

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

2 ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!



«ВКУСНОГРАД»
ПРОЙДЕТ 3 СЕНТЯБРЯ

3 НЕ ПОКУПАЙСЯ!

ЗАКОН ЗАЩИТИТ
ДЕТЕЙ
ОТ ВРЕДНОЙ
ИНФОРМАЦИИ



4 ПРОФИЛАКТИКА



В ПЕТЕРБУРГЕ
ОТКРЫЛИ
ЦЕНТРЫ
ЗДОРОВЬЯ

5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МОРОЖЕНОЕ:
«ГИГАНТ»
ИЗ ПЕНЗЫ
ОКАЗАЛСЯ
ФАЛЬШИВЫМ



15 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



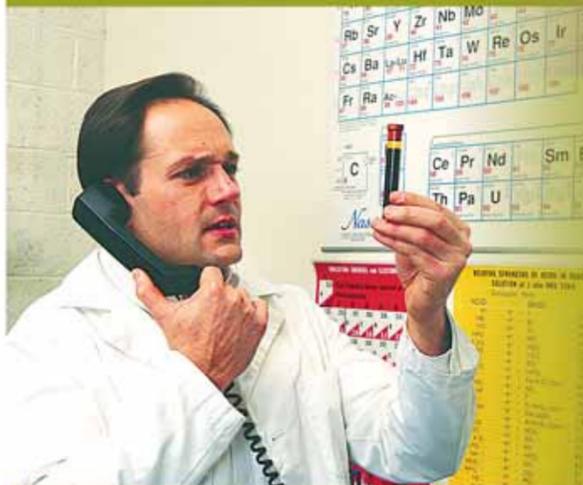
ЧЕРНОСЛИВ
ПОССОРИЛСЯ
С ШОКОЛАДОМ

РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ: В ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ ПОСЕЛИЛИСЬ ГЕЛЬМИНТЫ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

стр. 9



Санкт-Петербургская общественная
организация потребителей
«Общественный контроль»:
40% образцов рыбных консервов
«Печень трески», представленных
в магазинах города, не соответствуют
требованиям ГОСТ 13272-80.



В НОМЕРЕ: ТОРГОВЫМ СЕТЯМ
ВЫПИСАЛИ ШТРАФЫ

2

НА СТРАЖЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ
БЕЗОПАСНОСТИ

10

«СМЕТАНКУ» И «ПЛОМБИРЧИК»
ЗАПРЕТИЛИ

12

ЮБИЛЕЙНАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА

С.-Петербург
Ленэкспо



АГРОРУСЬ
ФЕРМЕРЫ – РОССИИ!



22-28 августа

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

www.agorus.lenexpo.ru

+7 812 321 2654, 321 2723

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель:
В. Б. Вишневецкий

Главный редактор –
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Дарья Дедова,
Алиса Савельева

Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг

Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:

Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. 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

5 Пятёрочка

Максим

Делта

ПЕРКРЕСТОК

Центральные
булочные

КАРУСЕЛЬ

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

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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 324-25-88

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

E-mail: petkach@ya.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати 12.08.2011

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-4955/7

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

ГОСНАДЗОР

Основные нарушения, выявленные в ходе проверки магазинов «Дикси»: неудовлетворительное санитарно-техническое состояние помещений, допускается совместное хранение продовольственного сырья с готовой продукцией; хранение продукции вне складских помещений; на расфасованных, а также изготавливаемых в магазине изделиях отсутствует информация о сроке годности, дате и часе упаковки; не организован должным образом производственный контроль.

В ходе проверки было отобрано 508 проб для лабораторных исследований на соответствие нормативной документации — в 2,6% исследованных проб выявлено несоответствие гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям.

По результатам проверки магазинов ЗАО «Дикси-Петербург» при-

Инспекторы проверили магазины
ЗАО «ДИКСИ-ПЕТЕРБУРГ» и ООО «О'Кей»

Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу проведена плановая проверка 91 магазина ЗАО «ДИКСИ-ПЕТЕРБУРГ». Нарушения законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей выявлены во всех проверенных предприятиях. В «О'Кее» также выявлены многочисленные нарушения.

влечены к административной ответственности 174 должностных лица и юридическое лицо в виде штрафов на общую сумму 384 200 рублей. Руководителю предприятия вручено предписание об устранении выявленных нарушений, вынесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административных правонарушений.

Из 26 проверенных магазинов сети «О'Кей» установлено несоответствие объема товарных запасов нескорпортующихся продуктов объему складских помещений в 4 магазинах,

нарушение товарного соседства при реализации рыбной продукции — в 2 магазинах, нарушение условий реализации «куры-гриль» — в 2 магазинах, отсутствие овоскопов для проверки качества сырого яйца — в 2 магазинах, несвоевременная обработка лотков для выкладки молочной продукции — в 1 магазине, допуск к работе лиц, нарушение сроков прохождения медицинских осмотров персоналом — в 2 магазинах.

Выявлены нарушения в сфере защиты прав потребителей: неправильное оформление ценников (отсутствие указания сорта товара, несоответствие

наименования товара на ценнике указанному на потребительской упаковке), неполная информация на этикетках продуктов, фасованных в магазине.

По результатам проверки привлечены к административной ответственности 74 должностных лица и юридическое лицо в виде штрафов на общую сумму 198 000 рублей. Руководителю предприятия вручено предписание об устранении выявленных нарушений, вынесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административных правонарушений.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Роспотребнадзор подтвердил сигналы «Общественного контроля»

Информация о выявленных в ходе экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» фальсифицированных образцов масла, тушенки и творога нашла свое подтверждение в ходе проверок Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

Так, в апреле 2011 г. Управление провело проверку факта выпуска ООО «Версия» партии масла сладко-сливочного несоленого «Ленинградское» с массовой долей жира 82,5%, дата выпуска 17.04.2011 г. Как сообщила Галина Волкова, заместитель руководителя Управления, согласно экспертному заключению филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по г. Санкт-Петербургу» в Московском, Фрунзенском, Пушкинском, Колпинском районах и городе Павловске № 78.01.01. ф.-08-39/89 от 06.05.2011 г., протоколам № 2158 от 03.05.2011 г., № 2862/215 от 06.05.2011 г. проба указанного масла не соответствует требованиям ФЗ № 88 от 12.06.2008 г.

«Технический регламент на молоко и молочную продукцию» по жирно-кислотному составу. Данная партия масла в количестве 10,8 кг была передана на производство для выпуска спреда сливочно-растительного «Приятного аппетита». За выявленное нарушение ООО «Версия» привлечено к административной ответственности в виде штрафа в соответствии со ст. 6.3 КоАП РФ, дано предписание о недопущении поставок продукции, не соответствующей требованиям стандартов.

Также в магазине «Агроторг» (ул. Зайцева, 23) с реализации были сняты мясные консервы «Говядина тушеная» производства ООО «Елинский пище-

вой комбинат» (дата изготовления 25.08.2010 г.). Роспотребнадзор установил, что данные консервы не соответствуют ГОСТ 5284-84 по показателю «массовая доля белка».

В магазине «Квартал» по ул. Маршала Говорова, 10, на основании сигнала «Общественного контроля» также была проведена проверка качества мясных консервов «Говядина тушеная». Управление Роспотребнадзора забрало и сняло с реализации продукцию производства ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат» (дата изготовления 22.09.2010 г.) и ЗАО «Балтком» (дата изготовления 27.05.2010 г.). Было установлено, что данные консервы не соответствуют ГОСТ 5284-84 по показателю «массовая доля мяса и жира» и органолепическим показате-

лям. За выявленные нарушения ООО «Агроторг» и магазин «Квартал» привлечены к административной ответственности в виде штрафа.

Аналогичные действия на основании протоколов испытаний, предоставленных СПб ООП «Общественный контроль», предприняло и Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области.

Как сообщил руководитель Управления Сергей Горбанев, в результате административного расследования технолог ООО «Волховский Плюс» привлечен к административной ответственности за изготовление и реализацию фальсифицированного творога 5-процентной жирности «Старая Ладога». Напомним, в образце творога (дата изготовления 01.05.2011 г.) лабораторией ФГУ «Тест-С.-Петербург» было обнаружено 72% молочного жира вместо 100%.

Кирилл ОРЛОВ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

X5RETAILGROUP

В рамках Петербургского международного экономического форума ОАО «РОСНАНО», ОАО «Ситроникс» и X5 Retail Group подписали инвестиционное соглашение по проекту «Магазин будущего».

Ключевой целью проекта является создание технологического решения по внедрению и эксплуатации RFID технологий в розничной торговле.

RFID (радиочастотная идентификация) — метод автоматической идентификации объектов, в котором посредством радиосигналов считываются и записываются данные, хранящиеся в так называемых транспондерах или RFID метках. RFID система состоит из метки, считывающего устройства и соответствующего программного обеспечения. Размеры чипов, используемых для производства меток, — 90–180 нанометров. Данная технология приходит на смену штрихкодированию и в перспективе мо-

жет привести к полной замене штрихкодов RFID метками.

В 2008 году объем мирового рынка RFID составил \$5,3 млрд, по сравнению с \$4,9 млрд в 2007 году. Ожидается, что к 2018 году мировой рынок RFID систем вырастет более чем в 5 раз, почти до \$27 млрд, а количество проданных меток увеличится более чем в 300 раз благодаря удешевлению продукта и развитию RFID инфраструктуры.

Технология RFID только начинает использоваться в розничных сетях. На данный момент все примеры внедрения технологии относятся к ограниченному количеству товаропотоков и затрагивают только несколько компаний в мире,

которые уже оценили потенциал и эффективность новаторских идей, включая таких игроков мирового ритейла, как Wal-Mart, METRO, Home Depot и других. Среди транснациональных поставщиков продуктов питания технологи поддерживают и развивают Coca-Cola, PepsiCo, Unilever. Использование RFID меток позволит снизить издержки всего цикла дистрибуции и продажи товара, а также обеспечить эффективный контроль за оборотом товаров в цепочке поставок. Метка станет «электронным сертификатом» для товаров народного потребления, что позволит исключить попадание контрафакта к потребителям, улучшить контроль над поставщиками, а

также исключить продажу просроченных товаров. В первую очередь это важно при продаже лекарств, алкоголя и скоропортящихся продуктов.

Общий объем инвестиций в проект составит 350 млн рублей, которые будут распределены поровну между тремя участниками проекта в течение 2 лет. В случае успешного внедрения технологии RFID в 2013 г. планируется открыть первый в России пилотный продуктовый «магазин будущего» на площадке X5 Retail Group, а также разработать отраслевые стандарты, что создаст предпосылки для изменения нормативно-правовой базы розничной торговли и производства.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Праздник организован муниципальным образованием МО Южно-Приморский при поддержке партии «Единая Россия» и депутата Законодательного Собрания Санкт-Петербурга Семёновой Евгении Семёновны

Радио ЗЕНИТ 89.7 FM

Глобал Арт Городские праздники

Вкусноград

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ВКУСНОГРАД

ВКУСНОГРАД НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!

312:00 сентября

Южно-Приморский парк (Петергофское ш., 27, пересечение с ул. Доблести, ст. м. «Ленинский Проспект», «Проспект Ветеранов»)

Вкусные призы

Весёлая концертная программа

Продукты питания без наценки

КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

ПОСОБИЕ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

С вступлением в силу ФЗ № 436 будет запрещен показ опасных для детской психики программ с 4.00 до 23.00. Взрослым россиянам также придется смириться с «ретушированными» выпусками новостей, запечатанными газетами, отсутствием боевиков в прайм-тайм и другими ограничениями.

Наталья Карпович, первый заместитель председателя Комитета ГД по вопросам семьи, женщин и детей считает, что ФЗ № 436 получился довольно качественным. С одной стороны, он предлагает механизмы обеспечения защиты, а с другой – у родителей появляется право отстаивать интересы своего ребенка. То есть через год родители смогут предъявить претензии изготовителям товаров или исполнителям услуг в случае нарушения ими положений закона.

«Например, сегодня в магазине я не могу быстро выяснить, на какой возраст рассчитана книга, нет ли в ней лишней для ребенка информации – комментирует **Наталья Карпович**. – Но благодаря ФЗ № 436 я сразу пойму, стоит ли покупать книгу или нет, поскольку на издании будет стоять специальный знак. Опасная для ребенка информационная продукция, в том числе, телевизионные телепередачи, обязательно будут маркироваться спецзнаками.

Кроме того, если данная книга или фильм, на мой взгляд, не соответствуют ФЗ № 436, у меня будет право заказать экспертизу и предъявить иск недобросовестному предпринимателю».

Наталья Карпович подчеркивает, что закон дает родителям инструмент для защиты детей от опасной информации. Однако, если в семье ребенок видит насилие и жестокость, никакой закон не поможет. «Увы, ни один закон не может заставить родителей любить своих детей. В нем не пропишешь добро, любовь и ласку. А это самая главная информация в нашей жизни», – считает депутат ГД.

ТРЕВОЖНАЯ СТАТИСТИКА

Психологи подсчитали, что в среднем на 1 час телепоказа в России приходится 4,2 сцены насилия (намеренного причинения вреда), а к 18 годам российский подросток может увидеть на голубом экране до 18 тысяч убийств и 200 тысяч насильственных сцен (!). Еще в конце 90-х американский военный психолог Дэйв Гроссмен предупреждал мировое сообщество, что показ насилия в телеэфире запускает у детей психомеханизмы, с помощью которых солдаты учат убивать...

Что удивительно: если рекламу алкоголя пытаются хоть как-то ограничить, то огромный пласт теленасилия остается неприкосновенным. В столь популярных на нашем ТВ американских мультфильмах содержится не менее 26 сцен насилия в час!

Тревожные цифры европейских специалистов: до 20% реальных актов насилия спроецировано увиденным по телевидению. А в США 61% преступников нарушают закон, копируя телегероев!

НОЧНЫЕ КОШМАРЫ ИЗ ТЕЛЕВИЗОРА

– Однажды я открыла дверь детского сада и услышала крик играющих малышей: «Эй! Киддай сюда горящие бутылки!!!» – рассказывает случай из практики магистр психологии **Наталья Мелешкова**. – Воспитатель, увидев мое удивление, пояснила, что вчера по телевизору Джеки Чан показывал: «Родители смотрят – и дети вместе с ними. А с утра малыши играют во все, что вечером видели по ТВ. Поэтому в детсадовской группе и монстры, и трансформеры, и черепашки ниндзя, и даже Дом 2».

Такие игры в телегероев являются следствием чрезмерной психологической зависимости ребенка от виртуальной компьютерно-телевизионной «действительности». Мозг малыша впитывает информацию как губка. А телевизоры и компьютеры представляют собой идеальные источники легкодоступной информации, получение которой не требует никаких физических и интеллектуальных усилий. Необходимо просто нажать на кнопку. Эта информация фиксируется в подсознании человека в виде образов и сохраняется в памяти на всю оставшуюся жизнь.

– Ребенок учится не только держать ложку и завязывать шнурки, но и испытывать те или иные чувства, – продолжает психолог **Мелешкова**. – Даже взрослый человек склонен испытывать те из них, которые обычно пережили люди, окружавшие его в детстве. А если мы обобщим чувства телегероев, то получим коктейль из страха, тревоги и напряжения. Супермены, мультяшки и отважные спасатели постоянно находятся в стрессовых ситуациях, зачастую с угрозой для жизни.

Одной из серьезных социальных проблем последних десятилетий было и остается негативное воздействие масс-медиа на психику человека, особенно детей. Трансляция сцен жестокости и насилия в выпусках новостей, сцены ненависти и насилия в художественных и мультипликационных фильмах, а также жестокие видеоигры и одиозные интернет-сайты все чаще заставляют задуматься о необходимости ограничить детей от информации, наносящей здоровью ребенка реальный ущерб. Именно поэтому 29 декабря прошлого года Дмитрий МЕДВЕДЕВ подписал Закон № 436 «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию». Однако в силу закон вступит только 1 сентября 2012 г. – такой длительный переходный период необходим для создания условий его эффективного выполнения.

