

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

2 ИЗ ЗАЛА СУДА

«ПИТ-ПРОДУКТУ»
ОТКАЗАЛИ
ПОВТОРНО



6 ВИВАТ ФЕСТИВАЛИ!

«ВКУСНОГРАД»
ПОДАРИЛ ПЕТЕРБУРЖЦАМ
ВКУСНУЮ ОСЕНЬ



10 ФАЛЬСИФИКАЦИЯ В ЗАКОНЕ



ПАЛЬМОВОЕ
МАСЛО: КОМУ
ЭТО ВЫГОДНО?

11 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ГОРБУША
С ПРИВКУСОМ
ГОРЕЧИ
И СОЛИ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

стр. 5

ПЕЛЬМЕНЯМ ПОСТАВИЛИ «ДВОЙКУ»

Пельмени классические «Русские» от ООО «Петрохолод — пищевые технологии» (СПб), закупленные в универсаме «Дикси», получили самую низкую дегустационную оценку специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург».

В НОМЕРЕ:

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР
НАКАЗАЛ НАРУШИТЕЛЕЙ

2

ЕДА СТАНЕТ САМОЙ
ТВЕРДОЙ ВАЛЮТОЙ

2

ЧТО НАША ЖИЗНЬ?
ИКРА!

4

XV САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ВКУСНОГРАД

ВКУСНОГРАД НАКОРМИТЬ ВСЕГДА ГОРОД РАД!

ПРИГЛАШАЕТ ПЕТЕРБУРЖЦЕВ

ВЕСЕЛАЯ
КОНЦЕРТНАЯ
ПРОГРАММА

ВКУСНЫЕ
ПРИЗЫ

19 11:00
ноября

Торжественное
открытие
в 13.00

ПРОДУКТЫ
ПИТАНИЯ
ОТ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ

Бухарестская ул., 89, ТК «Старт» (ст. м. «Купчино»)

Генеральный информационный партнер
КАЧЕСТВО

В программе — ЦИРК ЗВЕРЕЙ!

Радио ЗЕНИТ
89.7 FM

КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК



Как рассказал Дмитрий Уфимкин, директор департамента по качеству и разработке новых продуктов «Оркла Брэндс Россия» (в состав которой входит известная в Петербурге Кондитерская фабрика имени Н. К. Крупской), поседение шоколада – признак того, что он изготовлен классическим способом, без добавления жиров, использование которых в сочетании с какао-маслом недопустимо. Поседение шоколада связано с особенностью какао-масла находиться в разных кристаллических полиморфных формах, имеющих разную температуру плавления.

Поседение проявляется в виде сероватого налета на поверхности шоколадных плиток, при этом на темном шоколаде этот налет более заметен. Опасности для здоровья такой шоколад не представляет, но теряет свою привлекательность. При этом различают два типа поседения: жировое и сахарное.

Жировое поседение проявляется в виде крошечных кристаллов какао-масла на поверхности изделия. Причинами возникновения жирового поседения являются:

- хранение шоколада в теплых помещениях, попадание на шоколад прямых солнечных лучей;
- нарушение процесса темперирования шоколадной массы на соответствующем этапе технологического процесса;
- наличие в начинке шоколадного изделия жиров с температурой плавления более низкой, чем температура плавления какао-масла, таких как ореховый и растительный жир;

Сахарное поседение проявляется при неправильном хранении шоколадных изделий, связанном с большими перепадами температур. При перемещении продукта из холодного помещения в теплое на поверхности плитки конденсируется влага, которая в свою очередь растворяет сахар. Сахар кристаллизуется на поверхности изделия в виде белого налета.

Если шоколад поседел...

Наверняка многие из читателей сталкивались с такой особенностью шоколадных изделий, как поседение. Что это: некачественное сырье или неправильные условия хранения? Почему шоколад меняет свой внешний вид, кто следит за качеством выпускаемой продукции? Корреспондент «ПК» решила провести собственное расследование.

ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ ШОКОЛАД?

Шоколад – это уникальный продукт, способный храниться долго без изменения вкусовых свойств благодаря большому количеству природных антиоксидантов, содержащихся в какао-бобах.

Важным этапом в производстве шоколада, обеспечивающим привлекательный внешний вид шоколада и длительность его хранения, является процесс темперирования шоколадной массы. Данный процесс заключается в поэтапном изменении температуры шоколадной массы с целью создания центров кристаллизации какао-масла устойчивой формы равномерно во всем объеме. При производстве шоколада используются такие добавки, как эмульгаторы, эквивалент какао-масла и ванилин.

Эмульгаторы, например соевый лецитин, – это ингредиенты, которые добавляются в шоколад в небольших количествах, играют важную роль, обеспечивая технологичность процесса за счет контроля вязкости и текучести шоколадных масс. Допускаются к применению согласно СанПиН 2.3.2.1293-03. Производство шоколада хорошего качества без добавления лецитина невозможно.

Эквивалент какао-масла вводится в качестве заменяющего какао-масло ингредиента в основном для снижения себестоимости шоколадных масс. Разрешен к использованию в количестве не более 5% к общему весу шоколадной массы согласно ГОСТ Р 52821-2007 «Шоколад. Общие технические условия».

Ванилин – вкусо-ароматическая добавка, усиливающая тонкий аромат шоколада,



устраняющая горький и кислый привкусы возникающие на этапе конширования.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА – ЕВРОПЕЙСКИЙ

Как рассказал Дмитрий Уфимкин, вся деятельность «Оркла Брэндс Россия» (Фабрика им. Н. К. Крупской, КО «СладКо») направлена на то, чтобы покупатель получил качественный и безопасный продукт, поэтому на протяже-

нии всего жизненного цикла продукция находится под постоянным контролем начиная от получения сырья и заканчивая выпуском готовых изделий.

Входной контроль качества сырья и упаковочных материалов осуществляют сотрудники службы качества. Выпуск готовой продукции находится под двойным контролем: со стороны производства (операторы на линии) и со стороны сотрудников отдела контроля качества. Грамотные специалисты в течение смены контролируют правильность ведения технологического процесса, соблюдение рецептур и санитарии.

Микробиологический контроль осуществляют сотрудники собственной микробиологической лаборатории.

«Секрет высокого качества нашей продукции, – говорит Дмитрий, – кроется в том, что оно формируется на всех этапах ее создания: закладывается во время разработки рецептуры, обеспечивается во время непосредственного производства, гарантируется качеством исходного сырья и материалов, особенностями технологического процесса и соблюдением условий транспортировки и хранения».

