современные упаковочные материалы — пленки с высокими барьерными свойствами — позволяют гораздо дольше сохранять свежесть и аромат печенья. Поэтому при покупке важно обращать внимание на целостность упаковки.

Например, овсяное печенье «Посиделкино» упаковывается в контейнер из полимерного материала и в современную пленку прямо на производстве. Это позволяет сохранять свежесть и особенный вкус в течение всего срока годности овсяного печенья.

— Есть мнение, что в овсяном печенье отсутствует полезная для здоровья клетчатка.

— Это не так. Клетчатка изначально содержится в овсяной и пшеничной муке, которая используется в произ-



Сколько должно храниться настоящее овсяное печенье, есть ли в нем польза и что такое эмульгаторы, которые используются в кондитерском производстве? На часто задаваемые читателями «ПК» вопросы мы попросили ответить Елену БАЙКОВУ, начальника отдела разработок кондитерского объединения «ЛЮБИМЫЙ КРАЙ».

водстве. В классической рецептуре овсяного печенья применяется смесь из пшеничной и овсяной муки, которая особенно богата пищевыми волокнами (в 100 г овсяной муки содержится около 7 г клетчатки). Соотношение овсяной и пшеничной муки в овсяном печенье — 30% к 70%. Такой баланс позволяет придать выпечке характерный вкус и при этом сохранить хрустящую, аппетитную структуру. Без пшеничной муки печенье стало бы похоже на овсяный сухарик.

Клетчатка позволяет исправно работать пищеварительной системе, а содержащийся в злаках инулин предотвращает образование холестериновых бляшек и снижает уровень холестерина в крови. Кроме того, овес богат необходимыми для организма цинком, железом, магнием, витаминами В1 и Е, а также большим количеством кальция, за который скажут «спасибо» зубы и кости. Продукты из овса также являются оптимальным источником энергии за счет так называемых сложных углеводов, которые медленно сгорают в организме, подпитывая его длительное время. Овсяное печенье не только создает ощущение

сытости — оно еще является природным антидепрессантом.

Думаю, что по количеству питательных веществ овсяное печенье «Посиделкино» вместе со стаканом молока вполне может соперничать с овсяной кашей и стать отличной альтернативой привычному завтраку.

— Что такое эмульгаторы, которые указывают на упаковке в составе кондитерских изделий? Насколько они опасны для человека?

— Эмульгаторы — вещества, которые помогают создать стабильную эмульсию из компонентов (например, жира и воды), которые в других условиях между собой не смешиваются. Самым известным природным эмульгатором является яичный желток. В кондитерской промышленности наибольшее распространение получил эмульгатор лецитин, он предотвращает расслоение теста и придает готовым изделиям правильную равномерную структуру.

Лецитин необходим организму в качестве строительного материала для обновления поврежденных клеток. Лецитин бывает как живот-

ного, так и растительного происхождения. Лецитином животного происхождения богаты яйца, рыба, печень. Растительный лецитин наиболее полезен для человека, он содержится в природном масличном сырье — подсолнечнике, сое, арахисе, проростках зерновых культур. В производстве кондитерских изделий чаще всего используется соевый или подсолнечный лецитин. В этом случае потребители, предпочитающие пищу растительного происхождения, получают двойную пользу.

— Какие ароматизаторы используются при производстве овсяного печенья, и чем искусственные ароматизаторы отличаются от натуральных и идентичных натуральных?

— Пищевые ароматизаторы — это иногда несколько десятков согласованных между собой индивидуальных компонентов, которые придают продукции устойчивый и узнаваемый аромат. Для овсяного печенья характерно гармоничное сочетание ароматов корицы, ванили и специфичной нотки овсяной муки.

Натуральные ароматизаторы извлекаются довольно трудоемкими способами — прессованием, дистилляцией, экстракцией из исходных веществ. По многим причинам использование только натуральных ароматизаторов в промышленности невозможно.

К примеру, растение, из которого получают натуральную ваниль, относится к семейству орхидных и произ-

растает на узенькой полоске экваториального пояса, в основном на Мадагаскаре. Сложный и долгий процесс выращивания и обработки привел к дороговизне этой вкусо-ароматической добавки. К тому же для него, как для любого растения, характерна сезонность. В таком случае оптимальное решение — применение ароматизаторов, идентичных натуральным. По составу основных ароматических компонентов и их химической структуре они полностью соответствуют природным ароматизаторам.