Закон защитит российских детей от вредной информации

ИЗБЕГАЙТЕ ВЛИЯНИЯ «ВИРТУАЛЬНОГО ВОСПИТАНИЯ»

– В компьютерно-телевизионном мире в проявлении чувств господствуют грубость и разнузданность, часто с нарушением основных моральных норм поведения, – считает **Наталья Мелешкова**. – Нельзя допустить, чтобы компьютерные игры и телепередачи подменяли живое общение с родителями и другими детьми, прогулки на улице и движение. Ни телевизор, ни компьютер не могут стать еще одним членом семьи, развлекающим, обучающим и воспитывающим ребенка по причине занятости взрослых!

Время, проводимое ребенком у телевизора и компьютера, должно быть ограничено. Подумайте о том, какие проблемы в виде страхов, нарушения восприятия, мышления и эмоций вы готовите своему ребенку, а значит, и себе, слишком часто прибегая к услугам «виртуальных воспитателей».

КОМПЬЮТЕР ЧУТЬ БЫЛО НЕ ПРИВЕТ К СУЩЕДУ

Подростки все больше времени проводят в Интернете. Многие родители всерьез обеспокоены подводными камнями, которые таят в себе социальные сети, блоги и чаты, виртуальные контакты с незнакомцами, доступ к нежелательному контенту и вредоносные коды.

В практике **Светланы Агапитовой**, уполномоченного по правам ребенка в Санкт-Петербурге, уже было несколько случаев, когда горожане жаловались на последствия влияния на детей информации, поступающей из всемирной паутины.

Одна из жалоб связана с популярной социальной сетью в Интернете. Юная девушка познакомилась с двумя женщинами из другого города, которые всячески приобщали ее к «красивому образу жизни». Тревогу забила бабушка, в одиночку воспитывающая внучку: у девочки не только появились деньги, но и изменилось поведение. Она стала замкнутой, избегала контактов с бабушкой, проводя большое количество времени в сети, переписываясь с «благотельницами».

В один прекрасный день бабушка буквально ворвалась в один из гостиничных номеров, где и застала свою внучку в интимной обстановке с двумя незнакомыми дамами, которые тут же ретировались.

Увы, обращение в милицию ничего не дало, так как псевдонимы в Интернете и реальные имена возможных соавторниц не совпали, да и со странички популярной социальной сети женщины быстро испарились.

Другое обращение в адрес питерского уполномоченного по правам детей было от отца мальчика, в компьютере которого злоумышленники взломали электронный почтовый ящик, куда обрушились шквал угроз и цензурной брани от якобы знакомых ребят. По словам отца, ребенок стал бояться подходить к компьютеру, начались нервные расстройства, и даже была попытка суицида.

ВАМ ПОМОГУТ ИНТЕРНЕТ-ФИЛЬТРЫ

Полностью исключить из Интернета вредную информацию невозможно. По словам **Светланы Агапитовой**, даже на официальном сайте уполномоченного по правам ребенка в Санкт-Петербурге нет-нет, да и прицепят под видом комментария какую-нибудь порно-ссылку. И это несмотря на то что ведется постоянная работа по защите интернет-ресурса от проникновения нежелательного контента.

Светлана Агапитова настоятельно рекомендует родителям использовать интернет-фильтры для детей. После запуска такой программы, которую легко можно скачать в Интернете бесплатно, ребенок сможет посещать только те сайты, которые получили одобрение экспертов. Ресурсы с сомнительным содержанием становятся недоступными. Как правило, программа закрывает доступ к:

- порнографическим ресурсам, где эксплуатируется сексуальная и эротическая тематика, в том числе к страницам, где пользователи могут размещать собственные фотографии и видеоролики;
- к сайтам депрессивных молодежных течений;
- к сайтам сект, а также ресурсам эзотерического содержания;
- к ресурсам, принадлежащим экстремистским группировкам, пропагандирующим расизм, фашизм, национализм, а также алкоголь и наркотики;
- к онлайн-казино, а также сайтам, которые пропагандируют и рекламируют азартные игры.

Как сообщили в пресс-службе Комитета по образованию Санкт-Петербурга, во всех образовательных учреждениях Северной столицы на компьютерах установлены программы контентной фильтрации. Специалисты Комитета также рекомендуют родителям установить подобные кодирующие устройства на домашних компьютерах и телевизорах.

РЕКЛАМУ АЛКОГОЛЯ И ТАБАКА – ПОД ОСОБЫЙ КОНТРОЛЬ!

Больше всего опасений, по словам **Светланы Агапитовой**, вызывает реклама табачной и алкогольной продукции.

Ряд стран либо запретили, либо серьезно ограничили публичную демонстрацию табака и алкоголя. В Австралии и Исландии, например, нельзя даже выкладывать пачки сигарет на прилавки в магазинах – это уже приравнивается к продвижению товара.

В России закон не так суров к подобной рекламе, и все же требования есть: она не может размещаться в теле- и радиопрограммах, не должна обращаться к детям и появляться в детских печатных изданиях, аудио- и видеопроизведениях. Кроме того, реклама табака и алкоголя запрещена в общественном транспорте, в т. ч. в вагонах метрополитена.

ПЕТЕРБУРГ ЕЩЕ РАНЬШЕ ВВЕЛ ОГРАНИЧЕНИЯ

По действующему городскому закону № 816-6 от 16.01.2009 «О нормативах распространения в Санкт-Петербурге печатной продукции, аудио- и видеопроизведения, иной продукции, не рекомендуемой ребенку для пользования до достижения им возраста 18 лет» вредной признается продукция, пропагандирующая национальную, классовую, социальную нетерпимость или неравенство, насилие и жестокость, порнографию, наркоманию, токсикоманию, антиобщественное поведение, а также рекламирующая алкогольную продукцию и табачные изделия.

Нерекомендуемые книги, фильмы и иные товары запрещается распространять в радиусе 150 метров от детских и образовательных организаций. За нарушение такого ограничения организация может быть оштрафована на сумму до 50 тысяч рублей.

Кстати, законность запретов на торговлю недетскими товарами уже оспаривалась в суде. К счастью, безрезультатно. Так, ООО «Релакс» – владелец секс-шопа, расположенного в одном доме с детской театральной студией, – получившее предписание о расторжении договора аренды, подало иск в суд. Однако Санкт-Петербургский городской суд счел установленные ограничения законными. Верховный суд России согласился с такими выводами петербургских служителей Фемиды.

ДЕТЯМ ДО 18 НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ...

Недавно Смольный принял решение о создании экспертной комиссии, которая будет определять печатную, аудио-, видео- и иную продукцию, не рекомендованную несовершеннолетним петербуржцам и запрещенную к продаже вблизи детских учреждений. Комиссия возглавит председатель комитета по образованию **Ольга Иванова**. Вместе с ней в качестве экспертов приглашены чиновники Смольного, три депутата ЗакСа и уполномоченный по правам ребенка по Санкт-Петербургу.

Задача комиссии – принимать решение о включении книг, фильмов и т. д. в категорию «нерекомендуемых ребенку для пользования до достижения им возраста 18 лет». Инициировать проверки вправе как госорганы, так и любые заинтересованные организации и граждане.

В качестве экспертного учреждения определена Санкт-Петербургская академия постдипломного педагогического образования, сотрудники которой должны будут выявлять вредные книги, журналы, видеодиски и иную продукцию (за исключением настольных, компьютерных и иных игр). Оплата их работа будет из городской казны. В то же время заключение экспертов будет носить исключительно рекомендательный характер.

Подготовила **Дарья ДЕДОВА**

ПРОФИЛАКТИКА

ГЛАВНЫЕ ФАКТОРЫ РИСКА
ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

«Лидером среди факторов риска в смертности населения оказалось табакокурение (17%), — рассказывает Олег СИРОТКИН, начальник сектора здорового образа жизни Комитета здравоохранения Санкт-Петербурга. — Второе место в списке занимает алкоголь (13%). Примерно такой же процент приходится на несбалансированное питание. Несоответствие энергетической ценности рациона с энергезатратами организма, избыточный уровень потребления жиров, нехватка витаминов и минеральных веществ основательно подрывают наше здоровье».

По словам специалиста, несбалансированное питание в 61% случаев ведет к сердечно-сосудистым заболеваниям, к новообразованиям (злокачественным и доброкачественным опухолям) — в 31% случаев, к диабету второго типа — в 5% случаев.

Россияне едят крайне мало основных продуктов питания. Так, потребление рыбы и рыбопродуктов в нашей стране ниже стандартов питания на 41%, мяса и мясопродуктов — на 32%. Столь полезного для здоровья молока и всей продукции, основанной на нем, россияне потребляют всего на 61% от нормы. Лучшее дело обстоит лишь с яйцами — их доля в рационе составляет 88% от нормы.

БОЛЬНОЙ ИЛИ ЗДОРОВЫЙ?

Как правило, человек сам создает факторы риска, которые способствуют развитию заболеваний. Плачевно то, что мы не всегда осознаем в полной мере их пагубное воздействие на свой организм, и считаем себя вполне здоровыми людьми. Такого мнения придерживаются 70% петербуржцев, посетивших Центры здоровья, которые открылись в Северной столице в

По данным официальной статистики, в России ежегодно умирает более двух миллионов человек. Основная причина — сердечно-сосудистые заболевания (инсульты, инфаркты), на которые приходится более одного миллиона смертей. На втором месте — заболевания органов дыхания и пищеварительной системы. Далее по списку — заболевания опорно-двигательного аппарата, эндокринной системы и раковые опухоли.

Болен — лечись,
а здоров — берегись!

рамках программы по формированию у населения приоритетов здорового образа жизни. На сегодняшний день их посетили более 53 тысяч человек. 80% признались, что полученные в ходе обследования сведения о собственном состоянии здоровья были для них новыми. Радует, что 90% пациентов Центров здоровья выразили готовность корректировать свой образ жизни, чтобы исключить факторы риска.

По данным Всемирной организации здравоохранения, дефицит витамина С (аскорбиновой кислоты) испытывают порядка 60–70% населения России, железа — 20–40%, кальция — 40–60%; фолиевой кислоты недостает 80% россиян.

Главная задача сектора здорового образа жизни при Комитете здравоохранения, который координирует работу 22 центров здоровья — внушить петербуржцам мысль, что здоровые нужно беречь смолоду.

ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ
МЕРЫ

— Центры здоровья были созданы специально для того, чтобы создать условия для прохождения комплексного обследования тем гражданам, которые считают себя почти или совсем здоровыми, — рассказывает

Олег Сироткин. — Далеко не каждый из нас готов пройти профилактический осмотр в поликлинике. Психологически это означает признать себя больным. Увы, такое невнимание к собственному здоровью зачастую приводит к тому, что люди пропускают первичные стадии многих заболеваний, которые в большинстве случаев легко поддаются коррекции, и попадают на больничную койку в запущенном состоянии.

ПРИ СЕБЕ ИМЕТЬ: ПАСПОРТ,
МЕДИЦИНСКИЙ ПОЛИС
И ...ЖЕЛАНИЕ

Сегодня каждый житель Санкт-Петербурга может оценить свою



физическую форму, получить помощь в избавлении от вредных привычек, проанализировать свое питание, узнать, есть ли риск сердечно-сосудистых заболеваний в любом из 22 центров здоровья Северной столицы.

Для этого при себе нужно иметь паспорт и страховой медицинский полис. Комплексное обследование, консультации специалистов вы получаете абсолютно бесплатно!

ПО ИНДИВИДУАЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ

В каждом центре имеется кабинет аппаратно-программного тестирования, кабинет инструментально-лабораторного исследования, кабинет врача, а также организована работа залов лечебной физкультуры. За 30–40 минут, проведенных в центре, вы получите полную информацию о

По данным Роспотребнадзора, из почти 80 тысяч россиян, умирающих ежегодно от употребления алкоголя, 28 тысяч гибнут из-за болезней сердца. Еще 25 тысяч человек — от случайного отравления алкоголем. 13 тыс. человек умирают в России ежегодно от алкогольной болезни печени, 4300 человек — от хронического алкоголизма, 2700 человек — из-за дегенерации нервной системы, вызванной алкоголем.



состоянии своего здоровья и факторах риска.

Вам измерят рост и вес, толщину кожно-жировой складки, мышечную массу, проведут тестирование на стрессоустойчивость, оценят уровень психоэмоционального состояния.

В каждом центре здоровья установлен кардиовизор — прибор, который позволяет оценить функциональное состояние сердца, сердечный ритм, уровень тренированности сосудов и т. д. Кроме этого, посетителю будет проведена комплексная оценка дыхательной системы, сделан экспресс-анализ уровня сахара и холестерина в крови.

По результатам обследования врач центра здоровья составит индивидуальную программу здорового образа жизни. При подозрении на какое-либо заболевание вам будет дана рекомендация обратиться в учреждение здравоохранения к соответствующему специалисту для определения дальнейшей тактики наблюдения или лечения.

Записаться на прием в центр здоровья можно по телефону. Всю контактную информацию о работе центров можно получить на сайте www.takzdorovo.ru. Петербуржцы могут обращаться в любой центр здоровья, независимо от места проживания.

Подготовила Дарья ДЕДОВА.

ХЛАДОКОМБИНАТ № 1 ДЕРЖИТ МАРКУ



производство мороженого
с 1935 года

Первый производитель мороженого в Санкт-Петербурге.
Только по ГОСТу. Качественно и вкусно.



Сахарная
трубочка



БАЛТИЙСКОЕ



Рецептура
1960 года



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Гигант» из Пензы оказался фальшивым

Ежегодно за летний сезон россияне съедают около 400 тысяч тонн мороженого. Только петербуржцы в жару потребляют до 120 тонн мороженого в сутки! Самое популярное среди горожан лакомство — пломбир в вафельном рожке. Поэтому именно он стал объектом проведения независимой экспертизы, организованной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» при содействии ведущей в регионе испытательной лаборатории ФГУ «Тест—С.—Петербург».

Поводом для проведения СПб ООП «Общественный контроль» экспертизы мороженого стали не только многочисленные обращения потребителей и СМИ, но и общая неблагоприятная тенденция, охватившая в последние годы рынок молочных продуктов. В связи с ослаблением административных барьеров на рынке молокопродуктов стала процветать фальсификация — замена более дорогого молочного сырья на дешевое растительное, например пальмовое и кокосовое масло, которое несет в себе реальную угрозу для здоровья человека.

Мороженое — молочный продукт, а значит, также подвержено фальсификации. Не обошлось без подобных находок и на этот раз.

ПЛОМБИР: МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН

Из восьми образцов пломбира разных изготовителей, закупленных в городской розничной торговой сети, только два оказались подделкой: «Гигант», пломбир в вафельном рожке, ТМ «Наше», изготовленный ПБОЮЛ Смыслов М. Е., г. Пенза и пломбир ванильный в вафельном сахарном рожке в шоколадной глазури «Филевский», ТМ «Айсберри».

Согласно протоколу испытаний, молочного жира в пензенском «пломбире» не оказалось ни капли, хотя должно быть 100%! Вместо него только пальмовое и кокосовое масло.

Кроме того, на этикетке пензенского «Гиганта» отсутствовала информация о массовой доле молочного жира, что является грубым нарушением Технического регламента на молоко и молочную продукцию. Во-вторых, эксперты

забраковали образец по вкусу, который оказался не характерным для классического пломбира.

ЦЕНА — ОДНА, А КАЧЕСТВО — РАЗЛИЧНО

Распознать в пензенском «Гиганте» фальсификат можно было только с помощью лабораторного контроля, поскольку по цене на полке он никак не отличался от своих «чистокровных» собратьев. Обычно фальсификаторы, использующие более дешевое растительное сырье, демпингуют на рынке, а наш «Гигант» замаскировался под ГОСТ по полной: даже цену не стал снижать.

В ВОЛОГДЕ ЗАКОНЧИЛОСЬ МОЛОКО?

Цена на «пломбир» от компании «Айсберри» оказалась самой высокой, а качество — одним из самых низких. В образце, сделанном якобы по ГОСТу и Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию, оказалось не более 15% молочного жира из 100%, остальное — смесь жиров немолочного проис-

хождения. И это при том, что продукт сделан, как указано на этикетке, в Вологде, крае, который всегда славился своими натуральными молочными продуктами.

Неужели на Вологодчине возникли перебои с молоком? Или просто недобросовестный изготовитель порочит доброе имя региона? Это ли не повод для разбирательства со стороны вологжан, так болезненно реагирующих на любые подделки, бросающие тень на их доброе имя?