Популярность у петербуржцев продукции компании – лучшее подтверждение этих слов. Однако конфеты Кондитерской фабрики им. Н. К. Крупской известны не только в Санкт-Петербурге и России, но и за рубежом. Когда едешь в гости к родственникам и знакомым в ближнее или дальнее зарубежье, обязательно берешь с собой кусочки Родины – конфеты и шоколад с изображением знаменитого питерского грифона. Это – визитная карточка, которую с удовольствием принимают в любом уголке нашей планеты.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Продукты для здоровья



Lactica – цельное козье молоко

Состав козьего молока уникален и включает в себя ненасыщенные жирные кислоты, ценные аминокислоты, коэнзим Q10, кефалины, микроэлементы (Zn, K, Mg, Se, Ca), витамины (A, C, B1, B2, B5, E, D, B6, B12) и лакто-ферменты.

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 сгусток, в отличие от коровьего, значительно менее плотен, что облегчает его обработку пищеварительными ферментами.

Характеристики жировых компонентов козьего молока также положительно отличают его от коровьего. Так, жировые шарики козьего молока значительно меньше по размерам 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%.

В августе 2011г. число российских предприятий – производителей продукции из козьего молока пополнила новгородская компания «Лактика» запустив в производство молоко цельное питьевое «Lactica» и сыр мягкий из козьего молока «Дольчеца».

Для производства этих продуктов используется высококачественное молоко – сырье коз швейцарской зааненской породы. В настоящее время эта порода является одной из наиболее высокопродуктивных в мире, и отличается долголетием и крепким здоровьем.

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 «В», без которого человек не в состоянии обойтись ни в один из периодов жизни).

Этот целебный напиток пойдет на пользу не только детям, но и взрослым. Его рекомендуется употреблять при проблемах желудочно-кишечного тракта, дыхательных путей, при нарушении обмена веществ, заболеваниях сердечно-сосудистой системы, щитовидной железы. Козье молоко не вызывает аллергии, рекомендуется при непереносимости коровьего молока, а также в кормлении детей.

Молоко выпускается в удобной упаковке 200 мл Tetra Brick Aseptic с трубочкой.

Источником молока-сырья является собственное производство.

Современное высокотехнологичное оборудование позволяет сохранить вкусовые качества, питательную ценность и экологическую безопасность козьего молока в результате его переработки.

Для ежедневного рациона ценителей натуральных продуктов, полезных для здоровья, новинки от группы компаний «Лактика» станут настоящей находкой!

Спрашивайте в магазинах города!

Молоко цельное козье «Lactica» и сыр из козьего молока «Дольчеца» вы сможете найти в торговых сетях:

Лента, Вольный купец, Полушка (супермаркет), Метро.



Продукция сертифицирована по стандарту «Халаль»



«Дольчеца» - сыр мягкий из козьего молока

Воспитательный сыр из козьего молока, обладает белоснежным цветом и нежным вкусом. Он не имеет ярко выраженного характерного запаха, что является его особенностью. Мягкий сыр «Дольчеца» богат незаменимыми аминокислотами, витаминами групп А, В, РР, С, Е, кальцием и фосфором, что делает его диетическим продуктом. Витамины, минералы и протеины находятся в сыре в концентрированном виде, то есть, чтобы получить одинаковое их количество надо съесть 100 г сыра или выпить 1,25 л молока.

Сыр «Дольчеца» вырабатывается только из натурального козьего молока и поэтому, является гипоаллергенным продуктом.

Торговый дом «Лактика»
Представительство в Санкт-Петербурге
(812) 406-79-76 www.lactis.ru

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



Что наша жизнь? Икра!

Икра — это один из самых питательных продуктов. В любой икре, не важно, какого она цвета, содержится одинаковый набор полезных человеку веществ. В ней содержится большое количество высокоценных белков, легкоусвояемых жиров. Икра богата лецитином, жирорастворимыми витаминами А и D, витаминами Е и группы В. Из минералов в икре в значительных количествах присутствуют кальций, калий, натрий, магний, фосфор, а также железо, марганец, йод, кремний, цинк.

Содержащиеся в икре органический йод, фосфор и кальций, а также большое количество очень полезных полиненасыщенных жирных кислот омега-3 и омега-6 в составе ее белков способствуют улучшению мозговой деятельности, повышают иммунитет, снижают вероятность сердечно-сосудистых заболеваний, т. к. уменьшают риск тромбообразования и способствуют улучшению кровообращения в мелких кровеносных сосудах.

Все, кто следит за своим здоровьем, особое внимание уделяют качеству и разнообразию пищи. Рыбья икра — пожалуй, один из немногих продуктов, который содержит в себе целый комплекс необходимых нашему организму веществ. Поэтому включение икры в рацион — очень разумный шаг. Ваш организм будет регулярно получать полезные макро- и микроэлементы, и вы сможете избежать пресыщения продуктом.

Существует мнение, что употребление икры приводит к полноте, так как в ней много калорий. Это неверно, так как в этом морском продукте нет ни одной «лишней» калории. Да, икра содержит много белка (около 30%) и жира (около 15%), но ее калорийность составляет в среднем около 250 ккал на 100 г.

Конечно, если употреблять икру вместе с бутербродом с толстым слоем сливочного масла или же в качестве начинки для жирного блинчика, то можно навредить своей фигуре. Но при соблюдении принципов раздельного питания (например, выложив горку икры на половину сваренного яйца) можно оградить себя от лишних калорий.

Сегодня самая доступная по цене — икра сельди и мойвы. Она несколько не уступает по своим полезным свойствам более дорогим собратьям — лососевой и осетровой икре.

В Санкт-Петербурге икру из сельди и мойвы в масле высокого качества выпускает известная компания ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ». Технологи компании разработали собственные рецептуры приготовления этого ценного продукта, и теперь за завтраком, обедом или ужином вы можете отведать икру мойвы в пяти различных соусах: сливочном, сливочном с ароматом копчения, в сливочном с копченым лососем, в сливочном с сыром и в сливочном соусе с креветками. А можно сделать бутерброд с обычной икрой мойвы слабосоленой, а также с добавленными в нее кусочками сельди или лосося. Настоящая феерия вкуса!

Анна ШЕВЕЛОВА

ПОЗДРАВЛЯЕМ!



ЦАРЬ-БАТЮШКА празднует юбилей

Торговая марка ЦАРЬ-БАТЮШКА в этом году отмечает свое десятилетие. Всего лишь спустя год после своего появления на рынке, в 2002 году, пельмени ЦАРЬ-БАТЮШКА стали дипломантом федерального конкурса «100 лучших товаров России» в номинации «Продовольственные товары».