Применяют еще искусственные ароматизаторы, которые получают с помощью химического синтеза.

Кондитерское объединение «Любимый Край» в своем производстве принципиально использует только натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы.

— Довольно долго считалось, что овсяное печенье вкусное, но несколько однообразное...

— Когда-то было именно так: даже в отраслевом сборнике рецептов печенья можно найти около пяти вариантов, похожих друг от друга.

Однако сегодня рецептуры овсяного печенья разных производителей отличаются, поэтому каждый покупатель может выбрать печенье на свой вкус. Под маркой «Посиделкино» существует несколько разновидностей овсяного печенья: классическое, с шоколадными кусочками, с миндалем, с цельным изюмом и со вкусом топленого молока!

Маркетологи нашей компании еще 11 лет назад решили внести изюминку в скучное овсяное однообразие и добились успеха. Вот почему сегодня овсяное печенье «Посиделкино» — одно из лучших в России, что ярче всего подтверждает потребительский спрос.

ГОТОВИМСЯ К СВАДЬБЕ



Невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1955 году

Чем выше свадебный торт, тем крепче брак

СТАРИННАЯ ТРАДИЦИЯ

Традиция подавать торт на свадебный стол насчитывает более 5000 лет. Правда, изначально это было не сладкое лакомство, а хлеб. Обычай чествовать жениха и невесту караваем пришел из древнеримской империи. Жених должен был раскрошить свадебный пирог над головой невесты, чтобы в их жизни был достаток.

На Руси еще во времена язычества невеста пекла пирог в виде солнца и украшала его зачехленными фигурками. Английские средневековые молодожены не утруждали себя изготовлением свадебного десерта, потому что гости сами приносили с собой пироги. Эти пироги нагромождались в центре стола, а жених с невестой пытались поцеловаться поверх сдобной горы. Считалось, чем выше сладкая башня, тем счастливее будет брак.

В XVII веке свадебные торты жителей Европы выглядели очень скромно — это были обыкновенные кексы с цукатами и орехами. И только в XIX столетии на свадьбах европейской аристократии стали пользоваться популярностью многоярусные торты. Считается, что многоярусный свадебный торт изобрел в XVIII веке один лондонский бакалейщик. Ему очень хотелось создать что-нибудь из ряда вон выходящее,



Торт «Свадебный лимузин»

Пьянящее счастье молодости и любви, звон бокалов, шелест роскошного платья, море цветов, крики «Горько!» и, конечно же, великолепный свадебный торт — обязательные атрибуты той свадьбы, что запоминается на всю жизнь.

но придумать он ничего не мог, пока не обратил внимание на купол Сент-Брайдской церкви на Флит-стрит.

ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ

Снежно-белый многоярусный свадебный торт с розочками и завитушками появился на свадебных столах советских граждан только в 70-е годы прошлого века. Угощение было непременно из калорийного и сытного масляного крема. Собственноручно печь такой торт отваживались немногие невесты-мастерицы, поэтому свадебный десерт стали все чаще заказывать в кондитерских. Петербургские молодожены на протяжении многих десятилетий доверяют исполнение свадебного торта мастерам кондитерского комбината «Невские берега».

В ОТВЕТ УСЛЫШИШЬ ТОЛЬКО «ДА!»

Первое правило сладкой фабрики — никогда не отказывать молодоженам в приеме заказа на изготовление свадебного торта. «Мы просто не имеем права испортить влюбленным праздник, — говорит менеджер отдела торты на заказ Ирина Разумова. — Даже если свадебное торжество у вас намечено на послезавтра, вы можете смело обращаться на кондитерский комбинат «Невские берега». Срок исполнения заказа — всего два дня».

ПОЛЕТ ФАНТАЗИИ НЕ ОГРАНИЧЕН

Свадебный шедевр рождается в элитном цехе, где работают самые опытные кондитеры, которые постоянно повышают свою квалификацию, знакомясь с последними тенденциями свадебной моды. Сегодня балом правят многоярусные

марципановые торты, отделка которых проходит только вручную. В работу принимаются дизайны любой сложности. Из элитного цеха «Невские берега» нередко «выезжают» сладкие лимузины, «выплывают» свадебные фрегаты. Кондитерам под силу «построить» сказочные замки и «вырастить» райские сады. Словом, полет фантазии заказчика практически не ограничен, как и разнообразие вкусов, которые предлагает сладкая фабрика.