«ПАЛЬМУ» И «КОКОС» ОФИЦИАЛЬНО ЗАКОНЧИЛИ

Согласно изменениям к Техническому регламенту на молоко и молочные продукты, вступившие в силу с 26.07.2011 г., доля растительных жиров в молокопродуктах не должна превышать 50%, а на упаковке должно быть четко указано,

из чего изготовлен продукт.

С 1 июля 2011 г. также вступил в силу новый ГОСТ Р 53796-2010 «Заменители молочного жира. Технические условия». В нем указано, что вкус и запах заменителей молочного жира должен быть чистым, свойственным обезжиренному жиру, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Для производства заменителей молочного жира разрешено использовать соевое, горчичное, рапсовое, пальмовое, кокосовое, льняное и другие рафинированные и дезодорированные растительные масла, температура плавления которых составляет 27—36 °С.

По сути, внесенные поправки не несут в себе каких-либо качественных изменений. Как использовали производители растительный жир, так и будут использовать, тем более такие дешевые его виды, как тропические масла. Сомнительно и то, что доля молочного жира в молокопродуктах будет составлять не менее 50%. Ведь даже гостовские продукты питания (пломбир, творог, сметану и др.) фальсифицируют со 100-процентной заменой молочной основы. Чего уж говорить, если максимальный штраф за нарушение Техническо-

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Светлана СТУПИНА, генеральный директор ООО «Хладокомбинат № 1»:

— Приходится констатировать, что сегодня россияне постепенно стали забывать вкус настоящего мороженого. Все меньше и меньше предпочитают работать по гостовским рецептурам. Намного дешевле и проще выпускать молокопродукты с растительным жиром, нежели традиционное классическое мороженое.

На рынок Санкт-Петербурга стараются попасть очень многие производители мороженого, и во всем этом многообразии потребителю часто сложно разобраться. Здесь можно только посоветовать покупать мороженое известных, зарекомендовавших себя годами на рынке добросовестных производителей, которые чтят традиции и заботятся о собственной репутации, а также внимательно читать информацию на этикетке.

го регламента составляет всего 20 тыс. рублей, да и то если нарушения будут вскрыты и признаны судом.

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.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОРОЖЕНОГО



Наименование продукции	Мороженое пломбир ванильный в сахарном рожке, в шоколадной глазури	Мороженое «Золотая трубочка». Пломбир крем-брюле в вафельном сахарном рожке, в шоколадной глазури	Мороженое «Гигант из вафельной страны». Пломбир в вафельном рожке с шоколадной пулей	Мороженое «Золотой Стандарт». Пломбир рожок	Мороженое «Extreme». Пломбир с соусом из черной смородины в вафельном рожке	Мороженое «365 дней». Пломбир в сахарной трубочке с шоколадной глазурью, ванильный	Мороженое «Филевский» сахарный рожок. Пломбир ванильный в вафельном рожке, в шоколадной глазури ТМ «Айсберри»	Мороженое «Гигант». Пломбир в сахарном рожке ТМ «Наше»
Производитель	«Хладокомбинат № 1», СПб	ОАО «Петроходол», СПб	ООО «Сам-По», г. Самара	ООО «Инмарко», г. Тула	ООО «Нестле», г. Жуковский	ЗАО «Холод Славмо», г. Петрозаводск	ООО «Вологодское мороженое», г. Вологда, для ООО «ТД «Айсберри»	ПБОЮЛ Смыслов М. Е., г. Пенза
Дата изготовления	06.05.2011	09.06.2011	21.06.2011	14.05.2011	19.04.2011	03.06.2011	04.06.2011	17.05.2011
Масса нетто, г	70	60	120г	105	82	75	60	100
Цена, руб.	23-18	20-19	32-40	22-40	28-90	12-99	35-00	31-90
Место закупки	«Лента», наб. Обводного кан., 118А, корп. 7	«Лента», наб. Обводного кан., 118А, корп. 7	«Идея», 1-я Красноармейская ул., 15А	«О'Кей», Московский пр., 137А	«О'Кей», Московский пр., 137А	«Лента», наб. Обводного кан., 118А, корп. 7	ООО РС «Айсберри СПб», пл. у Балтийского вокзала	«Идея», 1-я Красноармейская ул., 15А
Маркировка № 88 ФЗ, № 163 ФЗ, ГОСТ Р 52175-2003	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует (не указана масс. доля молочного жира)
Нормативный документ (НД)	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ТУ 9228-001-44041224-2004	СТО 96436727-002	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003
Органолептические показатели по НД	Внешний вид и консистенция: порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада). Консистенция плотная, однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частиц белка и лактозы, кристаллов льда. При добавлении пищевых компонентов - их наличием. В глазированном мороженом консистенция глазури (шоколада) однородная, с наличием частиц орехов, вафельной крошки и других компонентов при их использовании. Цвет: характерный для данного вида мороженого, равномерный для каждого слоя. Вкус и запах: чистые, характерные для данного вида мороженого.							
Органолептические показатели, фактически	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Не соответствуют: нехарактерный для пломбира вкус	Не соответствуют: нехарактерный для пломбира вкус
Кислотность, град. Т Норма: не более 21,0	11,1±1,9	18,2±1,9	15,2±1,9	10,1±1,9	16,2±1,9	18,2±1,9	13,0±1,9	15,39±1,9
Масс. доля жира, % (12,0—24,0 по № 88 ФЗ) Норма по НД / Результат	не менее 12/ 12,10±0,40	не менее 15/ 15,38±0,40	не менее 15/ 14,70±0,40	—/13,33±0,40	не менее 13,5/ 13,10±0,40	не менее 15/ 15,00±0,40	не менее 12/ 12,02±0,40	не менее 15/ 15,38±0,40
Общая массовая доля сухих веществ, % Норма по НД / Результат	не менее 36,0/ 36,3±0,3	не менее 39,0/ 41,2±0,3	не менее 39,0/ 38,8±0,3	не менее 36,0/ 35,8±0,3	не менее 36,0/ 40,4±0,3	не менее 39,0/ 38,8±0,3	не менее 39,0/ 38,3±0,3	не менее 39,0/ 38,2±0,3
БГКП (бактерии группы кишечных палочек), колиформы Норма: не допускаются в 0,01 г	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Исследование не проводилось	Не обнаружены
КМАФАМ (КОЕ/г) Норма: не более 1x10 ⁵	2,3x10 ³	3,5x10 ²	6,4x10 ⁴	4,5x10 ²	2,0x10 ²	8,8x10 ²	—	1,5x10 ⁴
Идентификация жировой основы	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир коровьего молока	Жировая фаза молочной части продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения (в том числе кокосовое и пальмовое масла). Молочный жир не обнаружен.	Жировая фаза молочной части продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения (в том числе кокосовое и пальмовое масла). Молочный жир не обнаружен.
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Фальсификат	Фальсификат

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

«Лав Продукты»
Солнце
на вашем
столе!

Выбирайте лучшее
с «Лав Продукты»!

141402, Московская обл., с. Химки, Ваулинское шоссе, д. 9, стр. А. Тел: +7(495)782-51-97, тел./факс: +7(495)787-44-76, lav-product.ru, e-mail: lavproduct@mail.ru

**БАЛТИЙСКИЙ
БЕРЕГ**

Паштет лососевый

**Сельдь
филе-кусочки**

Анчоус

Икра мойвы

Для тех, кто любит рыбу!

ВЕЗЕТ ЖЕ ЛЮДЯМ!

Любители колбасы выиграли iPhone



КРОНШТАДСКИЙ

1 апреля в магазинах нашего города стартовала акция **КРОНШТАДСКОГО МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО ЗАВОДА**, получившая большой отклик у покупателей. Купив пять батончиков колбасы и отправив промозтикеты организаторам, участники получали 100 рублей на счет мобильного телефона. А самым творческим покупателям было предложено принять участие в конкурсе видеороликов на тему «Кронштадтские колбасы – мой выбор».

Что может быть лучше, чем покупать вкусный, любимый продукт, да еще и получать за это бонусы? Тем более что продукцией, которая участвовала в акции, стали любимые многими вареные колбасы от **Кронштадтского: «Докторская» ГОСТ, «Докторская премиум», «Молочная» ГОСТ**. Выбор не был случайным. Вареные колбасы – самый популярный вид колбасных изделий не только в России, но и во всем мире. Они занимают первое место среди продуктов мясопереработки.

И это вполне закономерно! Вареные колбасы – питательный легко усваиваемый продукт, идеально подходящий для ежедневного употребления. В состав «варенки» входят говядина высокого качества, нежирная свинина, молоко, иногда сливки и яйца. Благодаря этим компонентам получается сбалансированный состав белков, жиров и углеводов. Согласно технологии приготовления, мясо тонко измельчается в нежный однородный фарш, который помещается в оболочку и варится до состояния кулинарной готовности.

Вкус вареных колбас от **Кронштадтского** – давно уже стал классикой. Нежный, легкий, чуть-чуть оттененный кардамоном, без острых специй. Тот, что мы знаем и любим с детства! Точное соблюдение пропорций по мясо-сы-

Кронштадтские колбасы - мой выбор!

ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА

Илья Плаго Олег Томашев Аюга Аристова Дмитрий Запутьяев Александр Сисаренко



ГЛАВНЫЙ ПРИЗ
iPhone

рию, стабильное качество ингредиентов, строгий контроль на всех стадиях производства обеспечивают неизменно высокие потребительские свойства продукта.

Как показал конкурс, покупатели действительно ценят и выбирают **Крон-**

штадтские колбасы: одну любимой колбасе готовы пропеть многие. За два месяца нам было прислано 15 роликов, которые были просмотрены более 30 тысяч раз и получили почти 19 тысяч голосов пользователей сайта «ВКонтакте».

Площадкой для народного конкурса послужила специально созданная группа **Кронштадтского завода** www.vk.com/kolbasi в популярнейшей социальной сети «ВКонтакте». Работы принимались с 1 апреля по 31 мая включительно, а проголосовать было можно до 23:59:59 18 июня.

И вот после всех волнений с голосованием, победители получили долгожданные призы! Авторам пяти роликов, набравших наибольшее число голосов, в торжественной обстановке вручили знаменитые телефоны iPhone.

Как рассказали сами победители акции, в конкурсе они участвовали с удовольствием. Творческий процесс шел легко и, можно сказать, радостно. После пары бутербродов с вареной колбаской идеи приходили сами собой! Реквизит тоже был съедобный, что сказывалось на настроении участников самым положительным образом.

Сейчас счастливицы осваивают культовые смартфоны последнего поколения и не забывают про любимых колбас от Кронштадтского.

Играй с нами и выигрывай во всем!!!

Алиса САВЕЛЬЕВА

Ленэкспо 22-28 августа

20 лет
Агрорусь
партнер
АПК

АГРОРУСЬ
ФЕРМЕРЫ – РОССИИ!

МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ WWW.AGRORUS.LENEXPO.RU ☎ +7812321 2654/2723

ГЛАВПРОДУКТ
РОССИЙСКИЕ КОНСЕРВЫ

**ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА
И ОТМЕННОГО ВКУСА!**

попробуй!

Преимущества старой доброй тушенки сложно оспорить или переоценить – при условии, что к вам в рюкзак или на кухню попали качественные консервы из натурального мяса. Именно такие «правильные» консервы выпускает сегодня петербургский «Консервпром».

Продукция компании не раз удостоивалась высокого звания «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» в рамках системы конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге». Образцы мясных консервов регулярно становились участниками независимых экспертиз, демонстрируя стабильное качество и отменный вкус. Именно поэтому многие петербуржцы давно взяли за правило покупать тушенку «Консервпрома».

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР!

Компания «Консервпром» с уважением относится к покупателям своей продукции и всегда честно указывает на этикетке состав мясных консервов. И если на банке стоит маркировка ГОСТ, вы можете быть уверенным на 200%, что внутри – настоящее, а не соевое мясо. А значит, организм получит необходимую порцию животного белка и других питательных веществ, зарядив вас энергией для активного отдыха на природе или приусадебном участке.

И хотя цена качественной тушенки зачастую соответствует цене трех банок тушенки сомнительного качества, грамотный потребитель мясных консервов все-таки предпочтет банкам консервированной сои или молотых мясных обрезков,

Правильная тушенка для отличного отдыха



Сегодня мясные консервы значительно ускоряют и облегчают процесс приготовления самых разнообразных и питательных блюд в любых условиях: от фешенебельной кухни до походного костра в глухом лесу.



приправленных различными эмульгаторами, вкусовыми добавками и прочими вредными для нашего здоровья ингредиентами, обед из одной банки «правильной» тушенки от ООО «Консервпром».

«КОНСЕРВИРОВАННЫЙ» БУТЕРБРОД

Не можете обойтись без традиционных бутербродов с вареной колбасой?! «Консервпром» и здесь придет на помощь! Чтобы избавить вас от риска кишечных отравлений, специалисты компании рекомендуют брать в дорогу и на дачу «консервированную колбасу» торговой марки «Северная звезда». Кол-

басные фарши производства компании «Консервпром» выпускаются в строгом соответствии с ГОСТом и по многим пунктам превосходят вареную колбасу в полиамидной упаковке.

Во-первых, срок годности консервированной колбасы составляет 3 года. Во-вторых, колбасные консервы, как и тушенка, не требуют хранения в холодильнике, в то время как обычные колбасы могут храниться только при температуре не выше +6°C. И в-третьих, по энергетической ценности колбасные фарши торговой марки «Северная звезда» уверенно лидируют среди традиционных колбас, не только



ничем не уступая им по вкусовым качествам, но и не превышая их по цене.

Одним словом, если ваш девиз: вкусно и очень быстро, «Консервпром» предложит вам классический рассыпчатый плов, а к нему – консервированные языки в желе. Изысканное блюдо в походных условиях!

ДЕРЖИМ КУРС НА «СЕВЕРНУЮ ЗВЕЗДУ»

Не успев появиться на полках магазинов Петербурга и области, тушенка «Северная звезда» стала притчей во языцех среди туристов, рыбаков и дачников. Эти мясные консервы премиум-класса в современной, красочно оформленной банке с легко вскрываемой крышкой многие петербуржцы и гости города смогли оценить в ходе дегустации на фестивале здорового питания «Вкусноград», прошедшем в мае на Крестовском острове. И вот ведь как работает «сарафанное радио»: как только новинка появилась в магазинах города и области – тут же была раскуплена. В некоторых торговых точках консервы «Северная звезда», несмотря на соответствующую премиум-классу цену, покупали коробками!



Как заверили специалисты компании «Консервпром», в скором времени проблема дефицита консервов ТМ «Северная звезда» будет решена: и тушенка, и колбасный фарш появятся во всех гипермаркетах города.

Мясные консервы компании «Консервпром» дегустировала Дарья ДЕДОВА



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

попробуй!



галактика

Диетологи в один голос утверждают: если выпивать ежедневно утром по стакану молочной сыворотки, можно укрепить свой иммунитет. А если это будет сыворотка с соком «Большая Кружка», то к неоспоримой пользе напитка прибавится еще яркий и насыщенный вкус.

«Мята-Лимон» поднимет настроение

ПЕЙТЕ ВИТАМИНЫ!

Этим летом молочный комбинат «Галактика» вывел на рынок новый освежающий напиток торговой марки «Большая Кружка», приготовленный на основе двух полезных и натуральных составляющих: молочной сыворотки и сока лимона с добавлением мяты.

По мнению специалистов, сывороточный напиток «Мята-Лимон» – это универсальный эликсир красоты и здоровья.

Судите сами: при низкой жирности напиток содержит все необходимые человеку питательные и биоактивные вещества, которые легко усваиваются. «Мята-Лимон» представляет собой высокоценный кладезь жизненно важных компонентов: все витамины группы В, лактоза, белок, кальций, калий, фосфор, магний, пробиотические бактерии, почти все соли и микроэлементы молока.

В ходе специально проведенных исследований было установлено, что при ежедневном поступлении в организм молочной сыворотки прекращается выработка стрессовых гормонов и одновременно повышается уровень гормона радости – серотонина.