Сегодня пельмени ЦАРЬ-БАТЮШКА — это качественный продукт по доступной цене. Они пользуются заслуженной популярностью у потребителей, которые не любят тратить время на приготовление пищи, но при этом любят быстро, сытно, недорого и вкусно поесть.

Пельмени считаются традиционным русским продуктом, который можно найти в холодильнике практически любой семьи. Они хороши на праздник, в выходные, для

гостей, на обед или ужин, их легко готовить и удобно хранить долгое время. Для современной хозяйки пельмени — это не просто продукт быстрого приготовления, но также возможность разнообразить свое меню, сэкономить время для досуга, общения с близкими и шопинга.

Пельмешки ЦАРЬ-БАТЮШКА сложно не заметить в магазине. Яркий дизайн выделяет их среди конкурентов на полке и подчеркивает индивидуальность продукта.

ЦАРЬ-БАТЮШКА — это пельмени, сделанные по старинному рецепту. В обед или на ужин вы всегда получите традиционно качественный вкусный продукт. ЦАРЬ-БАТЮШКА — пельмени, какими они должны быть!

На правах рекламы

ДОЛЖЕ ВИТА



Угости себя и друзей!

По мнению рестораторов, одна из самых важных составляющих любой трапезы — десерт. Именно он завершает обед или ужин, оставляя самые яркие впечатления о яствах, украшающих стол. Именно поэтому к десертам следует относиться очень внимательно. Петербургская кондитерская компания «КАРАТ ПЛЮС» поможет вам в выборе самых изысканных десертов на все случаи жизни.

РОДОМ ИЗ ФРАНЦИИ

История десертов достаточно древняя, первые упоминания о них встречаются в старинных французских летописях. Интересно, что дословно слово «десерт» (от французского desservir) означает «убирать со стола». В буквальном переводе — это блюдо, которое подается в завершение основного приема пищи.

Сегодня, когда речь заходит о десертах, мы сразу же представляем себе нечто сладкое, изысканное и вкусное. И здесь уместно другое толкование слова «десерт» (от французского desserrer) — создавать раскованную и легкую обстановку для общения. Да-да! Именно легкую. Ведь основная задача десерта — снять ощущение послеобеденной тяжести и в то же время не дать вам заснуть!

Пожалуй, лучше всего с этой задачей справляется пирожное. Именно это лакомство как нельзя лучше отражает современное представление о десерте. Оно поднимает настроение, доставляет эстетическое наслаждение и стимулирует работу мозга за счет высокого содержания глюкозы.



Эклеры с масляным кремом



Пирожное «Парадиз»

ПИЦЦА МОНАРХОВ

Кондитеры «Карат Плюс» используют уникальные рецептуры, которые сочетают в себе классические традиции европейских кондитерских школ и русских традиций, а также современные технологии и новые тенденции кондитерского искусства. Проверено на практике — мини-шедевры кондитерского искусства компании «Карат Плюс» открывают двери в мир радости и удовольствия.

Почувствуйте себя настоящим гурманом — попробуйте фирменные эклеры от «Карат Плюс». Это продолговатое заварное пирожное избрал французский повар Мари-Антуан Карем, живший на рубеже XVIII—XIX вв. Видимо, не зря он получил прозвище Повар королей и король поваров. Мари-Антуан Карем работал у многих исторических личностей — у Талейрана, Георга IV, Ротшильда и даже при дворе Александра I.

Слово «эклер» переводится с французского как «молния». Возможно, это аналогия с блеском шоколадной глазури, которой покрываются эти заварные пирожные. Некоторые уверяют, что пирожные названы «молнией» из-за быстроты приготовления этого десерта. На выбор кондитеры «Карат Плюс» предлагают вам четыре вида пирожных:

- «ЭКЛЕРЫ ЗАВАРНЫЕ», украшенные бисквитной крошкой, заполненные натуральным масляным кремом;
- «ЭКЛЕРЫ ЗАВАРНЫЕ», украшенные шоколадной глазурью и заполненные вареной сгущенкой;
- «ЭКЛЕРЫ ЗАВАРНЫЕ», украшенные белой глазурью и заполненные нежным заварным кремом;
- «ЭКЛЕРЫ ЗАВАРНЫЕ», украшенные шоколадной глазурью, заполненные кремом из натурального творога.

Не меньшей популярностью пользуются и заварные пирожные в виде кольца. По сути, это те же эклеры, но необычной формы.



Пирожное «Картошка»



Пирожное «Богема»

ПЕСОЧНЫЕ КОРЗИНОЧКИ

Кондитерам «Карат Плюс» нет равных в приготовлении песочных «Корзиночек». Авторство этого изыска принадлежит поварам французских вельмож, которые наперебой старались удивить своих хозяев. Но даже эти выдумщики вряд ли могли себе представить, какой станет «Корзиночка» в руках петербургских кондитеров спустя три века. Рассыпчатая основа овальной и круглой форм наполнена легкими сливками, вареной сгущенкой, орехами, ягодными конфиторами, нежнейшим кремом. Словом, в каждой «Корзиночке» от компании «Карат Плюс» любой сладкоежка найдет вожаделенные лакомства для эксклюзивного десерта.

ВСЕ НА «КАРТОШКУ»

Каков вкус детства? Затрудняетесь ответить? Подсказываем — бисквитная основа с какао-порошком, масляный



Пирожное «Акварель»

крем... Ну вот, узнали! Это же любимая всеми «Картошка». Этот десерт входит в неизменный топ продаж, а компанию ему составляет пирожное «Буше», даря неповторимый вкус удовольствия от жизни!

ПРАЗДНИК — ЭТО ТАК ПРОСТО!

Экстравагантное, яркое, с насыщенным вкусом капучино — пирожное «Богема» станет подлинным украшением стола. Выполненное в форме бутона, оно украшено лепестками миндаля и посыпано шоколадной крошкой, что делает его похожим на прекрасный цветок, выращенный для богемного общества.

Оцените по достоинству пирожные компании «Карат Плюс»: пусть они станут поводом для вашего маленького праздника!

Подготовила Дарья ДЕДОВА

Адреса фирменных магазинов ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Пельменям поставили... «двойку»

ПЕЛЬМЕНИ: ОТ А ДО Г

Согласно ГОСТу пельмени делятся на пять категорий. В начинке продукта категории А должно содержаться мяса свыше 80%, Б — от 60 до 80%, В — от 40 до 60%, Г — от 20 до 40%, Д — менее 20%. Остальное — соя, вкусовые добавки и даже манная крупа.