ОТ КЛАССИКИ ДО МОДЕРНА

Классика жанра — белый и домашний бисквиты, которые традиционно используют в качестве основы любого свадебного торта. Также вам могут предложить воздушную-ореховую, песочно-медовую основы и шоколадные бисквиты. По вашему желанию, они могут комбинироваться, когда каждый ярус торта представляет отдельный вкус.

Сотрудники компании помогут определиться с тем, какой крем и прослойку выбрать, чтобы подчеркнуть вкус торта. От количества наименований голова идет кругом. Это и творожный крем, и крем сметанный, крем сливочный с какао, орехами, различными конфитюрами. Натуральные джемы, отборный чернослив, безе, орехи, кремы с живым йогуртом — всего не перечислить.

Самый ответственный момент — выбор отделки. Чему отдать предпочтение? Шоколаду или цветным гелям, сахарной мастике или марципану, легким растительным сливкам или классическому сливочному крему? А может, все это совместить?

По словам Ирины Разумовой, сегодня в отделке лидирует марципан. На втором месте



Торт «Свадебное наслаждение»

фрукты и шоколадные фигурки. Недавнее веяние — десерт с фотографией молодоженов. Кондитер по специальной технологии переносит изображение жениха и невесты с фотографии на торт, получается очень натуралистично. Однако если вам не очень хочется, чтобы вас резали и ели, лучше остановитесь на традиционном бело-розовом торте с несколькими ярусами в виде каскада или короны.

ТОРТА ХВАТИТ ВСЕМ!

Вес кондитерского шедевра зависит от количества гостей из расчета 150–200 граммов на человека. Помните: каждому гостю обязательно должен достаться сладкий кусочек!

Каждый свадебный торт упаковывается в празднично оформленную коробку, которая индивидуально конструируется для заказного торта. Поэтому организаторам свадебного торжества можно не беспокоиться о том, куда перекладывать торт — достаточно снять верх упаковки. Не стоит забирать хрупкий десерт самим, лучше сразу оговорить вопрос доставки, что гарантирует сохранность свадебного торта.

Пусть ваш брак будет крепким, а семейная жизнь — вкусной и сладкой!

Сделать заказ кондитерского шедевра вы можете в любом фирменном магазине кондитерского комбината «Невские берега», а также в магазине при комбинате на наб. Макарова, 32. Тел. (812) 323-31-88. Время работы: с 9.30 до 20.00 (воскресенье: с 11.00 до 18.00).

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Россиян кормят пальмовым маслом под видом сгущенного молока

К такому неутешительному выводу в очередной раз пришла Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

ПРОДАЕМ ФАЛЬСИФИКАТ. ЦЕНЫ УМЕРЕННЫЕ

Каждая банка сгущенки (а в ней примерно 400 г) – это концентрат из литра молока и 200 г сахара, который дает высокую энергетическую ценность: в одной банке почти 600 калорий. Во время войны ее специально давали раненым. В блокадном Ленинграде дистрофикам выдавали молочные консервы, дозируя их пипеткой, – одна банка приходилась на несколько палат. Сгущенное молоко и сегодня входит в стандартный набор МЧС – ее вывозят на места катастроф, землетрясений и войн.

Хороша была бы гуманитарная помощь, если бы в ее поставках было задействовано ЗАО «Консервный завод «Поречский» из Ярославской области. Надеемся, что такой продукции ход в госрезерв заказан. Но в свободной торговле, увы, вы легко можете приобрести поречскую сгущенку по цене 29 руб. 90 коп. за 300-граммовую банку.

За эту скромную цену вы получите весь набор классического фальсификата: завышенную массовую долю влаги, несвойственные вкус и запах с невыраженным привкусом пастеризованного молока, что не характерно для сгущенки. Цвет ярославского фальсификата кремовый с желтоватым оттенком. Жировая фаза продукта содержит смесь жиров сугубо немолочного происхождения, в том числе пальмового масла, а молочного жира в образце нет и в помине. Только вот предупредить об этом потребителя производитель не пожелал. Зато вряд ли запомнит положить себе в карман навар от использования дешевого пальмового масла вместо дорогого молочного жира.