ВЫЖИМАЕМ ПОЛЬЗУ ИЗ ЛИМОНА

Лимонный сок в составе сывороточного напитка «Большая Кружка» помогает быстро

справиться с простудными заболеваниями. А содержание в лимоне органического калия благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему и работу почек. Цитрин в дуэте с витамином С оказывает положительное воздействие на обмен веществ, окислительно-восстановительные процессы, делая более сильными стенки кровеносных сосудов.

СКАЗОЧНАЯ МЯТА

Древние римляне очень уважительно относились к мяте, называя ее по имени одной из сказочных нимф – Mentha. Чтобы поднять гостям настроение, к их приходу натирали столы свежими листьями мяты, а комнаты опрыскивали мятной водой. Уже тогда было известно благотворное влияние мяты на нервную систему. Листья и запах растения успокаивают, снимают раздражительность, головную боль, нормализуют сон, повышают работоспособность. Кроме того, напиток с мятой обладают освежающим действием и прекрасно утоляют жажду. Недаром на Руси напиток на мятной основе называли «холодок».

Попробуйте сывороточный напиток «Мята-Лимон» ТМ «Большая Кружка» – и отличное настроение Вам обеспечено на целый день!

Дарья ДЕДОВА

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Домашние соленья круглый год



Некоторые мои подруги в августе вместо того, чтобы наслаждаться солнцем, неспешными прогулками по лесу и отдыхом в кругу друзей, водят хороводы вокруг плиты на кухне. Они твердят, что август – пора домашних заготовок, да еще приводят народную поговорку: на зимний стол август готовит разносол. Я, например, отпуск на душную кухню ни за что не променяю!



ВЫБИРАЮ СВОБОДУ... ОТ КУХНИ!

Начиная с середины лета только и слышу разговоры, кто как солить и мариновать собираются, как лучше стерилизовать банки и где подешевле их купить вместе с крышками.

Каждая нахваливает свои фирменные рецепты маринования огурцов и засолки помидоров. Даются тысячи советов, как избавить баклажаны от горечи. Оказывается, для этого их либо отваривают, либо просаливают и отжимают.

К концу июля я уже знаю, как проводится стерилизация на водяной бане. Для того чтобы получить более высокую температуру кипения воды в бане, в нее добавляют соль: при добавке 40 г на литр температура кипения повышается на 5–6 градусов, что дает возможность прогреть заготовки с малым количеством воды. Опытные хозяйки рекомендуют стерилизовать банки в микроволновой печи – жесткое излучение очень быстро убивает микроорганизмы и



споры, причем вместо получаса или часа можно ограничиться 10 минутами. Но перед этим банки и крышки нужно обязательно промыть теплым раствором пищевой соды из расчета 1 чайная ложка соды на 1 литр воды, затем ошпарить и просушить.

Каждая подруга нахваливает свои фирменные рецепты маринада огурцов и засолки помидоров. От бесконечных разговоров о том, как у кого в августе начнет работу собственный кухонный консервный мини-завод, у меня мурашки по всему телу. Мысленно пытаюсь представить себя закатывающей бесконечные банки у жаркой плиты, когда за окном светит ласковое солнце и у тебя законный отпуск, которого ты ждал целый год! И его надо променять на каторжные работы, подбирая овощи только одинакового размера и степени зрелости?! Нет! Нет! И еще раз нет!

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ — ЭТО ТАК ПРОСТО!

Мой категоричный отказ от приготовления домашних маринадов вовсе не означает, что

мои родные останутся без вкуснейших разносолов. Я гарантирую, что до следующего лета на нашем столе будут и хрустящие огурчики, и душистые перцы, и упругие соленые томаты и даже помидорки черри слабой соли, не говоря уже о баклажанах по-корейски и любимой квашеной капусте с клюквой и свеклой.

Как мне это все уместить? Очень просто. Ведь у меня есть замечательный помощник – «Фабрика домашних солений», которую вовсе не нужно открывать у себя на кухне. Достаточно прийти в магазин и купить любимые соленья, квашенья и маринованные овощи, приготовленные специалистами компании.

ОВОЩИ, ВЫРАЩЕННЫЕ В РОССИИ

Вы можете возразить, что магазинная продукция не сравнится с домашними заготовками. Конечно, на вкус и цвет товарищей нет, но смею вас уверить, продукция торговой марки «Фабрика домашних солений» пользуется заслуженным уважением. Причем не только покупателей, но и профессиональных экспертов. Так, в прошлом году огурцы слабой соли ста-

ли лауреатом городского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

Специалисты компании очень тщательно отбирают рецепты, стремясь к гармоничному сочетанию овощей и специй, что рождает не только отменный вкус разносолов, но способствует их эстетичному виду и несомненной пользе для здоровья. Выверенные технологии позволяют сохранить большую часть витаминов и минеральных веществ. И никаких консервантов!

Известно, что вкус домашних заготовок во многом зависит от качества исходного сырья. На «Фабрике домашних солений» к этому вопросу подходят с сознанием дела, отбирая только лучшие овощи и специи. В основном здесь используют отечественные огурцы, помидоры и другие дары лета, обходясь без поставок из Европы, что дает дополнительную гарантию безопасности продукции. Кроме того, здесь тщательно следят за соблюдением санитарных норм и правил, на которые зачастую не обращает внимания обычная хозяйка.

ЕДИМ РАЗНОСОЛЫ КРУГЛЫЙ ГОД

«Фабрика домашних солений» составляет к нашему столу лучшие образцы овощных разносолов круглый год. Покупать их впрок совсем не обязательно. Вы всегда сможете найти их в любом крупном торговом центре. Особенно обратите внимание на корейские салаты, приготовленные по оригинальным рецептам. Они хороши не только промозглой осенью и морозной зимой, но и служат отличным дополнением к мясным блюдам на августовском пикнике.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

УДАР ПО ПЕЧЕНИ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 40% популярных рыбных консервов «Печень трески» не соответствуют требованиям ГОСТ 13272-80.

Печень трески – весьма популярный продукт среди потребителей. Однако периодически в СПб ООП «Общественный контроль» поступают жалобы на качество этих консервов. Кто же нарушает сегодня ГОСТ? На этот вопрос и решила ответить общественная организация. Для этого закупочная комиссия приобрела в торговой сети 8 образцов «печени» и направила их для проведения независимой экспертизы в авторитетную лабораторию ОАО «Гипрорыбфлот».

И ГЕЛЬМИНТЫ В ПРИДАЧУ...

Глядя на протоколы испытаний, вспоминается анекдот. «Что может быть хуже ситуации, когда вы откусываете кусок яблока, а там – червяк? Ответ: половинка червяка!»

А теперь представьте себе, что вы открыли банку с любимой печенью трески и увидели там... белых паразитических червей – гельминтов. Думаю, у большинства такое зрелище вызовет острое желание немедленно отправить банку в мусорное ведро. Однако специалисты отмечают, что прошедшие термическую обработку гельминты абсолютно безопасны для здоровья человека, а потому вы можете спокойно употреблять такую печень трески в пищу.

Мертвые глисты были обнаружены в трех образцах натуральной печени трески производства ООО «ПОЛИНЕТ», ОАО «Мурманский Рыбокомбинат» и ООО «Парус».

Это обстоятельство не послужило основанием для забракровки образцов. Оказывается, СанПиНом в консервах допускается неограниченное количество мертвых гельминтов. Так что потребителю остается либо усмирить свою брезгливость и поедать печень вместе с паразитами, либо избавиться от консервов, либо... попробовать вернуть их в магазин.

ЗНАЕТ «МОРСКОЙ КОТИК», ЧЬЮ ПЕЧЕНЬ СЪЕЛ

По результатам испытаний обратил на себя внимание физико-химический показатель «массовая доля жира», который

оказался серьезно занижен у большинства образцов. На этикетках всех восьми банок было заявлено, что массовая доля жира составляет 66%. Фактически этой информации соответствовал лишь один образец печени трески натуральной торговой марки «Морской котик» производства ООО «Парус».

У экспертов «Гипрорыбфлота» к «Морскому котик» не было претензий ни по маркировке, ни по органолептике, ни по физико-химическим показателям. Впечатление было смазано из-за несоответствия фактической массы нетто заявленной на упаковке: вместо 230 граммов в консервной банке оказалось 216. Но, несмотря на нехватку 14 г и наличие гельминтов, специалисты признали консервы соответствующими ГОСТу.

ДА ЗДРАВСТВУЮТ «ВСХОДЫ КОММУНИЗМА»!

Приятно удивил образец печени трески производства СПК РК «Всходы коммунизма». Масса нетто составила аж 255 граммов вместо заявленных 230 – вот уж действительно каждому по потребностям! Кроме того, «коммунистическая» печень трески натуральной оказалась единственной, изготовленной прямо в море, то есть не из мороженого сырья, а из свежего! Стоимость банки соответствует качеству: 68 руб. 70 коп.

В ЗАМОРОЖЕННОЙ ПЕЧЕНИ ПОЛЬЗЫ НЕТ

По мнению специалистов, такая цена вполне оправданна. Больше всего полезных свойств сохраняется в продукте, изготовленном непосредственно в море или сразу же на берегу. В продукте из замороженного

сырья полезных организму веществ значительно меньше.

В таком случае удивляет разброс цен на консервы из натуральной печени трески, приготовленной из замороженного сырья: от 45 руб. 90 коп (образец производства ОАО «Мурманский рыбокомбинат») до 61 руб. 90 коп. (образец ТМ «Толстый боцман» производства ООО «ПОЛИНЕТ»). Зачем платить больше, если нет разницы?

При этом образец средней ценовой категории – печень трески натуральная торговой марки «Лента» (производитель – ООО «Боско-Морепродукт») экспертами был забракован. За 56 руб. 25 коп. покупателям предлагались консервы с завышенной массовой долей жира, низким содержанием белка (1,6% вместо 4%), кроме того, ни вкус, ни запах, ни консистенция, ни цвет печени трески не соответствовали нормативной документации.

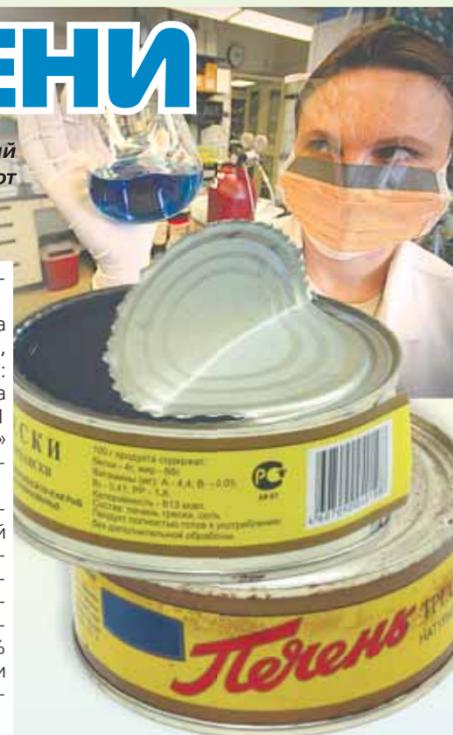
ЦЕНА КАЧЕСТВУ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ

Среди исследуемых консервов было три образца печени трески «по-мурмански». Это название означает, что перед вами печень не кусковая, а в виде фарша! Такие консервы стоят дешевле.

Две банки из трех были признаны не соответствующими нормативным документам ГОСТ 13272-80. Цвет и консистенция печени «по-мурмански» производства ООО «Дэма» не соответствовали требованиям ГОСТа. Также было невозможно определить цвет выделившегося жира, потому что выделить его просто не удалось. Причина – в низкой жирности образца: 25% вместо положенных 66%.

Изготовленная из мороженого сырья печень трески «по-мурмански» от ООО «Парус» не соответствовала ни одному из органолептических показателей. Кроме того, образец не уложился в заявленную массовую долю жира.

Заместитель директора ОАО «Гипрорыбфлот» **Галина Маслова** объясняет, что несоответствие физико-химических показателей (массовой доля белка и жира) нормативной документации в большинстве случаев кроется в качестве исходного сырья. Низкие белок и жир присущи тощей некондиционной рыбе. Несоответствие органолептическим показате-



лям ставит под вопрос профессионализм технологов и свежесть исходного сырья.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Обо всех нарушениях СПб ООП «Общественный контроль» сообщила предприятиям, чьи образцы участвовали в независимых тестовых испытаниях. Реакция последовала только от фирмы «Дэма». Забраковку представители компании объяснили тем, что «ГОСТы безнадежно устарели», в то же время заверили «Общественный контроль» в том, что будут разбираться и, возможно, перейдут на выпуск консервов по техническим условиям.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ОАО «Гипрорыбфлот» и лично его директора Владимира Романова.

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

Тресковая печень – основной источник такого полезного и незаменимого продукта, как рыбий жир. В ней содержится большое количество полезных полиненасыщенных жирных кислот Омега-3, а также витаминов А и D.

Употребление в пищу печени трески является профилактикой астмы. Рекомендуют ее при диабете и гепатите. Этот продукт положительно влияет на мозговую деятельность, улучшая кровоток, а также укрепляет нервную систему. Порция печени содержит дневную норму полезных веществ, необходимых организму человека, а витамин А, содержащийся в этом продукте, необычайно полезен для здоровья кожи, волос и зубов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ «ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ»



Наименование изделия	Рыбные консервы							
	Печень трески по-мурмански «Толстый боцман»	Печень трески натуральная «Толстый боцман»	Печень трески натуральная	Печень трески натуральная «Морской котик»	Печень трески натуральная	Печень трески по-мурмански «Хозяин морей»	Печень трески натуральная «Лента»	Печень трески по-мурмански «Морской котик»
Производитель	ООО «Верхнеломский рыбозавод» Мурманская обл., Кольский р-он	ООО «ПОЛИНЕТ» г. Мурманск, ул. Невского, д.38	СПК РК «Всходы коммунизма», г. Мурманск, ул. Траповая 12-А	ООО «Парус» г. Мурманск, ул. Подгорная 62	ОАО «Мурманский рыбокомбинат» г. Мурманск, Рыбный порт	ООО «Дэма» г. Мурманск, ул. Промышленная, д.10	ООО «Боско-Морепродукт» г. Мурманск, Рыбный порт, 28 причал	ООО «Парус» г. Мурманск, ул. Подгорная 62
Масса, г	240	230	230	230	230	230	230	240
Место закупки	ООО «Весна», ул. Марш. Говорова, 10	ТД «Интерторг», ул. Марш. Говорова, 14	ООО «Весна», ул. Марш. Говорова, 10	«О,Кей», пр. Марш. Жукова, 31, корп. 1	ТД «Интерторг», ул. Марш. Говорова, 14	ООО «Питерское», ул. Марш. Казакова, 1/1	«Лента», наб. Обводного кан., 118А, корп. 7	«О,Кей», пр. Марш. Жукова, 31, корп. 1
Цена, руб.	34-50	61-90	68-70	54-40	45-90	40-50	56-25	33-40
Нормативный документ	ГОСТ 13272-80	ГОСТ 13272-80	ГОСТ 13272-80	ГОСТ 13272-80	ГОСТ 13272-80	ГОСТ 13272-80	ГОСТ 13272-80	ГОСТ 13272-80
Маркировка	210111 A33710 P1	081210 0101131 P1	170709 010410P	210311 010115P 1P	160511 0101030 P1	190111 A33095 P1	100311 010M61 P1	260311 A33M50 2P
Дата изготовления	21.01.2011	08.12.2010	17.07.09	21.03.2011	16.05.2011	19.01.2011	10.03.2011	26.03.2011
Вкус	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Запах	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Консистенция	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Состояние печени	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует
Цвет печени	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Цвет выделившегося жира	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Жир не выделяется	Соответствует	Не соответствует
Наличие посторонних примесей	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует
Массовая доля белка %, по этикетке/ факт	4 / 6,8	4 / 2,2	4 / 1,9	4 / 4,1	4 / 2,0	4 / 5,7	4 / 1,6	4 / 3
Массовая доля жира%, по этикетке/ факт	66 / 37,1	66 / 69	66 / 56,2	66 / 66,3	66 / 59,4	66 / 25	66 / 72,9	66 / 35,8
Массовая доля поваренной соли, %	2,1	2,2	2,1	2,0	2,5	1,9	1,8	2,5
Масса нетто по этикетке / факт	240 / 255	230 / 218	230 / 255	230 / 216	230 / 238	230 / 250	230 / 234	240 / 240
Соответствие НД	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.