Пельмени категории А представлены на рынке очень скромно, но по вполне нескромным ценам: средний чек за килограмм — 250 рублей. Пельмени категории Б в среднем стоят 200–220 рублей за кг, что тоже дорого для большинства потребителей. А так как накормить надо всех, независимо от содержания кошелька, то в основном производители развивают сегмент продукции экономкласса, к которому относятся мясосодержащие полуфабрикаты категорий В, Г, Д (средний чек — 100 рублей за килограмм полуфабриката).

РАЗРАБОТКУ ТУ — ПОД КОНТРОЛЬ ГОСУДАРСТВА

Большинству производителей было сложно не уложиться в собственные технические условия. Возьмем, к примеру, образец ООО «Балтия»: массовая доля белка в фарше пельменей по нормативной документации (НД) должна быть не ниже 5%, фактически имеем 11%. Массовая доля жира в фарше не должна превышать 35%, фактический показатель — в 4 раза ниже. Согласитесь, соответствовать намеренно завышенным/заниженным показателям в таком случае довольно просто.

Или возьмем другого производителя — ООО «Талосто-Продукты» (пельмени «Богатырские»). Тут «ворота» еще шире: в ТУ белок не нормируется вовсе. Массовая доля жира в фарше по НД не должна превышать 18%, на деле — 7,9. Фактически этот показатель по ТУ имеет двойной запас прочности.

ЧЕМ ДОРОЖЕ — ТЕМ ВКУСНЕЕ

Помимо лабораторных испытаний специалисты ФБУ «Тест—С.—Петербург» провели дегустацию образцов пель-

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» провела независимую экспертизу пельменей, закупленных в городской розничной сети. Лабораторные исследования и дегустацию образцов провели специалисты ФБУ «Тест—С.—Петербург».

меней. По мнению компетентного жюри, высшую оценку (4,9 балла) заслужили пельмени торговой марки «Государь» — пельмени «Настоящие» категории А. Учитывая стоимость полуфабриката — 233 руб. 10 коп. за 900-граммовую упаковку, результат вполне ожидаемый.

На «четверку» были оценены образцы продукции ООО «Радиоли», ООО ПК «Русский продукт» и ООО «Дарья». Все три «четверых» образца относились к категории Г. Существенных отличий по физико-химическим показателям выявлено не было.

РЫХЛЫЕ «БОГАТЫРСКИЕ»

Дегустационная оценка образцов полуфабрикатов производства ООО «Балтия» и ООО «Морозко» составила 3 балла. Отдельные пельмени ТМ «7 минут» были с наличием трещин на поверхности, тесто было тяжелым и недостаточно эластичным. Консистенция фарша — слегка резиновая. Специалисты отметили, что в пельменях преобладал вкус субпродуктов и мяса птицы. У пельменей «Любимые традиции классические» преобладал запах лука и мяса птицы, фарш был недостаточно перемешан, а тесто было тяжелое и жестковатое в местах заделки.

В образце пельменей «Богатырские» с говядиной преобладал вкус субпродуктов. Также специалистами было указано, что тесто тяжелое, недостаточно эластичное, цвет сероватый, в готовом виде поверхность мучнистая. Фарш оказался рыхлым, с наличием мелкой хрящевой ткани. Итоговая оценка — 2,8 балла.

ДЕШЕВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ: ЕСТЬ ИЛИ НЕ ЕСТЬ?

В конце списка стоит образец пельменей «Русские» классические производства ООО «Петролод» — пищевые технологии». Вареные пельмени оказались с наличием неприятного привкуса и запаха. Фарш был с привкусом и запахом окислившегося жира. Такие «изыски» вкуса дегустационная комиссия оценила ниже всех тестируемых образцов — на 2 балла. К слову, у этих пельменей была и самая низкая цена — всего 63 руб. 90 коп. за килограмм полуфабриката. Для сравнения: пельмени «Богатырские», которые относятся к более низкой категории Д, стоили 99 руб. 90 коп за 900 грамм.

Кстати, о «Петролоде»... Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на днях на своем сайте опубликовало результаты проверок за III квартал 2011 г. В числе забракованных образцов — пельмени с мясосодержащей начинкой категории Д «Вкуснечки» классические: массовая доля жира превышена более чем в 1,5 раза, а фактическая массовая доля начинки меньше заявленной на 10%.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА Спб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Тест—С.—Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова.

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

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Екатерина ПОЛИЕКТОВА, руководитель сектора по определению физико-химических показателей испытательной лаборатории ФБУ «Тест—С.—Петербург»:

— Качество продукта, в т. ч. пельменей, начинается с качества Технических условий (ТУ), в которых производитель обязан точно и однозначно прописать ассортимент, потребительские свойства продукции, ее безопасность, а также конкретные требования к используемому сырью и материалам.

Независимая экспертная проверка точности и полноты выполнения этих требований возложена на региональные центры стандартизации, метрологии и сертификации. В Санкт-Петербурге это Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в г. Санкт-Петербурге и Ленинградской области — ФБУ «Тест—С.—Петербург».

Компетентная экспертиза способствует повышению качества ТУ. И это в интересах не только потребителя, но и производителя. Этот документ позволяет сравнить качество выпускаемого продукта с тем, что должен на самом деле производитель выпускать по согласованному документу.

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации, член Общественного совета при Минсельхозе РФ

— Производство пельменей, пожалуй, одно из самых высокорентабельных и динамичных пищевых направлений для нашей страны. В первую очередь это объясняется сложившейся за несколько сотен лет популярностью этого блюда в России. Во всем мире пельмени — один из символов русской кухни. Неудивительно, что в прошлом году в России было произведено более 700 тысяч тонн самых разнообразных наименований этого замороженного полуфабриката.

Конечно, при таком солидном объеме рынка и большом количестве производителей возникает конкурентная борьба за покупателя, который должен был бы выигрывать от этого, но зачастую именно покупатель становится проигравшим.

Цена и внешний вид товара — два фактора, которые сегодня убеждают среднестатистического потребителя сделать выбор и взять с полки товар. Но именно здесь мы и попадаем в ловушку. Часто красиво и ярко упакованная продукция на поверку оказывается менее качественной и вкусной, нежели та, где производитель больше уделил внимание содержанию коробки, а не самой коробке.

С другой стороны, учитывая действительно высокие цены на мясо, и прежде всего на говядину, производители стараются заменить более дорогое сырье менее дорогим. Заводы разрабатывают такие ТУ, которые позволяют им называть пельменями практически любую продукцию, имеющую в своем составе тесто и хоть какое-то мясо. И уже не важно, говядина ли это или дешевый фарш из перемолотых куриных костей. Современные пищевые технологии позволяют творить такие «чудеса», что отличить хорошую продукцию от дешевой подделки возможно только с помощью сложного оборудования и профессиональных специалистов, что было сделано в данном исследовании. Ну а покупателям в очередной раз хочется напомнить классический призыв: читайте внимательно этикетки и газету «Петербургское качество»!