ПОЧЕМ НЫНЧЕ «ПАЛЬМА» ДЛЯ НАРОДА?

Специалисты подсчитали: с каждой банки молока сгущенного с сахаром фальсификатор снимает от 5 до 20 рублей неучтенной прибыли. При выпуске 2–3 млн банок в месяц нетрудно прикинуть, какую сумму мошенники кладут в свой карман, наживаясь на доверчивости простых потребителей.

Неброские цены и у продукции «Кореновского МКК». Образец сгущенного молока стоил 32 руб. 40 коп. за 380-граммовую банку. За эти деньги мы имеем: превышенную массовую долю влаги, нехарактерные для продукта консистенцию, вкус и запах, а также цвет и... пальмовое масло. Молочный жир обнаружен лишь в следовых количествах! Что ж, остается только отметить стабильное качество фальсифицируемой продукции Кореновского МКК. Результаты предыдущей экспертизы, которую «Общественный контроль» проводил в начале года, ничем не отличаются от нынешней.

Опять-таки никаких намеков на присутствие молочного жира не было обнаружено и в образце «Молоке сгущенное с сахаром» «Густияр» производства все того же Кореновского МКК. Прибавьте к этому кисловатый вкус, кормовой привкус и запах, недостаточно выраженный привкус пастеризованного молока – и получите полное представление о продукте. Не думаю, что это прибавит аппетита, даже несмотря на возможность сэкономить.

Но, к сожалению, фальсификат не всегда существенно дешевле качественной продукции. Поэтому цена не может быть достоверной подсказкой потребителям. К примеру, ценник молока сгущенного с сахаром «Главпродукт» не

вызывает никаких подозрений. Это один из самых дорогих образцов сгущенного молока, выработанного по ГОСТу, которые были приобретены закупочной комиссией «Общественного контроля» в торговой сети. Цена одной банки весом 380 граммов в гипермаркете «Карусель» составила почти 48 руб.

Что мы имеем за эту сумму? Всего лишь 15% молочного жира вместо 100%! Остальное – смесь жиров немолочного происхождения, в том числе пальмовое масло.

ЗНАКОМЫЕ ВСЕ ЛИЦА

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» отмечает, что, как правило, в списках нарушителей фигурируют одни и те же заводы-изготовители. Несмотря на широкий общественный резонанс, который вызывает информация о подделках сгущенки, эти предприятия упорно не хотят соблюдать российское законодательство, продолжая выпускать под видом гостовской сгущенки комбинированный продукт, в котором содержание молочного жира либо сведено к минимуму, либо он отсутствует вовсе.

Среди таких предприятий – ООО «Гагаринское молоко» из Смоленской области. Результаты предыдущей экспертизы сгущенного молока, проведенной «Общественным контролем» в январе этого года, показали, что в образце гагаринской сгущенки молочный жир полностью отсутствовал. Тогда гендиректор компании С. Григорян факт выявления фальсифицированного сгущенного молока, выпущенного 07.11.2010 г., объяснял тем, что некая ученица Романенкова А. А., покинутая по производственной необходимости своей наставницей Подлипной А. Е., «пе-

репутала кран подачи молока сгущенного с сахаром, произведенного по ГОСТу с краном подачи молочносодержащих продуктов, вырабатываемых по техническим условиям. Таким образом, часть сгущенки, произведенной по ТУ, была зафасована как гостовская продукция». Господин Григорян отрапортовал, что начальнику цеха сгущенного молока Абрамяну А. Р. был объявлен строгий выговор за упущение в работе.

И вот полгода спустя результаты те же: молочный жир опять таинственным образом исчез из консервной банки! Неужели ученица Романенкова А. А. вновь перепутала краны? А может, он там всего один? Судя по тому, что запрос «Общественного контроля» на этот раз остался без ответа, больше г-ну Григоряну сообщить петербуржцам нечего. Или полета фантазии сочинить новую историю не хватило, или... просто стыдно стало? Первая версия выглядит более правдоподобно.

Р.С. Материалы январской проверки молочных консервов были направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Увы, чиновники сообщили, что не нашли фальсификаты по указанным в обращении адресам. Жаль, потому что подделки никуда не делись, что и подтвердил очередной рейд «Общественного контроля». Материалы последней проверки качества молочных консервов уже направлены в Роспотребнадзор. Надеемся, что на этот раз нарушители не останутся безнаказанными.