ОФИЦИАЛЬНО

На страже продовольственной безопасности

УПРАВЛЕНИЕ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА ПО САНКТ-ПЕТЕРБУРГУ И ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ПОДВЕЛО ИТОГИ СВОЕЙ РАБОТЫ В I ПОЛУГОДИИ 2011 ГОДА

В ОБЛАСТИ ВНУТРЕННЕГО
ВETERИНАРНОГО НАДЗОРА

2011 год начался для ветеринарных специалистов Управления с серьезной работы – комплекса чрезвычайных мероприятий в связи с выявлением очага африканской чумы свиней в поселке Володарка Красносельского района Санкт-Петербурга. На территории Колпинского, Петродворцового, Красносельского и Пушкинского районов Санкт-Петербурга, а также в Ломоносовском и Гатчинском районах Ленинградской области были установлены ограничительные мероприятия (карантин). Под контролем должностных лиц Управления проведены все мероприятия по локализации и ликвидации очага АЧС. 16.02.2011 г. карантин был снят.

В связи с выявлением 17.03.2011 г. генетического материала вируса АЧС в пробах патологического материала, отобранного от трупов свиней, выявленных на свиноводческой ферме в Ломоносовском районе Ленинградской области, распоряжением губернатора области на ее территории введен карантин, который был снят 12 мая. Более вспышек африканской чумы свиней на территории Санкт-Петербурга и Ленинградской области не зарегистрировано.

Совместно с сотрудниками прокуратур Всеволожского, Гатчинского, Ломоносовского и Приозерского районов Ленинградской области проведены проверки соблюдения ветеринарных требований при убое сельскохозяйственных животных на 9 предприятиях и хозяйствах индивидуальных предпринимателей. В общей сложности выявлено 51 нарушение. Выданы предписания об устранении выявленных нарушений. Наложены штрафы.

Управлением и прокуратурой Красносельского района Санкт-Петербурга проведены 3 совместные проверки мест розничной торговли продуктами животноводства. Нарушений не выявлено.

В ОБЛАСТИ ВETERИНАРНОГО КОНТРОЛЯ
НА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ГРАНИЦЕ РФ

В рамках контроля выполнения ветеринарно-санитарных правил при импорте, экспор-

те, внутрироссийских перевозках и перевозках между странами СНГ с января по июнь 2011 года ветеринарные специалисты Управления рассмотрели 87,4 тысячи партий подконтрольных Госветнадзору грузов общим весом более 2,5 млн тонн, а также более 1,1 млн голов животных.

Задержано и приостановлено к ввозу в РФ 461 партия грузов животного происхождения общим весом около 39,2 тыс. тонн. Из данного количества 24 партии грузов общим весом 324 тонны не допущены к ввозу на территорию РФ и возвращены отправителям. По результатам проведенных на государственной границе страны контрольно-надзорных мероприятий вынесено 263 постановления об административном правонарушении, наложены штрафы на общую сумму 1,8 млн рублей.

Ведется тщательный контроль продукции животного происхождения в багаже и ручной клади частных лиц, пересекающих государственную границу, а также в международных почтовых отправлениях. С начала 2011 года при проведении контроля ручной клади выявлено 13 тонн мясной, молочной и другой подконтрольной Госветнадзору продукции. Вся продукция изъята, 5 тонн уничтожено, оставшаяся часть, ввезенная из сопредельных государств, возвращена на их территорию.

С целью предотвращения ввоза на территорию Российской Федерации недоброкачественной и опасной продукции референтным центром Россельхознадзора ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» проведены лабораторные исследования 7163 проб импортных рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и шпика, молока и молочных продуктов, а также кормов для животных. При мониторинговых исследованиях в 137 пробах выделены возбудители группы кишечной палочки, в 39 – сальмонеллы, стафилококки и листерии, еще в 144 пробах выделены другие микроорганизмы, опасные для здоровья человека, и лабораторно подтвер-

ждено превышение содержания массовой доли глаури, содержания поваренной соли, ГМО, кадмия, ртути, антибиотиков и токсинов.

Осуществляется государственный контроль и надзор в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, задержанной Федеральной таможенной службой. Ведется контроль использования и уничтожения такой продукции. Получено федеральное разрешение на утилизацию (переработку на мясокостную муку) 433,5 тонны продукции, в 2011 г. задержанной ФТС и признанной некачественной и опасной. Из них уже переработано 269,3 тонны. Кроме того, использовано в корм непродуктивным животным 53,4 тонны продукции животного происхождения.

В ОБЛАСТИ СЕМЕННОГО КОНТРОЛЯ
И НАДЗОРА ЗА БЕЗОПАСНЫМ
ОБРАЩЕНИЕМ С ПЕСТИЦИДАМИ
И АГРОХИМИКАТАМИ

В I полугодии 2011 года при осуществлении государственного надзора в области семеноводства сельскохозяйственных растений специалистами Управления проведено 48 мероприятий по контролю производства, хранения и реализации семян.

Проверено 2,9 тысячи партий семян общим весом 592,9 тонны. Выявлено 22 нарушения законодательства «О семеноводстве» по признакам статьи 10.12 КоАП (нарушение правил производства, заготовки, обработки, хранения, реализации, транспортировки и использования семян сельскохозяйственных растений) и статьи 10.14 КоАП (нарушение порядка ввоза на территорию РФ семян сельскохозяйственных растений). К административной ответственности привлечено 32 хозяйствующих субъекта, сумма наложенных штрафов составила 157,5 тысячи рублей. Проконтролировано устранение 15 нарушений.

В области агрохимии и защиты растений Управлением проведено 44 проверки дея-

тельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство, транспортировку, хранение и оптово-розничную реализацию пестицидов и агрохимикатов. Выявлено 26 нарушений Закона «О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами». 21 хозяйствующий субъект привлечен к административной ответственности, общая сумма наложенных штрафов составила 137 тысяч рублей. Проконтролировано устранение 22 нарушений.

В ОБЛАСТИ КАРАНТИННОГО
ФИТОСАНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ

Общий объем проконтролированных грузов при импорте, экспорте и внутрироссийских перевозках в I полугодии 2011 года составил около 3,8 млн тонн, почти 128 млн штук и более 2,8 млн куб. метров подкарантинных материалов. Выявлено 1757 случаев нарушений и несоответствий требованиям законодательства в сфере карантина растений.

При проведении контрольно-надзорных мероприятий подкарантинной продукции выявлено 19 видов жизнеспособных карантинных объектов в 229 случаях обнаружения. 33 партии подкарантинных грузов общим весом 29,9 тыс. тонн направлено на обеззараживание или переработку.

В связи с выявлениями нарушений законодательства в области карантина растений не допущено к ввозу на территорию страны или уничтожено 3,5 тыс. тонн подкарантинных грузов, 224,3 тыс. штук и 66,5 куб. метров.

В результате осуществления контрольно-надзорных мероприятий на государственной границе страны и на предприятиях Петербурга и Ленинградской области выявлено 1757 нарушений Федерального закона «О карантине растений», составлено 872 протокола об административных правонарушениях. Общая сумма наложенных штрафов составила 4,1 млн рублей.

Алиса КОБЗУН

Robin Bobin

**готовые блюда • супы
салаты • выпечка**

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

640 22 40

искусство кулинарии

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

Лужские консервы: 46 лет безупречной репутации

УЖЕ БОЛЕЕ 45 ЛЕТ ПО «ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД» РАДУЕТ СВОИХ ПОКУПАТЕЛЕЙ ВКУСНЫМИ КОНСЕРВАМИ И ДЖЕМАМИ



Мясные консервы производства ЛУЖСКОГО КОНСЕРВНОГО ЗАВОДА представлены сегодня не только в Санкт-Петербурге и Ленинградской области, но и в других городах России. Это неудивительно: продукция Лужского консервного завода привлекает своих покупателей качеством, удобством в употреблении и вкусом. Покупатели на 100% доверяют ЛКЗ, прекрасно понимая, что это серьезная компания, которая дорожит своей репутацией.

ПЛАН РЕКОНСТРУКЦИИ И РАЗВИТИЯ В ДЕЙСТВИИ

Председатель совета ПО «Лужский консервный завод» Александр РАШКОВАН считает, что выпуск качественной продукции и технологическое перевооружение производства – главная составляющая успеха любого предприятия и единственная возможность оставаться конкурентоспособным на пищевом рынке.

Сегодня Лужский консервный завод является одним из ведущих лидеров рынка по производству мясных консервов Северо-Западного региона. Цеха предприятия представляют собой оборудованные по последнему слову техники просторные помещения, где в соответствии с инструкциями соблюдаются санитарно-гигиенические нормы и правила. Жесткий контроль качества и безопасности ведется в соответствии с принципами международной системы ISO 9001:2008, позволяющей отслеживать критические точки и принимать превентивные меры для решения возможных проблем.

На Лужском консервном заводе работает собственная испытательная лаборатория. Ее специалисты отслеживают качество мясной продукции, используя многоуровневую систему контроля: от поступления в цех сырья до отгрузки готового продукта потребителям. Результаты испытаний, проводимых внутри предприятия, подтверждаются независимыми

экспертами и органами Госстандарта. На каждый вид продукции в обязательном порядке получено санитарно-эпидемиологическое заключение, что гарантирует покупателю высокую безопасность консервов и их отменное качество.

«ИМЕННЫЕ» КОНСЕРВЫ

К своему 46-му дню рождения Лужский консервный завод предлагает петербуржцам и гостям города познакомиться с новым консервным ассортиментом. 3 сентября в Южно-Приморском парке Красносельского района пройдет очередной фестиваль здорового питания «Вкусноград». Лужский консервный завод – постоянный участник «Вкуснограда». На него приглашаются только ведущие предприятия продовольственного комплекса Северо-Западного региона, а главным критерием отбора является безупречное качество выпускаемой продукции и доверие потребителей.

Впервые в линейке мясных консервов появилась тушеная баранина высшего сорта. Одной 325-граммовой банки тушеной баранины производства Лужского консервного завода достаточно, чтобы быстро и без особых усилий приготовить настоящий узбекский плов или грузинский чашушли с овощами и специями, не говоря уже о мясном рагу и ароматной шурпе.

Еще одной консервной новинкой, уже любимейшей покупателями Санкт-Петербурга и Ленинградской области, стала конина тушеная.

В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ ОТЕЧЕСТВЕННОГО КАЧЕСТВА

В честь дня рождения ПО ЛКЗ запустило на рынок продукцию торговой марки «Русское качество». Под ТМ «Русское качество» производится тушеная говядина и свинина премиум-класса из охлажденного мяса в строгом соответствии с ГОСТом.

И еще одна хорошая новость. Полюбившуюся петербуржцам лужскую курицу в собственном соку можно будет купить не только в стекле, но и в 525-граммовой жестяной банке, что значительно упростит транспортировку консервов.



ПОЗДРАВЬ ИМЕНИННИКА

Специалисты Лужского консервного завода надеются, что консервы-новинки вам придутся по вкусу и вы сможете порадовать себя и своих близких, приготовив из них свои любимые блюда. И лучшим подарком ко дню рождения предприятия станут ваши письма с рецептами мясных изысков, которые прошли дегустацию на вашей кухне.

Свои письма вы можете направлять до 15 сентября 2011 г. по адресу: 191119, СПб, Лиговский пр., 126-А или на e-mail: market@l-k-z.spb.ru с пометкой «КОНКУРС», а также писать в адрес редакции «ПК» по адресу: 190103, СПб, Рижский проспект, 26.

Победителей ждут вкусные призы от производителя!

Подготовила
Олеся ПЕТРЕНКО

ВЫБОР ПОТРЕБИТЕЛЯ

Питайтесь правильно и будьте здоровы!

Приобретая в магазинах готовые продукты, надо очень внимательно изучать их состав, так как многие из них содержат высокоаллергенные компоненты, к которым в первую очередь относятся специи.



Технологи мясокомбината

«Диетпродукт» позаботились, чтобы при производстве продукции линии «Здоровое питание» использовались только безаллергенные специи и потребители могли наслаждаться отменным вкусом сосисок, сарделек и колбас, не опасаясь проявления аллергических реакций.

НАТУРАЛЬНО, ВКУСНО, ПОЛЕЗНО!

Вся продукция предприятия выпускается на самом современном оборудовании от ведущих зарубежных производителей. Используя современные технологии и методы контроля полностью исключают возможность выпуска некачественных мясных изделий.

Рецептура – авторская разработка технологов мясокомбината «Диетпродукт». Фарш для сосисок и сарделек «Здоровое питание» приготавливается из лучших частей охлажденной говяжьей и свиной туши. Они содержат незаменимые для нашего организма белки – эластин и коллаген, которые влияют на эластичность тканей и способствуют быстрому заживлению кожи при повреждениях.

В целом же сосиски и сардельки «Здоровое питание», по мнению специалистов-диетологов, участву-

ющих в разработке рецептов, это высокопитательный пищевой продукт, который с разрешения врача можно включать в нестрогие диеты.

Сардельки и сосиски «Элитные – натура», приготовленные из отборного мяса и безаллергенных специй, прекрасно усваиваются организмом и являются незаменимым поставщиком животного белка и аминокислот, необходимых для строительства клеточных мембран.

Сосиски «Докторские – натура» из смеси говяжьего и свиного фарша относятся к диетическим блюдам. Низкая калорийность (всего 262 ккал на 100 г продукта) позволяет употреблять сосиски «Докторские» тем, кто следит за своим весом и контролирует сантиметры в талии.

«ПК» рекомендует отдавать и сардельки «Телячьи – натура». Сочные



Колбаса «Венская - натура»

и невероятно вкусные, они незаменимы, если вам нужно быстро и сытно накормить свои домочадцев. Пять минут – и здоровый обед или ужин у вас на столе.

ТОЛЬКО ОХЛАЖДЕННОЕ СЫРЬЕ!

Специально для любителей вареных колбас технологи мясокомбината «Диетпродукт» разработали уникальный рецепт вареных колбас «Венская – натура» и «Европейская – натура». В их состав входит охлажденная говядина и свинина, а также шпик, придающий фаршу особую сочность и нежность вкуса.

Мясные изделия, приготовленные из охлажденного сырья, выгодно отличаются от тех, что производятся из «заморожки». Дело в том, что пищевая ценность охлажденного мяса как минимум на 40% выше. В его состав входит больше растворимых белков, минеральных солей, микроэлементов, аминокислот и многие витамины.

«КОЛБАСА С МЯСОМ»

..Именно так в XVI веке переводилось со шведского слово «сервелат». Что ж, если иметь в виду сервелат «Королевский – натура» в натуральной оболочке (бараньей череве), перевод очень актуален. В составе этой полукопченой колбасы нет ничего, кроме отборной охлажденной говядины и свинины, шпика и оригинальных безаллергенных специй. Интересный рисунок на срезе гарантирует, что сервелат «Королевский» станет подлинным украшением вашего стола, а вкус мясного изыска – усадой для гурмана.

КУСОЧЕК ФРАНЦИИ НА ВАШЕМ СТОЛЕ

«Французской» полукопченая колбаса эксклюзивной линейки «Домашняя линия. Здоровое питание» названа не случайно. «Французская – натура» специально сделана из нежной отборной говядины, ведь известно, что французы большие гурманы!



Колбаса «Французская - натура»

Сосиски, сардельки и колбасы нового поколения «Домашняя линия. Здоровое питание» не только вкусны, но и полезны. Узнать продукцию с безаллергенными специями легко по этикетке нежно-зеленого цвета.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

Для справки:

На Международной выставке мясopеpаbывающей отрасли «IFFA-2010» в Германии продукция мясopеpаbывающего комбината «Диетпродукт» удостоена 12 золотых медалей. С сентября 2010 года в компании «Диетпродукт» действует система менеджмента качества и безопасности пищевой продукции (ХАССП), которая соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 220002-007.



Домашняя
Линия

ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

«Сметанку» и «Пломбирчик» запретили

ОДНАКО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВЫПУСК ФАЛЬСИФИКАТА ОСТАЛАСЬ ПРЕЖНЕЙ

Роспотребнадзор разъясняет, что в соответствии с новой редакцией Технического регламента внесено ограничение по замене молочного жира в количестве не более 50% от общего содержания жира в молочкосодержащем продукте исключительно заменителем молочного жира, кроме того, не допускается и использование немолочного белка в качестве замены молочного белка.