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ



Наименование продукта	Пельмени «Государь настоящие» Категория А	Пельмени классические «Снежная страна» Категория Г	Пельмени «Колпинские классические» Категория Г	Пельмени «Царь-Батюшка» Категория Г	Пельмени «7 минут» Категория Г	Пельмени «Любимые традиции» классические Категория В	Пельмени «Богатырские» с говядиной отборные Категория Д	Пельмени классические русские Категория Г
Производитель	ЗАО «ПК «Корона», г. Боровичи	ООО «Радиоли», СПб	ООО ПК «Русский продукт», СПб	ООО «Дарья», СПб	ООО «Балтия», СПб	ООО «Морозко», СПб	ООО «Талосто-Продукты», СПб	ООО «Петролод» - пищевые технологии, СПб
Место закупки	«Лента», наб. Обводного кан., 118, к. 7, лит. А	«Дикси», ул. Марш. Говорова, 10	«Дикси», ул. Марш. Говорова, 10	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Дикси», ул. Марш. Говорова, 10	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Дикси», ул. Марш. Говорова, 10
Цена	233-10	86-90	59-90	65-90	109-90	39-90	99-90	63-90
Масса, г	900	430	450	450	1000	500	900	1000
Дата изготовления	31.08.2011	09.09.2011	31.08.2011	30.05.2011	05.09.2011	27.08.2011	15.09.2011	15.09.2011
Нормативный документ (НД)	ТУ 9214-006-45259283-04	ТУ 9214-001-6426056-98	ТУ 9214-001-64240026-2010	ТУ 9214-002-46943824-08	ТУ 9214-004-45581342-99	ТУ 9214-004-47955901-98	ТУ 9214-006-44361383-98	ТУ 9214-014-52159856-2010
Внешний вид	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая.	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Отдельные изделия с наличием ломаных краев	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Отдельные изделия с наличием трещин на поверхности	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая.	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая	Пельмени неслипшиеся, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая
Состояние тестовой оболочки в готовом изделии	Мягкая в местах заделки, эластичная	Мягкая в местах заделки, эластичная	Недостаточно эластичная	Мягкая в местах заделки, эластичная	Тесто тяжелое, недостаточно эластичное	Тесто тяжелое в местах заделки, жестковатое, недостаточно эластичное	Тесто тяжелое, недостаточно эластичное, цвет сероватый, в готовом виде поверхность мучнистая	В местах заделки жесткая
Консистенция фарша в готовом изделии	Фарш достаточно однородный, равномерно перемешан	Фарш в меру сочный, с наличием мелкой хрящевой ткани	Фарш в меру сочный, однородный, равномерно перемешан, консистенция фарша губчатая	Фарш равномерно перемешан, консистенция губчатая	Фарш в меру сочный, консистенция слегка резиновая	Фарш в меру сочный, недостаточно равномерно перемешан, лук жестковатый	Фарш рыхлый, с наличием мелкой хрящевой ткани	Фарш рыхлый
Вкус и запах	Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш сладковатый, с ароматом пряностей, в меру соленный, без посторонних привкуса и запаха	Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш с ароматом пряностей, в меру соленный, без посторонних привкуса и запаха	Фарш с ароматом пряностей, в меру соленный, без посторонних привкуса и запаха	Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш с ароматом пряностей, в меру соленный, без посторонних привкуса и запаха	Проблаждает вкус субпродуктов и мяса птицы. Фарш с ароматом пряностей, в меру соленный	Проблаждает запах лука и мяса птицы. Фарш с ароматом пряностей, в меру соленный	Преоблаждает вкус субпродуктов. Фарш с ароматом пряностей, в меру соленный	Вареные пельмени с наличием неприятного привкуса и запаха. Фарш с привкусом и запахом окислившегося жира
Масс. доля белка в фарше (%) - по НД - фактич.	не <12% 14,2±0,9	не <8% 13,0±0,9	— 8,9±0,9	— 14,0±0,9	не <5% 11,0±0,9	— 8,9±0,9	— 14,6±0,9	не <12% 12,0±0,9
Масс. доля жира в фарше (%) - по НД - фактич.	не >13% 14,1±0,7	не >26% 18,1±0,7	— 17,2±0,7	не >35,0 15,2±0,7	не >35% 8,3±0,7	— 11,2±0,7	не >18 7,9±0,7	не >15,0 11,6±0,7
Масс. доля фарша (%) - по НД - фактически	не <40,0 54±5	не <33,0 44±4	— 40±4	не <35,0 37±4	не <33% 39±4	— 48±5	не <40,0 37±4	не <40,0 40±4
Дегустационная оценка (максимум 5,0 баллов)	4,9	4,0	4,0	4,0	3,0	3,0	2,8	2,0

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



Мы несем подарки мамам!

«ВКУСНОГРАД» ПОДАРИЛ



Игорь Высоцкий по традиции отчеканил монету «ВКУСНОГРАДА».



Символ праздника — капуста.

Этой осенью «ВКУСНОГРАД» — в Петербурге нарасхват. Фестиваль здорового питания прошел во Фрунзенском, Невском и Красносельском районах города, собирая под своим флагом всех, кто заботится о своем здоровье, любит вкусно поесть, от души повеселиться и сэкономить. Ведь продовольственные товары на фестивале без торговой наценки!

НА ПРАВОМ БЕРЕГУ

О том, как в сентябре «Вкусноград» накормил Купчино, мы рассказывали в прошлом номере газеты. Но вот уже 16 октября «ВКУСНОГРАД» разбил праздничные шатры на правом берегу Невы, недалеко от Ледового дворца. «Вот это удача! — не скрывала своей радости Инна Тульникова, проживающая на Товарищеском проспекте. — Я о фестивале давно слышана, и наконец он до нас добрался».

О фестивале, который в этот раз получил второе название — «Капустник», жители Невского района узнали из рекламы: кто-то обнаружил пригласительный билет в почтовом ящике, кто-то получил его на почте или в администрации муниципального образования МО «Правобережный», оказавшего непосредственную поддержку празднику.

Семья **Гладковых** увидела народное гулянье из окна своего дома по Российскому проспекту. Любопытство взяло верх, и, несмотря на промозглую погоду, женская половина Гладковых вместе с детьми и внуками вышла на улицу. «И не пожалели! — смеется Светлана Андреевна. — Внуки с удовольствием с клоунами танцуют, еще и призы за участие в конкурсе выиграли! Мы с дочерью прошли по торговым рядам. Цены, я вам скажу, приятно удивили. Теперь вот зятя вызываем, чтобы пакеты с покупками забрал, — самим до квартиры не донести».