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.

КУБИНСКАЯ РЕВОЛЮЦИЯ БЫЛА ЗАМЕШАНА НА... СГУЩЕНКЕ

Как говорил кубинский революционер Эрнесто Че Гевара: «Сгущенка, обувь и оружие – самое главное для революционера». Кстати, команданте Кубинской революции говорил так не о какой-нибудь, а именно о советской сгущенке. Для поддержки повстанцев в 60-х годах XX века сине-белые банки молочных консервов поставлялись Советским Союзом на остров Свободы в невероятных количествах. Ее высокое качество и отличный вкус были по достоинству оценены кубинцами.

Великий Че наверняка развернул бы очередную революцию, если бы получил партию современного сгущенного молока, к примеру, от ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» из Орловской области. Мало того что вкус и запах чистых команданте молочных консервов не свойственны привычной для обывателя сгущенке, так еще и цвет образца орловского разлива оказался с сероватым оттенком.

Но самое шокирующее другое: в основе сгущенного молока не было обнаружено ни капли молочного жира! Одно пальмовое масло. Это прямое нарушение не только Закона «О защите прав потребителей», когда покупатель представляет заведомо ложная информация о приобретаемом товаре и его свойствах, но и Федерального закона «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Чем не повод устроить революцию?!

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНСЕРВОВ «МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ» (ГОСТ Р 2903-78, ГОСТ Р 53436-2009)



Наименование продукта	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко сгущенное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром	Молоко цельное сгущенное с сахаром
Производитель	ООО «Промконсервы», г. Смоленск	ОАО «Белгородские молочные продукты», г. Белгород	ОАО «Останкинский МКК», г. Москва	ООО «Гагаринское молоко», г. Гагарин, Смоленская обл.	ЗАО «Кореновский МКК», г. Кореновск, Краснодарский край	ЗАО «Кореновский МКК», г. Кореновск, Краснодарский край	ЗАО «Консервный завод «Поречский», г. Поречье-Рыбное, Ярославская обл.	ЗАО «Верховский МКК», пос. Верховье Орловская обл.	ЗАО «Верховский МКК», пос. Верховье Орловская обл.
Цена, руб.	53-99	30-00	46-00	27-90	35-90	32-40	29-90	47-99	37-40
Место закупки	ЗАО ТД «Перекресток», Коломяжский пр., 17, к.1, лит. А	ООО «Берег», ул. Ординарная, 20	ООО «Питерское», пр. Испытателей, 13	ИП Портнов, рынок «Любимый», ул. Мельная, 2	«Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А	ООО «ТД «Интерторг», пр. Испытателей, 33	«Сезон», пр. Сизова, 28	ЗАО ТД «Перекресток», Коломяжский пр., 17, к.1, лит. А	ООО «Питерское», пр. Испытателей, 13
Масса, г	380	380	300	360	380	380	300	380	380
Дата изготовления	09.02.2011	07.03.2011	11.04.2011	26.03.2011	11.02.2011	03.04.2011	27.01.2011	29.03.2011	22.12.2011
НД (ГОСТ или ТУ)	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ТУ 9227-020-00417266-2004	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 2903-78	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009
Вкус и запах, консистенция, цвет по НД	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних вкусов и запахов. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный.								
Вкус и запах фактически	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов, с наличием легкого карамельного вкуса	Несвойственные, вкус сладкий, с невыраженным привкусом молока, что не характерно для продукта данного наименования	Вкус сладкий, кисловатый, с кормовым привкусом, с недостаточно выраженным привкусом пастеризованного молока, запах – кормовой	Несвойственные, вкус сладкий, с невыраженным привкусом пастеризованного молока, что не характерно для продукта данного наименования	Несвойственные, вкус сладкий, с невыраженным привкусом пастеризованного молока, что не характерно для продукта данного наименования	Несвойственные, вкус сладкий, с невыраженным привкусом пастеризованного молока, что не характерно для продукта данного наименования	Несвойственные, вкус сладкий, с невыраженным привкусом пастеризованного молока, что не характерно для продукта данного наименования
Консистенция	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Однородная недостаточно вязкая масса без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара	Соответствует	Однородная вязкая масса со слегка мучнистой консистенцией	Соответствует
Цвет	Соответствует	Соответствует	Кремовый, равномерный	Желтоватый, равномерный	Кремовый, равномерный	Кремовый с желтоватым оттенком, равномерный	Кремовый с желтоватым оттенком, равномерный	Кремовый с желтоватым оттенком, равномерный	Кремовый с сероватым оттенком, равномерный
Маркировка ФЗ №88 гл. 12, ст. 36 ГОСТ 23651-79 п. 2.1	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (в наименовании продукта отсутствует слово «цельное», а краткой характеристике продукта термин «пластичная», указывающий на консистенцию, не применим к молоку цельному сгущенному с сахаром)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (в части состава)	Соответствует	Соответствует
Масс. доля влаги, % Норма: не > 26,5	26,4±1,0	25,8±1,0	24,1±1,0	26,3±1,0	29,3±1,0	29,7±1,0	31,5±1,0	26,7±1,0	26,0±1,0
Масс. доля жира, % Норма: не < 8,5	8,93±0,15	8,54±0,15	8,50±0,15	9,61±0,15	8,35±0,15	8,35±0,15	8,35±0,15	8,61±0,15	8,61±0,15
Идентификация по содержанию молочного жира	Жировая основа образца содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая основа образца содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая основа образца содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения (в том числе пальмовое масло). Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения (в том числе пальмовое масло). Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения (в том числе пальмовое масло). Молочный жир в следовых количествах	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения (в том числе пальмовое масло). Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения (в том числе пальмовое масло). Молочный жир коровьего молока. Содержание молочного жира в жировой фазе – менее 15%	Жировая фаза продукта содержит только пальмовое масло. Молочный жир не обнаружен
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат

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

КОНСЕРВЫ



Правила безопасного отдыха на природе



В Петербурге июнь – это начало сезона пикников и шашлыков и других мероприятий на лоне природы. Увы, именно летние пикники чаще всего становятся причиной пищевых отравлений. В тепле болезнетворные бактерии стремительно размножаются, и пища быстро начинает портиться. Особенно быстро приходят в негодность вареная колбаса, сырое мясо, маринованные полуфабрикаты, молочные продукты. Что же взять с собой на природу, чтобы не отправиться с отдыха прямиком на больничную койку?

Бывалые отдыхающие рекомендуют остановить свой выбор на мясных консервах. Их основное преимущество в том, что они не боятся плюсовых температур. Та же тушенка, ветчина или паштеты, согласно информации на этикетке, спокойно переносят до +20°C, в то время как колбасы рекомендуются хранить при температуре не выше +6°C.

Кроме того, в отличие от других продуктов, консервы не требуют специальных условий для транспортировки: в любом случае содержимое жестяных банок останется в целостности и сохранности, а вкус и качество неизменными.

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ – ОТЛИЧНОЕ ДОПОЛНЕНИЕ К ШАШЛЫКУ

Как известно, аппетит на свежем воздухе разыгрывается несуетный. И далеко не каждому отдыхающему под силу дожидаться, когда же будет готов вождельный шашлык, не заморив перед этим червячка. Как мы уже с вами уяснили, делать бутерброды из привычных для нас колбас не совсем безопасно. Другое дело – сэндвич из консервированного паштета или ветчины со свежим и тщательно вымытым огурчиком или помидором. Такой сытный, вкусный и абсолютно безопасный перекус только прибавит энергии, энтузиазма и хорошего настроения.

«КОНСЕРВИРОВАННАЯ» КУЛИНАРИЯ

Вы прихватили с собой тушенку? Можно легко обойтись и без шашлыка. Одной баночки консервов тушеного мяса достаточно, чтобы приготовить полноценный обед или ужин за 5–10 минут.

«Я опасаюсь брать как свежее, так и маринованное мясо что на природу, что на дачу, – говорит **Светлана Блохина**, жительница Санкт-Петербурга. – В летний сезон предпочитаю иметь дело с мясными консервами. Из тушенки получаются замечательные фаршированные блинчики, голубцы, рагу, плов. Сын обожает бутерброды из ветчины. У нас в ходу и паштеты из мяса птицы. Словом, благодаря консервам никаких проблем с тем, чем накормить родных и друзей на отдыхе, у меня нет».