Закреплено требование к идентификации молочной продукции. Для молочкосодержащих продуктов при нанесении маркировки не допускается использование понятий молочных и молочных составных продуктов, в том числе слова или их части, входящие в состав этих понятий. Это значит, что запрещены такие наименования молочкосодержащих продуктов, как «сметанка», «пломбирчик» и т. д.

УЖЕСТОЧЕНЫ ТРЕБОВАНИЯ
К НАИМЕНОВАНИЮ
МОЛОКОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ

Так, для продукции, изготавливаемой с добавлением молока (замороженные десерты, сквашенные продукты, плавящиеся продукты с заменой молочного жира растительным на 100%) должны быть использованы наименования, применяемые в пищевой промышленности, например, «десерт», «желе», «крем», «паста» или «пудинг», с указанием основного компонента рецептуры, после которого размещаются понятия (по усмотрению изготовителя), характеризующие молочный продукт, который был добавлен.

Кроме того, при производстве молочкосодержащих продуктов по технологии, предусматривающей замену молочного жира (кроме производства сливочно-растительных спредов), рядом с полным наименованием продукта должно быть указано, что он произведен «с растительным жиром» (или с заменителем молочного жира).

Для мороженого при нанесении маркировки теперь необходимо указывать полное наименование продукции одинаковым шрифтом на передней стороне потребительской упаковки.

Федеральным законом от 22.06.2010 № 163-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» с 26 июля 2011 года ужесточены требования к молочкосодержащим продуктам.

Теперь потребитель на упаковке сможет прочитать: «Сливочное мороженое», «Молочное мороженое», «Пломбир» или «Мороженое с растительным жиром» и далее фантазийное наименование продукта (или товарный знак, торговая марка – по усмотрению производителя).

Вступило в силу требование о недопустимости использования пищевых добавок и ароматизаторов для кисломолочных продуктов, производимых по национальным стандартам (ГОСТ Р), за исключением йогуртов.

СОЮ ИСКЛЮЧИЛИ
ИЗ МОЛОЧНЫХ СМЕСЕЙ

Выделены продукты детского питания на молочной основе, то есть продукты, где составных частей молока 50% и более (как для составных молочных продуктов), молочные смеси, в том числе сухие молочные смеси, молочные напитки, в том числе сухие молочные напитки, молочные каши.

При производстве адаптированных и последующих молочных смесей исключено использование сои в качестве сырья.

Для отнесения продукции к молочным кашам регламентируется массовая доля сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта не менее 15%.

Введено новое понятие продуктов детского питания: «продукты детского питания на основе полных или частичных гидролизатов белка», «безглютеновые продукты детского питания», «молочные напитки для детей раннего возраста», «сухие молочные напитки для детей раннего возраста», «сухие кисломолочные смеси

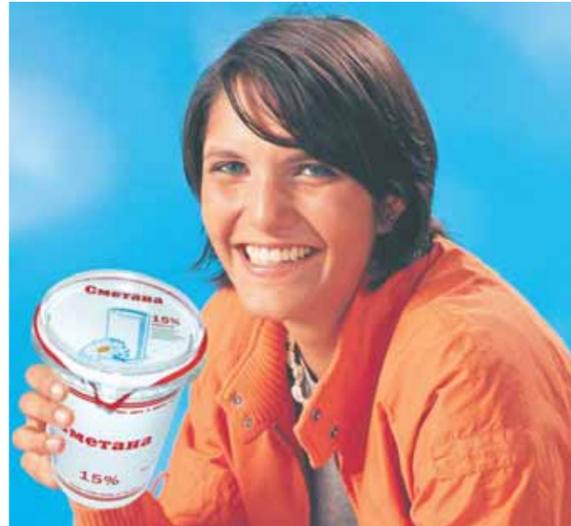
для детей раннего возраста» с учетом особенностей и ассортимента производимых и закупаемых продуктов для детского питания на молочной основе и с использованием молочного сырья.

У ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ
БЫЛ ГОД
НА ПЕРЕХОДНЫЙ ПЕРИОД

Новые требования к молочкосодержащему продукту вступили в силу через 12 месяцев после введения в действия Федерального закона № 163-ФЗ. За это время молокоперерабатывающие предприятия должны были использовать имеющиеся упаковочные материалы и провести, по усмотрению производителя, актуализацию технических документов, по которым производятся и могут быть идентифицированы молочкосодержащие продукты.

ТРЕБОВАНИЯ НОВЫЕ –
ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТАРАЯ

Несмотря на вступление в силу поправок к Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию, ожидать сокращения количества фальсифицированной молочной продукции вряд ли можно. Ведь изменения в Кодекс об административных правонарушениях, предусматривающие повышение штрафов до 700 тыс. рублей за обман потребителей, нынешнее большинство



в Государственной Думе не пропустило. Это означает, что система государственного надзора и контроля опять в большинстве случаев по-прежнему будет работать вхолостую: нарушители будут платить мизерные штрафы и дальше выпускать фальсификат.

Половинчатые меры, отсутствие эффективной системы технического регулирования сегодня на руку фирмам-нворишам, делающим бизнес на обмане потребителей. Подобная политика компромиссов с бизнесом в ущерб интересам потребителей приводит к тому, что честные изготовители из-за недобросовестной конкуренции вынуждены терять доли рынка или снижать планку качества, что в целом негативно сказывается на качестве питания населения, а значит, и на продолжительности жизни россиян.

Кирилл ОРЛОВ

ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ

ОТКРЫТИЕ ГИППОКРАТА

Козьему молоку издавна приписываются чудодейственные свойства, обеспечивающие исцеление и восстановление сил организма после тяжелых болезней.

Знаменитый древнегреческий врач Гиппократ считал козье молоко верным средством для лечения чахотки, а древний ученый и врач Авиценна рекомендовал землянкам регулярно употреблять молоко козы, чтобы дольше сохранять ясность ума и избежать старческого маразма. В древнем Риме им лечили селезенку. Козьим молоком на горных курортах Швейцарии издавна лечили больных от анемии, туберкулеза и рахита.

Кстати, история такого популярного продукта, как йогурт, тоже связана с козьим молоком. Именно из болгарского йогурта, приготовленного на основе молока козы, профессор Мечников выделил целебный лактобактерии – культуру молочнокислых микроорганизмов, подавляющую рост гнилостных бактерий в кишечнике.

КОЗЬЕ МОЛОКО – ОСОБОЕ

Состав козьего молока уникален и включает в себя ненасыщенные жирные кислоты, ценные аминокислоты, коэнзим Q10, кефалины, микроэлементы (Zn, K, Mg, Se, Ca), витамины

КОЗЬЕ МОЛОКО ПЬЕШЬ –
ДОЛГО ЖИВЕШЬ

(A, C, B1, B2, B5, E, D, B6, B12) и лактоферменты.

Содержание основных пищевых ингредиентов – белков, жиров и углеводов – в козьем и коровьем молоке довольно схожи. Тем не менее, несмотря на количественное сходство химического состава жидкостей, их качественный состав заметно различается.

Эти отличия лежат в основе разницы «поведения» козьего и коровьего молока в организме человека. В частности, образующийся при переваривании в желудке козьего молока створок, в отличие от коровьего, значительно менее плотен, что облегчает его обработку пищеварительными ферментами.

Характеристики жировых компонентов козьего молока также значительно отличают его от коровьего. Так, жировые шарики козьего молока значительно меньше по размеру и имеют способность всасываться в кишечнике без участия желчи – сразу в венозную сеть, минуя лимфатические капилляры. При жирности 4,0–4,4% козье молоко усваивается практически на 100%.

Минеральные вещества находятся в молоке козы в идеальном соотношении и хорошо усвояемой форме. По сравнению с коровьим, оно содержит в 10 раз больше фтора, который дает зубам твердое покрытие и защищает их от кариеса и в 6 раз больше кобальта, который входит в состав витамина B12. Этот витамин отвечает за кроветворение и контролирует обменные процессы. Козье молоко содержит больше безбелкового азота, белки его с более высоким содержанием тиамина, чем любая другая пища (тиамин относится к самым важным витаминам группы B, без которого человек не в состоянии обойтись

ни в один из периодов жизни).

ПЕДИАТРЫ РЕКОМЕНДУЮТ

Педиатры знают, что молоко козы обладает рядом выгодных преимуществ, которые позволяют эффективно использовать его в питании детей с непереносимостью коровьего молока и аллергией к его белкам.

Козье молоко помогает малышам избавиться от желудочно-кишечных расстройств, а аллергологи рекомендуют его тем детям, которые не переносят продукты, изготовленные на основе коровьего молока. Козье молоко содержит меньше лактозы (молочного сахара), чем коровье, поэтому оно не вызывает диареи и подходит тем, у кого плохо усваивается лактоза.

Козье молоко по своей природе родственно женскому, так как содержит много бета-казеина. Большинство педиатров считают, что его следует использовать для искусственного вскармливания детей грудного возраста, как прикорм и даже в качестве заменителя материнского молока. Специалисты единодушны в том, что рахитичных детей козье молоко поднимает на ноги быстрее, чем коровье, потому что содержит больше сиаловой кислоты, которая входит в структуру барьеров иммунитета организма.

Официальная медицина рекомендует употреблять козье молоко не только детям, но и взрослым при проблемах желудочно-кишечного тракта, дыхательных путей, при нарушении обмена веществ, заболеваниях сердечно-сосудистой системы, щитовидной железы, аллергии, туберкулезе, экземе, при радиоактивном облучении, потере зрения, для профилактики опу-



хлевых заболеваний. В козьем молоке содержится много калия, роль которого особенно велика в деятельности сердечно-сосудистой системы.

В молоке козы содержатся определенные жирные кислоты, которые оказывают полезное действие при лечении камней в желчном пузыре, кисты и фибромы, расстройства пищеварения, детской эпилепсии, а также способствуют рассасыванию лишнего холестерина в человеческом организме.

ДОМАШНЯЯ АПТЕКА

Молоко козы можно по праву назвать домашней аптекой. Народная медицина рекомендует козье молоко для питания ослабленных детей.

Козье молоко – отменный антиаллерген. Установлено: почти все взрослые и дети, у которых коровье молоко вызывает аллергические реакции, хорошо переносят козье молоко. Попробуйте выпивать хотя бы стакан в день, и аллергия отступит.

Народная медицина рекомендует пить козье молоко при туберкулезе, а также при пародонтозе, когда десны опухают и кровоточат.

Полезно оно и при депрессиях, так как помогает снимать навязчивое чувство тревоги. А если вы страдаете бессонницей, выпивайте на ночь стакан теплого козьего молока – будете легче засыпать и крепче спать.

КОЗЬЕ МОЛОКО
В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ

Во многих странах мира по достоинству оценили полезные свойства молока козы. В США, Швейцарии и Голландии потребление козьего молока превосходит потребление коровьего. В Японии для приготовления детских питательных смесей используют не коровье, а именно козье молоко.

Отечественный рынок козьего молока на сегодняшний день недостаточно развит. Именно поэтому новгородская компания «Лактис» наладила производство новых продуктов: молока козьего цельного под торговой маркой «Lactica» в удобной порционной упаковке с трубочкой, а также сыра мягкого из козьего молока «Дольчеца».

Для приготовления этих продуктов используется молоко-сырье только коз швейцарской зааненской породы. В настоящее время эта порода является одной из наиболее высокопродуктивных в мире и отличается долголетием и крепким здоровьем. Источником молоко-сырья является собственное производство, расположенное на базе сельскохозяйственного предприятия «Нефедовское» в Псковской области.

Современное высокотехнологичное оборудование ЗАО «Лактис» позволяет сохранить вкусовые качества, питательную ценность и высокие экологические характеристики козьего молока в процессе его переработки.

Для ежедневного рациона потребителей, заботящихся о собственном здоровье и здоровье своих детей, новые полезные молочные продукты от новгородской компании «Лактис» станут настоящей находкой!

ООО ТД «Лактика»

Представительство в Санкт-Петербурге:
(812) 406-79-76
www.laktis.ru

ПОЛЬЗЫ РАДИ

Традиционные блюда русской кухни немислимо представить без сметаны и творога. Какой же без сметаны борщ, свекольник, окрошка, даже салат или соус? Да и завтрак без творога с той же сметаной или простоквашей, овощами и зеленью или изюмом сложно представить!



Вкус здоровой жизни

В МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ «ПАЛЬМЕ» НЕ МЕСТО!

Если в пищу употребляется хорошая, свежая сметана и качественный творог, польза для здоровья не заставит себя ждать. Однако некоторые производители под видом этих традиционных молочных продуктов фасуют «нечто» на основе растительных жиров.

Особой популярностью у фальсификаторов пользуется пальмовое масло, которое почти в 4 раза дешевле молочного жира. Жажда прибыли заставляет закрывать глаза на то, что из-за высокой температуры плавления (38-47°C) этот тропический жир полностью не усваивается организмом. В результате забиваются сосуды, что ведет к заболеваниям сердечно-сосудистой системы. К тому же, избыток насыщенных жирных кислот в пальмовом масле приводит к нарушению обмена веществ, повышению уровня холестерина в крови и другим изменениям в организме.

ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА – МОЛОЧНЫЙ ЖИР

Ведущий специалист молочного завода «Пискаревский», кандидат медицинских наук Андрей Смирнов уверен, что молкосодержащие продукты, в которых молочный жир заменен на пальмовое масло, никогда не станут полноценными для организма. Пользу нашему здоровью может принести только натуральный молочный жир. Именно на его

основе выпускается вся продукция молочного завода «Пискаревский», что подтверждается независимыми экспертизами СПб ООП «Общественный контроль».

Как рассказывает Андрей Смирнов, молочный жир – это богатый источник энергии, выгодно отличающийся от других жиров как растительного, так и животного происхождения. Температура плавления молочного жира ниже температуры тела человека – 27-35°C, поэтому молочный жир легко усваивается. В его состав входит более 30 различных жирных кислот, среди которых такие биологически ценные, как масляная, капроновая, каприловая и каприновая.

Молочный жир в большом количестве содержит витамины А, Е, Т, К (которые почти отсутствуют в других жирах) и противоклеротические вещества – фосфатиды. Также в нем присутствует предупреждающая развитие атеросклероза арахидиновая кислота, которую вообще не найти в растительных жирах, в т.ч. в пальмовом масле.

Именно поэтому эксперты рекомендуют употреблять в пищу только натуральные молочные продукты на основе молочного жира. Для многих петербуржцев уже более 45 лет гарантией высокого качества и традиционного вкуса является продукция молочного завода «Пискаревский». Проверено на практике: «Пискаревские» сметана и творог – это вкус здоровой жизни.

Подготовила Дарья ДЕДОВА



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

ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ КОРЗИНА

Увы, сейчас на мясные консервы мы поглядываем с опаской и не торопимся их покупать. А все потому, что многие производители тушенки, мягко говоря, снизили планку качества.

Попробовав один, два, три раза некачественные мясные консервы, любители тушенки постепенно стали отказываться от нее в пользу других продуктов питания. Ведь вместо мяса в консервы иногда добавляют посторонние продукты (хорошо если соевый белок, а ведь некоторые умудряются туда «рога и копыта» положить!).

В результате мы получаем фаршеобразную массу с низкой энергетической ценностью, вкус которой бесконечно далек от классического вкуса тушеного консервированного мяса. Покупать такой продукт петербуржцы не торопятся. В то время как хорошую тушенку – «как раньше» – с удовольствием поставит на стол не только заядлый турист или обленевшийся холостяк, но даже взыскательный гурман. Ведь качественные мясные консервы – это вкусная, полноценная и здоровая пища. Вопрос: где взять настоящую тушенку?

ПРЕВОСХОДЯ ОЖИДАНИЯ

В последние годы качественная тушенка попала в разряд деликатесной продукции, которую днем с огнем не сыщешь, и большинство петербуржцев хранят о ней лишь теплые воспоминания. Но! С некоторых пор в гипермаркетах «О'Кей», универсамах «Норма», «Лэнд», «Фреш», «Реаль Свежие продукты», «Ладоград», «Рио-Маг», «Квартет»

ПРОДУКТ ХОРОШ, КОГДА ОН ЧЕСТНЫЙ!



РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСА

Под маркой «Честный продукт» сегодня выпускается не только классическая тушеная говядина и свинина, но и деликатесная тушеная баранина, а также конина, которая признана диетологами самым полезным мясом.

Еще вы можете купить «честные» мясо цыпленка в желе и мясо индейки в собственном соку. Мясные консервы «Честный продукт» выпускаются как в классических жестяных банках весом 525, 338 и 325 граммов, удобных для хранения и перевозки, так и в стеклянных банках весом 500 граммов.

МАГАЗИН НА ДИВАНЕ

Думаю, многие из вас, уважаемые читатели, уже здраво рассудили, что пара коробок тушенки «Честный продукт» не будут лишними на домашней или дачной кухне. Вопрос: как дотащить мясные консервы из магазина? Ответ: сделайте заказ (от одной коробки) по телефону +7 (921) 558-42-06 и получите его в удобное для вас время. Если вы не готовы купить целую коробку сразу, кооперируйтесь с соседями, знакомыми и коллегами по работе.

С «Честным продуктом» хлопот на кухне станет меньше, а вкусных и разнообразных блюд – больше!

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

и других универсамах города и области появились мясные консервы высшего сорта под торговой маркой «Честный продукт».

Те, кому повезло купить такую тушенку, признают, что по вкусу и качеству эти консервы превзошли все ожидания. И в жестяных, и в стеклянных баночках – кусочки настоящего тушеного мяса с отменным вкусом и нежной консистенцией. Петербуржцы постарше, попробовав «честную» тушенку, говорят, будто вернулись в прошлое – до того продукт напоминает ту самую настоящую тушенку советских времен.

ГОСТОВСКИЙ МИНИМАЛИЗМ ЗАВОДА «ФОРТУНА»

Конечно, технологи консервного завода «Фортуна» в городе Старая Русса Новгородской области, на котором выпускаются мясные консервы «Честный продукт» машину времени не изобретали и в прошлое не заглядывали. Ведь для того чтобы выпустить тушенку «как раньше», достаточно строго соблюдать технологию и рецептуру, используя только те ингредиенты, которые предусмотрены нормативной документацией.

Вот почему в мясные консервы торговой марки «Честный продукт» идет только отборное охлажденное мясо, натуральные специи и... все. Больше ничего в тушенку не добавляется! Именно благодаря такому гостовскому минимализму петербуржцы могут купить настоящее консервированное тушеное мясо, которое идеально подходит не то что для быстрого перекуса – его не стыдно подать даже самым дорогим гостям на праздничный стол. О том, что мясные консервы «Честный продукт» универсальны для дачи, рыбалки и походов, говорить вовсе не приходится.

Представительство
завода «Фортуна»
в Санкт-Петербурге:
тел. (812) 740-13-75

ВСЕ О СЫРЕ

Сыр – это не только очень вкусный, но и чрезвычайно полезный высокопитательный продукт. Медики утверждают, что натуральный сыр весьма полезен для здоровья.

ВКЛЮЧИ СЫР В СВОЙ РАЦИОН

Главные достоинства сыров заключаются в содержании в них большого количества полезных веществ и в их отличной усвояемости.

В сыре содержится до 22% белка – больше, чем в мясе или рыбе, а также незаменимые аминокислоты, включая аминокислоту триптофан, благодаря которой улучшается настроение и нормализуется сон.

Кроме того, сыр – это источник кальция, фосфора, цинка, витаминов А, В2, В12, D. Белок, содержащийся в сыре, в процессе его созревания становится растворимым. Благодаря этому его усвояемость составляет 98–99%.

Диетологи подсчитали: съедая всего 60 граммов сыра в день, можно обеспечить себя 50% суточной потребности в кальции.

ОСОБОЕ МОЛОКО
ДЛЯ ЛЮБИМОГО СЫРА

Вкус сыра напрямую зависит от качества сырья, из которого его делают. Всем известно, что главный компонент сыра – это молоко. Оно должно соответствовать не только требованиям российского Технического регламента, но и быть экологически благополучным.

Все молочные фермы, снабжающие сырьем производство сыра «Тысяча Озёр», расположены на живописном острове, раскинувшемся вдали от цивилизации. Это значит, что коровы дышат чистым воздухом, свободным от газовых выхлопов и уж тем более солей тяжелых металлов. Это значит, что они пьют чистейшую воду и едят полноценные корма, выращенные на экологически благополучной территории.

Особый микроклимат на островных пастбищах, где нет резких перепадов температур, напрямую влияет на вкус и питательность молока, из которого в результате производится натуральный сыр «Тысяча Озёр».

Напомним, что в этом году вся линейка марки «Тысяча Озёр» прошла экологическую

«Тысяча Озёр» — свежестъ финского утра



сертификацию в системе «Эко Тест Плюс», знак которой вы можете видеть на упаковке сыра.

ВПУСТИ В ДОМ
СВЕЖЕСТЬ ФИНСКОГО УТРА

Маркетологи подсчитали, что более половины реализуемого сыра в России потребляется во время завтрака. Учитывая предпочтения потребителей, торговая марка «Тысяча Озёр» предлагает сыр «УТРЕННИЙ». Привычный сливочный вкус, кружевная структура сыра пробудят ваши чувства ранним утром. Сыр «УТРЕННИЙ» подарит вашей семье заряд бодрости и отличного настроения на весь день.

ЛЕГКИЙ ПУТЬ К КРАСОТЕ

В настоящее время существуют разного рода продукты с пониженным содержанием жира:

Свежий сыр и масло
«Тысяча Озёр»

На живописном острове, скрытом от посторонних глаз и практически не тронутым цивилизацией, финские фермеры получают от коров уникальное молоко. Именно поэтому здесь производится такой вкусный сыр без искусственных добавок, красителей и консервантов. Этот сыр называется «Тысяча Озёр». Теперь и у Вас есть возможность насладиться свежестъю финского утра и вкусом экологически чистого сыра.



творог, молоко, сметана. Только сыр, представленный на российском рынке, пока еще остается продуктом с очень высоким содержанием жира. Поэтому порой приходится воздерживаться от его чрезмерного потребления.

Однако сыр «Тысяча Озёр» ЛЁГКИЙ с пониженным содержанием жира полностью решает эту проблему. Несмотря на низкую жирность, он имеет великолепный сливочный вкус, прекрасно подходит для людей, соблюдающих диету, но желающих наслаждаться вкусными и полезными продуктами.

ВКУС ОТЛИЧНОГО НАСТРОЕНИЯ

Сыр «Тысяча Озёр» ЭММЕНТАЛЕР давно пользуется заслуженной популярностью у истинных гурманов и любителей сыра за свой необычный карамельный вкус. Он выделяется

среди прочих своими большими дырками и золотистым оттенком, идеально подходит для десерта и прекрасно дополняет вкус благородных вин. Российские хозяйки с удовольствием используют его для приготовления сладких блюд и салатов.

ПОЛУЧИ ЗАРЯД УТРЕННЕЙ БОДРОСТИ

Классика вкуса – сливочный сыр. Чуть сладкий, с умеренно выраженным сливочным вкусом... Пожалуй, не найдется ни одного человека, который бы отказался от кусочка этого нежного и гармонично сбалансированного продукта. Его нежно-золотистый цвет и насыщенный сливочный вкус украсят ваш стол и поднимут настроение!

Сыр «СЛИВОЧНЫЙ» ценят не только за яркий вкус, но и за высокую питательную ценность, которая помогает быстро восполнить израсходованную энергию и подкрепить силы. Именно поэтому сыр «Тысяча Озёр» СЛИВОЧНЫЙ незаменим для быстрых и сытных перекусов на работе, в дороге, на даче и дома.

Попробуйте и вы питательные и вкусные сыры торговой марки «Тысяча Озёр»!

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

Внимание! Конкурс!

Компания «Невские сыры» и редакция газеты «Петербургское качество» объявляют конкурс на лучший рецепт блюда из сыра торговой марки «Тысяча Озёр». Письма принимаются до 15 сентября по адресу: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования. Победителей, как всегда, ждут вкусные призы!

СОВЕТ ДА ЛЮБОВЬ



Семейная жизнь начинается с кусочка свадебного торта

Август-сентябрь — традиционная пора свадеб. В старину после апрельских венчаний на три месяца наступал «мертвый сезон». В селах свадьбы в период полевых работ, как правило, вообще не играли. И сегодня такое «свадебное расписание» остается в моде. В это время горячая пора наступает не только у работников петербургских ЗАГСов, но и... у кондитеров, изготавливающих эксклюзивные торты для новобрачных.

СТАРИННЫЙ РИТУАЛ

Не стоит относиться к свадебному торту как к обычному десерту. Свадебный торт предполагает особый ритуал, который имеет историю в пять тысяч лет и символизирует сладкую супружескую жизнь и любовь. Это одна из тех традиций, которые не принято нарушать.

Красивый и необычный торт вызовет восторг у ваших гостей, подарит вам повод для гордости и, конечно, создаст особую атмосферу, став кульминацией вашего свадебного торжества.

ДОВЕРЬТЕСЬ
ПРОФЕССИОНАЛАМ

Чтобы свадебный торт оправдал ваши ожидания, необходимо заранее побеспокоиться о его заказе у профессиональных кондитеров. Многие сочетавшиеся законным браком петербургские пары рекомендуют воплощать свои сладкие грезы на кондитерской фабрике «КАРАТ ПЛЮС».

По их словам, заказ свадебного торта в этой компании – хорошая примета! Доказано на практике: жизнь молодоженов, вместе разрезавших такой торт, будет долгой и

счастливой, а гостям с таким угощением уж точно не будет «горько»!

РОМАНТИЧЕСКИЙ ОСТРОВ
В ОКЕАНЕ ЛЮБВИ

Начальник цеха заказной продукции кондитерской компании «КАРАТ ПЛЮС» Татьяна КАРЕВА рассказывает, что ограничений полета фантазии заказчика практически нет. Свадебный эксклюзив может быть исполнен в виде традиционного многоярусного торта с голубыми, сердечками и фигурками молодоженов, украшен сахарными и даже живыми цветами, кружевами из шелка и настоящими жемчужными ожерельями.

Дизайнерам «КАРАТ ПЛЮС» под силу приготовить торт в виде смешной сценки или с узнаваемым изображением жениха и невесты. Ваш торт может рассказать целую историю. Вы познакомились на морской прогулке? Сделайте торт в виде парусника и расскажите гостям историю вашего знакомства!

Едете в медовый месяц на остров Бали или в Таиланд? Торт в виде романтическо-

го острова, затерявшегося в океане любви, подарит вам предвкушение прекрасного отдыха. Татьяна Карева уверяет, что фантазия заказчиков и умелые руки кондитера создадут идеальный торт для вашей свадьбы, а заказ торта превратится в увлекательный творческий процесс.

БЕСПЛАТНЫЕ СОВЕТЫ

По словам Татьяны Каревой, не следует заказывать торт только в белой цветовой гамме – на фото и видеосъемке все рельефы и узоры на нем сольются. Технолог рекомендует выбирать для свадебных тортов голубые, желтые, розовые и зеленые оттенки. Тем более что обилие пищевых красителей позволяет сегодня «раскрасить» изделие в любую палитру без вреда для здоровья.

Ярусов у свадебного торта может быть один или несколько. Если в качестве сладкого свадебного угощения выбран многоярусный торт (больше двух «этажей»), то его вес должен быть минимум 5 кг, дабы чрезмерно тонкие коржи не испортили общее впечатление.

Конечно, торт встречают по одежке, но не менее важны его вкусовые качества. Именно свадебный торт станет заключительным аккордом вашего торжественного банкета. И этот вкус просто обязан вызвать всеобщий вос-

торг и восхищение. Выбирая свадебные торты на заказ в компании «КАРАТ ПЛЮС», вы можете смело экспериментировать. В составе вашего торта могут быть самые различные компоненты: бисквит или песочное тесто, карамель, крем или шоколад, орехи, фрукты и ягоды, сиропы и зефир.

СЕГОДНЯ ЗАКАЗАЛ —
ЧЕРЕЗ ТРИ ДНЯ ЗАБРАЛ!

Напомним, что стоимость торта зависит от рецептуры, компонентов, элементов дизайна и веса. Как правило, вес рассчитывается по количеству гостей. Каждому приглашенному обязательно должен достаться кусочек весом не менее 150–200 граммов. И тут уже не сложно посчитать: 10–15 чел. – 2–3 кг; 20 чел. – 4 кг; 30 чел. – 5–6 кг. Торты весом более 5 кг делаются в несколько ярусов – 2, 3 и более.

Совет! Заказывать всегда следует чуть больше – лучше пусть останется, чем кому-то не хватит.

Чтобы заказать праздничный торт у кондитеров компании «КАРАТ ПЛЮС», вам нужно совершить три действия:

- позвонить по телефону диспетчерской службы и узнать адрес ближайшего магазина, где можно оформить заказ;
- приехать в магазин, обсудить с продавцом детали вашего заказа и оплатить его;



• Забрать ваш заказ в этом же магазине через три рабочих дня или же оформить доставку до места торжества в удобное для вас время.

Многоканальный телефон диспетчерской службы компании «КАРАТ ПЛЮС»: (812) 318-13-80.

К свадьбе готовилась Ирина ОСТРОВСКАЯ

Адреса фирменных магазинов ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ЦЕНА ВЫСОКАЯ, А КАЧЕСТВО...

Из восьми протестированных образцов чернослива в шоколаде только два оказались выпущенными по ГОСТу. Эта продукция по цене резко отличалась от выработанной по техническим условиям. Так, 100 г гостовской сладости производства Кондитерской фабрики им. Н. К. Крупской стоят 95 руб. 90 коп., в то время как стоимость аналогичных сладостей, сделанных в соответствии с ТУ, варьируется в диапазоне от 30 до 40 руб.

Самой дорогой продукцией ТУшной категории оказался чернослив в шоколаде производства ООО «Натуральный продукт» торговой марки «Фруже» – в гипермаркете «Лента»: 52 руб. 17 коп. в пересчете на 100 г.

Парадокс – но привычное для обывателей представление о том, что цена соответствует качеству, эксперты испытательной лаборатории опровергли. В числе образцов, получивших нарекания специалистов, оказался самый дорогой представитель чернослива в шоколаде производства именной петербургской Кондитерской фабрики им. Н. К. Крупской. На одной доске с ним – образцы чернослива в шоколаде производства ООО «Туриба» торговой марки «365 дней» и ООО КФ «Финтур», цена за 100 граммов которых составляет всего 29 руб. 95 коп. и 39 руб. 93 коп. соответственно.

Чернослив в шоколаде – излюбленное лакомство сладкоежек. Основных ингредиентов у него всего два – чернослив, который является ни чем иным как сушеной сливой, и, конечно, шоколад. И если вкус чернослива не спутать ни с чем, то распознать настоящий шоколад для непосвященного потребителя – задача не из легких.

ЧЕРНОСЛИВ ПОССОРИЛСЯ С ШОКОЛАДОМ

Для того чтобы понять, действительно ли шоколад используют изготовители при производстве конфет, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» отправилась в торговые сети, где и закупила образцы, а затем направила их для исследования в ФГУ «Тест – С.–Петербург». Увы, подлинность шоколада была поставлена специалистами под сомнение в 40% образцов.

ШОКОЛАД БЕЗ КАКАО-МАСЛА – НЕ ШОКОЛАД!

Итак, в ходе экспертизы Кондитерская фабрика им. Н. К. Крупской, ООО «Туриба» и ООО КФ «Финтур» были уличены во введении потребителей в заблуждение: на самом деле конфеты были покрыты не шоколадом, как заявили изготовители на этикетке.

Распознать фокус для специалистов оказалось несложным. Достаточно было скрупулезно изучить состав, указанный на упаковке.

Руководитель сектора по определению физико-химических показателей испытательной лаборатории ФГУ «Тест – С.–Петербург» Екатерина Полиектова поясняет, что в соответствии с требованиями п. 7 ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения» шоколадом может называться только то кондитерское изделие, которое получено на осно-

ве сахара и какао-продуктов. К последним относятся продукты переработки какао-бобов, используемые в производстве шоколада: какао-крупка, тертое какао, масло какао, производственный какао-порошок. В состав шоколада должно входить не менее 35% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 18% масла какао и не менее 14% сухого обезжиренного остатка какао-продуктов.