В числе гостей «ВКУСНОГРАДА» оказался и депутат Законодательного собра-

ния Санкт-Петербурга **Игорь Высоцкий**. Открывая праздник на сцене, он высоко оценил уровень проведения фестиваля и качество продукции, реализуемой пищевыми предприятиями без торговой наценки.

ПОД ЗНАКОМ ЕДИНСТВА

Уже через три недели, 5 ноября, осенний марафон «ВКУСНОГРАДА» финишировал в Красносельском районе, пройдя по традиции в Южно-Приморском парке. На этот раз фестиваль прошел под знаком Дня народного единства. С праздником жителей района поздравила депутат Законодательного собрания Санкт-Петербурга **Евгения Семенова**.

— Что объединяет наших людей помимо убеждений и взглядов? Конечно же, общий стол! — рассуждает **Евгения Семенова**. — Я сама при случае обязательно что-нибудь покупаю на фестивале. И я очень благодарна председателю «Общественного контроля» **Всеволоду Вишневецкому** за то, что он уже не в первый раз проводит «ВКУСНОГРАД» именно у нас, в Красносельском районе. Надеюсь, сотрудничество будет продолжено.

Жители Красносельского района, несмотря на ветреную погоду, активно участвовали в конкурсах и розыгрышах призов. А дети соревновались в конкурсе рисунка и сочиняли стихи о «ВКУСНОГРАДЕ».

Все стихи были очень теплыми, но жюри

отметило творчество **Мазовой Инны**, 7 лет, из лица № 369:

Праздник лучший «Вкусноград»!
Сюда пришел и стар и млад!
Ты на сцене попляши,
Приз получишь от души.

Пирог, конфеты, мед —
Здесь гуляет весь народ!
Благодарны мы тебе...
«Вкуснограду» рады все!

СЛОВО — УЧАСТНИКАМ

— Общение с покупателями прошло в очень позитивном ключе, — говорит начальник отдела сбыта ЗАО «Петроспирт» **Евгений Цветков**. — Люди задают интересные их вопросы о производстве нашей минеральной воды, насколько она экологична и полезна для здоровья. Благодаря «ВКУСНОГРАДУ» потребитель становится грамотнее, растет культура потребления продуктов питания, что не может не радовать!

— Мы участвуем в фестивалях «ВКУСНОГРАД» на протяжении всех 6 лет его существования, — говорит представитель фирмы «Медовая ярмарка» **Наталья Евграфова**. — Это всегда хороший уровень организации, гарантированно высокие объемы продаж и отличная возможность узнать, чего хочет потребитель. И конечно же, отличное настроение, которое дарят со сцены замечательные актеры, певцы и танцоры!

Олеся ПЕТРЕНКО
Фото Алексея АКЕНТЬЕВА



«ВКУСНОГРАД» собирает друзей.



Здоровое питание идет к потребителю.



Спасибо вам, пищевики!



Фестиваль «ВКУСНОГРАД» во Фрунзенском районе торжественно открыли (слева направо): **Игорь Высоцкий**, депутат Законодательного собрания Санкт-Петербурга; **Эдуард Гордин**, глава МО «Правобережный»; **Всеволод Вишневецкий**, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

ПЕТЕРБУРЖЦАМ ВКУСНУЮ ОСЕНЬ



Полевая кухня накормит всех!



На сцене — ансамбль «Здравушка».

БЛАГОДАРИМ УЧАСТНИКОВ XIII И XIV ФЕСТИВАЛЕЙ «ВКУСНОГРАД»:

- ПО «Лужский консервный завод»
- ЗАО «Балтийский Берег»
- ООО «Орими Трэйд»
- ЗАО «Великолукский мясокомбинат»
- ЗАО «Петроспирт»
- ООО «Фабрика домашних солений»
- ЗАО «Племенной завод «Принева»
- ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас»
- ООО «Консервпром»
- ООО «Продовольственная компания «Петербургенка»
- ОАО «Каравай»
- Кронштадтский мясоперерабатывающий завод
- ООО «Кондитерская фабрика «Лакомка»
- ЗАО «Мясокомбинат «Санкт-Петербург»
- ОАО «1-я Петербургская макаронная фабрика»
- ООО «Пироговый Дворик»
- ООО «Равиоли»
- Группа компаний «Адепт»
- ООО «Русь»
- ООО «ПК Балтийский хлеб»
- ООО «Сибирский Деликатес»
- ПК «Шушары»
- ОАО «Киришский»
- ЗАО «Рыбный Двор»
- ООО «Копылов»
- ИП Герчиков А. Ю.
- ЗАО «Росэкспропром»
- ООО «Пискаревский молзавод»
- ООО «Танита»
- ООО «Асто»
- ООО «Петровские Коптильни»
- Фермерское хозяйство «Уралец»,
пасека Александра Саргаева



«ВКУСНОГРАД» в Красносельском районе торжественно открыли (справа налево): **Андрей Пашкин**, заместитель главы администрации Красносельского района; **Евгения Семенова**, депутат Законодательного собрания Санкт-Петербурга; **Всеволод Вишневецкий**, председатель СПБ ООП «Общественный контроль».



Лейся, песня!

«Лав Продукт»
СОЛНЦЕ
на вашем
столе!

ЛАВ
ПРОДУКТ

КРЕСТЬЯНСКИЙ
МАСЛО
ПАРТЕЗ
МАСЛО

141402, Малковская обл., г. Ревель, Ваулинское шоссе, д. 9, стр. А, тел. +7(815)782-51-91, тел./факс +7(815)787-44-76, lav-product.ru, e-mail: lavproduct@mail.ru

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



Здоровье в каждом глотке

Этим летом питьевые и лечебные минеральные воды «Екатерингофская», «Мариинская» и «Елизавета» производства петербургской компании «Петроспирт» стали лауреатами городского конкурса по качеству «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», организатором которого уже много лет подряд выступает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



ЗАСЛУЖЕННАЯ ПОБЕДА

«Екатерингофская», «Мариинская» и «Елизавета» широко представлены в торговой сети нашего города, включены в меню многих кафе и ресторанов. Эти воды также рекомендованы во время санаторно-курортного лечения и соблюдения диет.

Жюри конкурса, в состав которого вошли специалисты СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и ФБУ «Тест-С.-Петербург», отметили высокое качество вод и их функциональную пользу для организма. Ведь минеральные воды ЗАО «Петроспирт» содержат оптимальный для жителей нашего региона набор микроэлементов, способствующих укреплению иммунитета и здоровья в целом.