К слову, мама Светланы – **Елена Ивановна Блохина** стала победительницей конкурса на лучший рецепт блюда из мясных консервов производства ПО «Лужский консервный завод». Вдохновил бабушку любимый внук Владик, который и занялся оформлением сборника рецептов в виде ромашки. На каждом лепестке – шедевр «консервированной» кулинарии. За творческий подход, оригинальность рецептов и идеи Елена Ивановна была удостоена главного приза – фирменного рюкзака **Лужского консервного завода**, заполненного мясными консервами. Торжественное вручение про-



Мы получили приз!

шло на 10-м, юбилейном фестивале здорового питания «Вкусноград». Доставить подарок победительнице обязались внук и дочь Елены Ивановны.

В интервью с корреспондентом «ПК» **Светлана Блохина** подчеркнула, что все представленные на конкурс рецепты написаны именно под лужские консервы. При использовании других аналогов отличный результат не гарантирован.

В ПОЕЗД Я С СОБОЙ ВОЗЬМУ ЛУЖСКУЮ ВЕТЧИНУ!

Мясные консервы – это еще и незаменимые спутники путешествующих поездом. Питаться в дороге

лапшой быстрого приготовления, может, и дешево, но не гуманно по отношению к своему здоровью. На вагон-ресторан расходы запланированы далеко не у всех, а чем грозит покупка еды на перроне незнакомого вокзала, известно всем. Вот и выручают петербуржцев лужские паштеты и ветчины. Естественно, вкусно, питательно и с пользой для здоровья – хорошо приготовленное отборное мясо еще никому не повредило!

ВОПРОС – ОТВЕТ

Корреспондент «ПК» решила выяснить, благодаря чему лужские мясные консервы пользуются такой популярностью у петербуржцев. Свои вопросы она адресовала главному технологу мясного производства ПО «Лужский консервный завод» **Наталье Петровне Алешиной**.

– **Что привлекает потребителей в вашей продукции?**

– Выбирая консервы **Лужского консервного завода**, наши уважаемые покупатели на 100% уверены, что получат продукт гарантированного и стабильного качества. Мы используем экологически чистое сырье и упаковку, это подтверждено всеми необходимыми документами – ветеринарными свидетельствами,

санитарно-эпидемиологическими заключениями и сертификатами качества, качественными документами. Вся готовая продукция проходит строгий производственный контроль. В лаборатории завода регулярно проводятся дегустации выпущенной продукции. Это служит дополнительной мерой, обеспечивающей стабильное качество продукции.

– **С чем вам больше нравится работать: с ГОСТом или ТУ?**

– Продукция, выпущенная по ГОСТу – это классика вкуса, и она редко приедается. Но все же вкус у продукции, сделанной по ТУ, богаче и интереснее. Именно при разработке ТУ можно использовать несколько видов сырья, более широкий спектр ингредиентов и специй. При разработке ТУ за основы берем ГОСТ, потому что в нем заложено хорошее качественное сырье и ингредиенты. Это помогает выпустить продукт с хорошими вкусовыми качествами и с более привлекательной ценой.

– **Подскажите, что нужно изучить потребителю помимо состава на этикетке, чтобы быть уверенным, что перед тобой настоящая качественная продукция ЛКЗ?**

– Главное, на что нужно обратить внимание – это номер предприятия. В случае с **Лужским консервным заводом** это ЦС 1. Также рекомендуется обратить внимание на коды, выбитые на крышках банок. Первая цифра – номер смены; вторая цифра – ассортиментный номер продукта: 01 – говядина 1-й сорт, 01 в – говядина в/с, свинина – 03 и т. д.

Коллектив Лужского консервного завода желает вам безопасного и насыщенного летнего отдыха!

Подготовила **Ирина ОСТРОВСКАЯ**

Колбаса
“Любительская”
ГОСТ

ЭКОНОМИЯ

66
руб

109⁰⁰
руб/кг

Сардельки
“Обыкновенные”
ГОСТ

ЭКОНОМИЯ

83
руб

109⁰⁰
руб/кг

только в фирменных магазинах
с 20 по 26 июня 2011г.

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ

Основан в 1944 году

Произведено
из охлажденного мяса

Печень
свиная охл.

ЭКОНОМИЯ

18
руб

49⁰⁰
руб/кг

Сервелат
с клюквой

ЭКОНОМИЯ

94
руб

199⁰⁰
руб/кг