Екатерина Полиектова добавляет, что в соответствии с ГОСТом в кондитерских изделиях группы «Шоколад» может быть использовано до 5% растительных жиров – эквивалентов масла какао (или) улучшителей масла какао.

Учитывая, что названия ингредиентов в составе продукта располагаются строго в порядке убывания, эквиваленты (заменители) масла какао должны стоять в конце списка. Но на этикетках забракованных образцов чернослива в шоколаде за-



менители стояли сразу следом за сахаром и сахарной пудрой! И только потом следуют какао-порошок и иные какао-продукты. Судя по маркировке, ни в одном из трех забракованных образцов какао-масла не было и в помине. Напомним, что в сухом остатке его должно быть не менее 18%.

Специалисты испытательной лаборатории делают однозначный вывод: кондитерские изделия, в составе которых отсутствует масло какао либо его содержание меньше, чем содержание заменителя масла какао, могут называться как угодно, но только не шоколадом.

ТАЕТ ВО РТУ, НЕ ОСТАВЛЯЯ ЖИРОВОЙ ПЛЕНКИ

По словам специалиста ФГУ «Тест – С.–Петербург» Ирины Швейкиной, отличить настоящий шоколад от ненатурального все-таки можно. Температура плавления растительного жира ниже, чем у какао-

масла, поэтому во рту можно ощутить послевкусие – жирную пленку. Шоколад, напротив, должен таять во рту, не оставляя ощущения обволакиваемости.

Специалисты лаборатории отметили, что все остальные образцы по вкусу и по полноте информации полностью соответствовали обязательным требованиям.

Подготовила Нелли МЕЛЬНИК

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



Наименование продукта	Чернослив в шоколаде	Чернослив с миндалем в шоколадной глазури	Чернослив «Шикон» с миндалем в шоколаде	Чернослив в шоколаде «Фруже»	Чернослив в шоколадной глазури «Озерский сувенир»	Чернослив в шоколаде «365 дней»	Чернослив в шоколаде	Чернослив в шоколаде
Производитель	ЗАО «Камея», СПб	ООО «Микаелло», Калужская обл.	ООО «Восточные сладости», СПб	ООО «Натуральный продукт», Калужская обл.	ЗАО «Кондитерский к-т «Озерский сувенир», Московская обл.	ООО «Туриба», СПб	ООО КФ «Финтур»	Кондитерская фабрика им. Н. К. Крупской
Цена, руб. за 1 кг	693	298-85	339	521-78	329-50	272-23	396-67	959
Место закупки	«Эстафета», Московский пр., 189	«О'Кей», Московский пр., 137	«Карусель», Кузнецовская ул., 31, лит. А	«Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А	«Агроторг», ул. Циолковского, д. 10	«Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А	«О'Кей», Московский пр., 137	«Эстафета», Московский пр., 189
Дата изготовления	18.04.2011	28.03.2011	09.02.2011	05.04.2011	24.03.2011	26.03.2011	29.03.2011	14.04.2011
НД (ГОСТ или ТУ)	ГОСТ 4570-93	ТУ 9123-001-58033493-2005	-	ТУ 9123-006-32587716-2001	ТУ 9123-012-45735124-04	ТУ 9123-021-25894777-2006	ТУ 9123-003-23381424-2003	ГОСТ 4570-93
Маркировка (ГОСТ Р 51074-2003)	Соответствует	Ксерокопия транспортной этикетки нечеткая, неразборчивая	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует, отсутствует дата упаковки	Не соответствует
Вкус и запах, консистенция, цвет по НД	Вкус и запах: свойственные данному наименованию изделия. Форма: в соответствии с утвержденными рецептурами. Поверхность: глазированные конфеты должны иметь ровную или волнистую поверхность. Конфеты, глазированные шоколадной глазурью, и шоколадные конфеты с начинкой должны иметь блестящую поверхность с четким рисунком.							
Вкус и запах фактически	Свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха	Свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха	Свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха	Свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха	Свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха	Свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха	Свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха	Свойственные данному наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха
Форма и поверхность фактически	Форма, обусловленная формой чернослива. Поверхность блестящая, слегка волнистая. Вид в разрезе: с наличием чернослива и грецкого ореха	Форма, обусловленная формой чернослива. Поверхность блестящая, без трещин, без поседения. Вид в разрезе: с наличием чернослива и миндаля	Форма продолговатая овальная. Поверхность ровная, слабо блестящая, с наличием рисунка. Вид в разрезе: с наличием чернослива и миндаля	Форма, обусловленная формой чернослива и кураги. Поверхность волнистая, конфеты глазированы темным и белым шоколадом. Вид в разрезе: с наличием чернослива, кураги и миндаля	Форма продолговатая овальная с плоским основанием. Поверхность слабо блестящая, слегка волнистая. Вид в разрезе: с наличием чернослива	Форма, обусловленная формой чернослива, правильная, без деформаций. Поверхность гладкая, слабо блестящая, без подтеков и трещин. Вид в разрезе: с наличием чернослива	Форма, обусловленная формой чернослива. Поверхность блестящая, без поседения и поражения вредителями. Вид в разрезе: с наличием чернослива	Форма, обусловленная формой чернослива, с плоским основанием. Поверхность блестящая, слегка волнистая. Вид в разрезе: с наличием чернослива
Масс. доля влаги, %, норма/результат	23,8–29,8 / 23,5±0,5	не более 30,0/29,8±0,5	- / 17,1±0,5	не более 30,0/27,0±0,5	28,0±2,0/26,5±0,5	не более 32,0/25,2±0,5	не более 35,0/27,1±0,5	29,0–35,0/29,2±0,5
Масс. доля глазури, %, норма/результат	не менее 38,0 / 42,6±2,0	не менее 33,0/36,2±2,0	- / 53,0±2,0	не менее 48,0/57,7±2,0	34,0±2,0/32,8±2,0	- / 40,8±2,0	не менее 15,0/64,1±2,0	не менее 38,0/50,9±2,0
Масс. доля начинки, %, норма/результат	- / 57,4±2,0	- / 63,8±2,0	- / 47,0±2,0	- / 42,3±2,0	66,0±2,0 / 67,2±2,0	- / 59,2±2,0	- / 35,9±2,0	- / 49,1±2,0
Масс. доля сернистого ангидрида, %, норма/результат	не более 0,01/ 0,003±0,001	не более 0,01/ 0,005±0,001	- / 0,009±0,002	не более 0,01/ 0,009±0,002	- / 0,002±0,001	не более 0,01/ менее 0,001	не более 0,01/ 0,002±0,001	не более 0,01/ 0,004±0,001
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	НД не предостав.	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.

ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ



невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1955 годуМЕДОМ УГОЩАЮ —
ЛЕТО ПРОВОЖАЮ

На второе воскресенье августа пришелся первый из трех Спасов — Медовый. По народным приметам, к 14 августа соты в ульях уже наполнены до отказа и пасечники приступают к сбору меда, а заодно провозжат щедрое лето. И именно с этого дня разрешается лакомиться медком нового урожая. И тут уже нет предела фантазии, как употребить этот невероятно вкусный и полезный дар природы, описываемый не иначе, как «сок от ночной росы, той, что пчелы собирают с цветов благоухания».

После освящения меда в церкви хозяйки принимались готовить самые разнообразные медовые блюда. Тут тебе и пряники, и коврижки, квас и кисели, каши и калачи с медом.

В наши дни далеко не каждая петербурженка может похвастать умением приготовить настоящее медовое лакомство. И не только потому, что соответствующие рецепты



Пирог яблочный

С давних пор август в народе называют лакомкой. А все потому, что на последний месяц лета приходится сразу три больших праздника — Медовый, Яблочный и Ореховый Спасы. Кондитерский комбинат «НЕВСКИЕ БЕРЕГА» заранее подготовился к торжествам. И сегодня предлагает петербуржцам лакомую линейку сладких изысков на основе меда, яблок и орехов

Каждый Спас свое лакомство припас



Рулет «Сливочно-ореховый»

отсутствуют в записной книжке. Купить качественный и вкусный мед сегодня — большая проблема. Но специалисты кондитерского комбината «Невские берега» используют натуральный и свежий мед, который идет на приготовление основы для лакомой выпечки — ароматного и вкусного «Медовика».

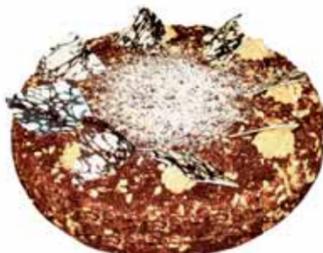
Кстати, полезные свойства меда не теряются даже после тепловой обработки. Так что, съев кусочек «Медовика» от «Невских берегов», прослоенного сливочным кремом на вареной сгущенке, вы получите не только ни с чем не сравнимое удовольствие, но и несомненную пользу для организма.

«Медовик» покрыт шоколадной глазурью и украшен вареной сгущенкой и сливками. Пожалуй, в Медовый Спас это лучший подарок сладкоежкам!

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ЖЕЛАНИЙ

Золотистый и ароматный «Пирог яблочный», выпеченный в кондитерских цехах компании «Невские берега», предназначен для истинных ценителей домашней выпечки. «Пирог яблочный» станет главным украшением стола во второй, Яблочный Спас, который приходится на 19 августа.

Существует поверье, что в Преображение Господне яблоки становятся магическими и, если съесть в этот день наливное яблочко, загадав перед этим желание, оно обязательно сбудется. У вас есть потрясающая возможность загадать целый пирог и еще кусочек желаний вместе с «Невскими берегами». Если они искренние и добрые, то обязательно



Торт «Трухлявый пенек»

сбудутся, особенно если касаются здоровья. Не зря в Англии существует поговорка: «Если в день съесть по одному яблоку, то врачи никогда не понадобятся». Заметим, абсолютно не важно, какое яблоко вы употребите: моченое, печеное или свежее.

А ОРЕШКИ НЕ ПРОСТЫЕ...

Через третьего, Орехового Спаса наступит 29 августа, как раз на следующий день после окончания Успенского поста. Орехи, которые и в дни поста выручают постящихся, являются замечательным дополнением к различным блюдам. С ними можно приготовить как сладкие, так и сытные яства.

Орехи прекрасно подходят к мясным и рыбным закускам, придавая им неповторимый изысканный вкус, а главное, заряжая организм необходимыми полезными веществами. И все же традиционно орехи используются для сладкой выпечки. Именно поэтому кондитеры «Невских берегов» составили для вас отменное ореховое меню.



Сметанник с орехами



Торт «Медовик»

Рулет «Сливочно-ореховый» — это нежнейший белый бисквит, прослоенный сливочным кремом и украшенный отборными обжаренными орехами.

Торт «Трухлявый пенек». Слои домашнего бисквита и бисквита с какао прослоены сливочным кремом с вареной сгущенкой и грецкими орехами. Кондитерское лакомство украшено шоколадной глазурью и опять же орехами.

Сметанник с орехами. Домашний бисквит прослоен сметанным кремом и грецкими орехами. Торт украшен фигурами из глазури.

Эта «ореховая тройка» поможет вам отметить Ореховый Спас по всем правилам!

Кондитеры компании «Невские берега» уверены, что с их продукцией вы отлично встретите каждый из трех Спасов.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

«ШЕФ-ПОВАР» РЕКОМЕНДУЕТ

Настоящая колбаса — только из мяса

Вареные колбасы наиболее доступны для широкого потребителя. Их ценят за нежный вкус, легкую усвояемость, питательность и удобство при приготовлении разных блюд. Вареные колбасы идеально подходят для оформления мясных тарелок и всевозможных острых закусок, незаменимы для приготовления бутербродов и сэндвичей, а также разнообразных салатов.



В последнее время недобросовестные производители серьезно испортили репутацию вареных колбас. Потребителей сегодня не удивишь, что в составе любимой колбасы присутствуют соевые ингредиенты, крахмал, разнообразные консерванты, фосфаты, загустители и другие сомнительные добавки.

Однако в Северной столице есть специалисты, которые прекрасно понимают, что настоящая колбаса бывает только из мяса. Речь идет о мясоперерабатывающем заводе «Мясные деликатесы» и торговой марке «Шеф-Повар», которые принадлежат

холдингу «Рубеж», лидеру на рынке поставок мясного сырья. Именно поэтому в колбасах от «Шеф-Повара» присутствует только мясо. И никакого растительного белка!

ШЕДЕВРЫ КУЛИНАРИИ

Каждый продукт в линейке колбас и мясных деликатесов от «Шеф-Повара», куда входит более 200 наименований колбас и мясных деликатесов, — это маленький шедевр кулинарии. Значительный процент составляют вареные колбасы. Однако помимо традиционных гостовских рецептов в коллекции «Шеф-

Повара» представлены оригинальные вкусы: вареные колбасы с сыром, фисташками, паприкой, овсом и овощами.

ИННОВАЦИОННАЯ УПАКОВКА

Все вареные колбасы от «Шеф-Повара» выпускаются как в виде традиционных батончиков, так и в сервировочной нарезке. «Шеф-Повар» первым на российском рынке начал изготавливать колбасы в дополнительной индивидуальной упаковке флю-пак, отвечающей самым высоким требованиям гигиены и удобства для покупателя. Вареные колбасы от «Шеф-Повара» в упаковке флю-пак со специальной газовой средой, идеально сохраняющей свежесть и аромат продукции, незаменимы для путешественников и дачников. Это гарантия того, что даже в жаркую погоду колбасы долгое время сохраняют свежесть и свой неповторимый вкус.

«ДОКТОРСКАЯ» КОЛБАСА —
В ДОРОГЕ ЛУЧШАЯ ЕДА

Выезд на пикник или путешествие в поездке редко обходятся без любимых бутербродов с самой любимой россиянами колбасой — «Докторской» высшего сорта.

При производстве этой вареной колбасы «Шеф-Повар» scrupulously соблюдает все требования ГОСТа.

Фарш в этой колбасе имеет однородную, нежную консистенцию. «Докторская» готовится без острых приправ.

Уважением потребителей пользуется и колбаса «Докторская от Шеф-Повара», приготовленная по оригинальному рецепту. В классический рецепт специалисты добавили фарш моркови и овса, что полностью оправдывает название продукта: «Докторская» — значит, полезная!

Особой популярностью «Докторская от Шеф-Повара» пользуется у мам, которые заботятся о правильном и здоровом питании своих детей. Детвора с удовольствием ест бутерброды с «Докторской от Шеф-Повара» на завтрак, а сэндвич с этой колбасой с аппетитом угнетается во время школьной перемены.

ВСЕ ДЛЯ ГОРЯЧИХ
БУТЕРБРОДОВ

Если вы отдыхаете на даче, обязательно возьмите с собой батончик колбасы «Русская». Традиционный, нежный вкус вареной колбасы с оттенком пряных специй и ароматом чеснока раззадорит аппетит. Отличительная черта «Русской» от «Шеф-Повара» — особый рисунок на срезе с включениями шпика. Она прекрасно подходит для приготовления горячих бутербродов как в микроволновой печи, так и на походном костре.

Хочется чего-то особенного? Попробуйте «Дует с сыром» — вареную колбасу с натуральным голландским сыром. Это отличное решение для любителей многослойных и горячих бутербродов! В поездке, где бы вы ни находились, — «Дует с сыром» всегда подкрепит ваши силы.

ВЕЛИКОЛЕПНОЕ ТРИО

Нужно добавить изысканности столу? «Шеф-Повар» приготовил для вас великолепное «Трио с фисташками» и «Трио с паприкой». Великолепный, притягательный вкус «Трио с фисташками» подчеркнут включениями сочной ветчины, чуть солоноватых фисташек и оригинальной комбинацией специй.

В «Трио с паприкой» вы найдете кусочки сочной ветчины, а красный сладкий перец придает колбасе настроение солнечного юга и ощущение нескончаемого праздника жизни с его сладковато-пряным вкусом.

Римма ВИКУЛИНА



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

Шеф Повар®

http://www.shef-povar.com