КАЧЕСТВО ВСЕГДА В ЦЕНЕ

Объемы продаж минеральных вод «Екатерингофская», «Мариинская» и «Елизавета» не падают даже с наступлением холодов. Евгений Цветков, начальник отдела сбыта компании объясняет это тем, что люди поняли: минеральная вода – это не просто средство для утоления жажды, но и природный кладень здоровья.

«За последнее время у петербуржцев значительно выросла культура потребления продовольственных то-

варов, – говорит Евгений. – Кстати, очень важную роль в этом сыграли фестивали здорового питания «ВКУСНОГРАД», бессменным участником которых компания «Петроспирт» является уже на протяжении трех лет. Пропаганда здорового образа жизни на фестивалях «ВКУСНОГРАД» и знакомство жителей Северной столицы с ведущими пищевыми предприятиями помогают потребителям делать выбор в пользу натуральных и качественных продуктов и напитков, которые повышают жизненный тонус и помогают в профилактике многих заболеваний. Именно поэтому минеральные воды производства ЗАО «Петроспирт» пользуются всепогодным спросом.

ПРОФИЛАКТИКА ЗАБОЛЕВАНИЙ

Минеральная лечебно-столовая вода высшей категории «Екатерингофская» с успехом применяется для лечения и профилактики заболеваний печени, желудочно-кишечного тракта, болезни обмена веществ. Одного стакана «Екатерингофской» достаточно для получения суточной нормы таких необходимых организму химических элементов, как ионы калия, кальция, магния, брома, гидрокарбоната и др. Она также широко используется в лечебной, курортной и диетической практике при лечении хронических гастритов.

В САУНУ – С «ЕКАТЕРИНГОФСКОЙ»

Систематический прием минеральной лечебно-столовой воды «Екатерингофская» способствует улучшению пищеварения, регулирует двигательную активность кишечника, снимает явления дискомфорта и тяжести после приема пищи, нормализует артериальное давление. Также «Екатерингофская» может использоваться для восполнения потерь с потоотделением жидкости и минеральных солей при посещении сауны.

ПРОСТУДУ ПОБЕДИТ «МАРИИНСКАЯ»

Слабоминерализованная столовая газированная вода «Мариинская» незаменима в сезон простуд и сквозняков. При ежедневном употреблении «Мариинской» улучшается обмен веществ и укрепляется иммунная система. Специалисты рекомендуют ее для ингаляций и кишечных орошений. Кроме того, она поддерживает оптимальный уровень кальция в организме.

«ЕЛИЗАВЕТА» – ПЕРВАЯ ПОМОЩНИЦА НА КУХНЕ

Визитная карточка компании «Петроспирт» – питьевая столовая вода «Елизавета». Кристально чистая и



богатая природными минералами вода с минимальным содержанием натрия используется в качестве прохладительного напитка и идеально подходит для приготовления пищи и детских молочных смесей.

Гости фестиваля «ВКУСНОГРАД» по достоинству смогли оценить вкус ароматной сдобы, приготовленной на питьевой воде «Елизавета». Все, кто отведал пироги и слойки компании «Взлет ПЛЮС», тесно сотрудничающей с ЗАО «Петроспирт», отметили особый – мягкий и нежный вкус теста. Запивать угощение предлагалось чаем, заваренным на воде «Елизавета». Ценители этого напитка отметили, что именно благодаря «Елиза-

вете» полностью раскрывается богатый и насыщенный вкус чая и кофе. К тому же питьевая вода «Елизавета» не оставляет накипи в чайниках и кофейных аппаратах!

Для рачительных хозяек компания «Петроспирт» осуществляет бесплатную доставку питьевой воды «Елизавета» в 19-литровых бутылках на дом и в офис. А для удобства пользования такими бутылками клиентам предлагается оборудование для розлива воды.

Всю интересующую вас информацию вы сможете получить по тел.: (812) 300-80-80, а так же на сайте www.petrospirt.ru.

Олеся ПЕТРЕНКО

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ



Современный потребитель предъявляет к молоку повышенные требования: оно должно быть свежим, натуральным и вкусным. Всем этим запросам полностью соответствует продукция молочного завода ОАО «КИРИШСКИЙ» — молоко классическое питьевое жирностью 3,2%.

Молоко из Киришей ждут в Петербурге

СВОИ КОРОВЫ, СВОЕ МОЛОКО

Высокую оценку качества продукции предприятия получила и на осенних фестивалях здорового питания «Вкусноград», которые посетили десятки тысяч петербуржцев. Теперь они с нетерпением ждут киришское молоко у себя в магазинах.

ОАО «Киришский» — предприятие замкнутого цикла. Собственное элитное стадо коров айрширской породы обеспечивает молочный завод отборным сырьем. Высокое качество молока достигается за счет годами отработанной технологии кормления, правильной организации доения и соблюдения гигиенических требований. В результате на переработку поступает сырье высшего сорта со стабильными физико-химическими показателями и низким содержанием соматических клеток. В 100 грамах готового продукта содержится: жира — 3,2 г, белка — 2,8 г, углеводов — 4,7 г, энергетическая ценность — 58 ккал.

ОБРАБОТКА СОХРАНЯЕТ СВЕЖЕСТЬ

Молокоперерабатывающий завод «Киришский» оснащен современным оборудованием. На производстве ведется жесткий контроль качества и критических точек на всех этапах выпуска молока.

На заводе применяется метод сверхвысокой температурной обработки — СТО. Он подразумевает практически мгновенное нагревание молока до температуры 135–140 °С. После чего спустя всего несколько секунд молоко так же быстро охлаждается до комнатной температуры. Весь процесс происходит в замкнутой сте-

рильной системе, предохраняющей продукцию от нежелательных внешних воздействий. При такой сверхвысокой температурной обработке сохраняются все органолептические характеристики и питательные свойства молока.

Упаковка продукции осуществляется в стерильных условиях. Система Тетра Брик Асептик, применяемая на заводе «Киришский», позволяет получать продукт с высокими сроками годности без применения консервантов и не нуждается в специальных условиях хранения.

Тел. для справок:
8 (81368) 72-225, 72-221, 72-134.

Олеся ПЕТРЕНКО



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

«ПЕРЕКРЕСТОК — ШКОЛАМ!»

X5RETAILGROUP Сеть супермаркетов «ПЕРЕКРЕСТОК», входящая в крупнейшую в России розничную компанию X5 Retail Group N.V., подвела итоги седьмой национальной благотворительной программы «Перекресток — школам!», прошедшей в этом году при поддержке департаментов образования администраций более чем 60 городов России.

Основное отличие программы «Перекресток — школам!» от большинства благотворительных инициатив в том, что она обеспечивает непосредственное участие самого широкого круга людей в выборе адресатов благотворительности.

С 1 по 30 сентября в каждом магазине «Перекресток» покупатели могли проголосовать за любимую школу и помочь им вы-

играть ценные призы. В 2011 году голосование проводилось в более чем 290 магазинах «Перекресток», в котором приняли участие более пяти тысяч школ. Школы-победительницы, набравшие наибольшее количество голосов, получат призы: за победу в общегородском рейтинге — сертификат на сумму 350 000 рублей на покупку современного спортивного оборудования, а за первое место по магазину — спортивное оборудование для игры в настольный теннис.

«Подведение итогов благотворительной программы «Перекресток — школам!» — долгожданное событие для миллионов школьников, их родителей и всех тех, кто помнит и любит свою первую школу. Помогать российской системе образования — долг каждой социально-ответственной компании, и мы надеемся, что наш опыт послужит хорошим примером для других российских предприятий», — отметил директор по корпоративным отношениям X5 Retail Group Михаил Сусов.

Алиса САВЕЛЬЕВА

НАША СПРАВКА

Программа «Перекресток-школам!» стартовала в 2005 году. Всего за 2005–2010 г. в ней приняло участие более 16 000 школ. Общее число голосов покупателей магазинов «Перекресток» превысило 20 миллионов. По итогам программы 2005–2010 г. школам было передано более 13 000 единиц компьютерного, видеооборудования и других ценных призов.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ



Хлеб от «Каравая» здоровье прибавляет

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

Линейка «Здоровый хлеб» проходила тестовые испытания в Санкт-Петербургской государственной медицинской академии им. И. И. Мечникова. Врачи-диетологи федерального агентства по здравоохранению и социальному развитию признали хлеб «АНГЛИЙСКИЙ» и хлеб «ЗДОРОВОЕ СЕРДЦЕ» идеальными для диетического питания, рекомендовав употреблять эти функциональные продукты ежедневно в количестве до 100 граммов на одного человека.

АНГЛИЙСКИЙ АРИСТОКРАТ РАЗДЕЛИТ С ВАМИ ТРАПЕЗУ

Прообраз этого хлеба был создан в Великобритании и мгновенно завоевал любовь англичан. И это неслучайно. Ведь «АНГЛИЙСКИЙ» — это мягкий хлеб, богатый клетчаткой, с повышенным содержанием семян тыквы, льна, подсолнечника и пищевых волокон (6,3%). Продукт подходит для диетического питания, являясь одним из наиболее эффективных методов компенсации нарушенного углеводного обмена при сахарном диабете II типа.

«АНГЛИЙСКИЙ» хлеб имеет низкий гликемический индекс. Это значит, он обеспечивает быстрое насыщение, а за счет медленного всасывания углеводов позволяет чувствовать себя сытым в течение длительного времени. Именно поэтому «АНГЛИЙСКИЙ» рекомендуется спортсменам и людям, ведущим активный образ жизни. Кроме того, «АНГЛИЙСКИЙ» хлеб позволяет контролировать вес при соблюдении диеты без ущерба для здоровья. Он восполняет недостаток витаминов за счет многозерновой смеси и клетчатки, являющихся природным кладезем здоровья.

Выпекаемые по специальным технологиям хлеб «АНГЛИЙСКИЙ», «ОВСЯНЫЙ» и «ЗДОРОВОЕ СЕРДЦЕ» способны подарить хорошее самочувствие, бодрость и приподнятое настроение.

ЗДОРОВОЕ СЕРДЦЕ — ЭТО ПРОСТО!

Специалисты «Каравая» разработали уникальную рецептуру хлеба с говорящим названием «ЗДОРОВОЕ СЕРДЦЕ», регулярное употребление которого способствует профилактике развития сердечно-сосудистых заболеваний.

В его состав входят ржаная и пшеничная цельномолотая мука, зерна овса, семена льна, тыквы, подсолнечника и кунжута, ячменный солод, пшеничные отруби, а также незаменимые минеральные вещества — магний и хром, витамины Е, В6, РР. Сбалансированный витаминный комплекс этого инновационного продукта позволяет стабилизировать сердечный ритм, способствует снижению холестерина в крови, укрепляет сосуды и повышает продолжительность жизни.

Хром, содержащийся в продукте, помогает организму усваивать жиры и преобразовывать содержащийся в крови сахар в энергию. Магний важен в регуляции нервно-мышечной активности сердца.

Витамин Е является естественным природным антиоксидантом, который на 33% снижает риск инфаркта. Он защищает сердце, улучшает кровообращение, помогает предотвратить образование тромбов, повышает иммунитет, улучшает функции головного мозга.

Витамин В3 (РР) влияет на функционирование нервной системы, состояние кожи, рост, а также принимает участие в синтезе жиров и белков. Этот витамин оказывает благотворное действие при болезнях сердца.

Витамин В6 улучшает усвоение ненасыщенных жирных кислот. Вместе с кальцием он способствует нормальному функционированию мышц и эффективному их расслаблению.

Пищевые волокна, в большом количестве содержащиеся в хлебе «ЗДОРОВОЕ СЕРДЦЕ», способствуют ускоренному выведению из организма канцерогенов, токсинов, избытка холестерина.

Ежедневный завтрак с хлебом «ЗДОРОВОЕ СЕРДЦЕ» не только насытит вас энергией, но и улучшит качество жизни.

БУТЕРБРОДНЫЕ «ГОРБУШЕЧКИ»

По словам диетологов, секрет правильного бутерброда кроется вовсе не в том, что он кладется в рот колбасой на язык, а в том, какой хлеб использован для его приготовления. С точки зрения диетологии порционные хлебцы «ГОРБУШЕЧКИ», выпеченные на хлебозаводе «Каравай», идеально подходят для приготовления бутербродов и сэндвичей.

Серия «ГОРБУШЕЧКИ» состоит из трех видов: овсяных, многозерновых и ржано-пшеничных хлебцев. Овсяные — помогут снизить холестерин и поддержат нормальный уровень сахара в крови. Ржано-пшеничные — богаты клетчаткой, витаминами и минералами, благодаря которым вы всегда будете в тонусе. Многозерновые «ГОРБУШЕЧКИ» с добавлением семян льна, подсолнечника, тыквы, а также отрубей пшеничных и расплющенного овса будут способствовать об-



новлению клеток, продлению молодости и укреплению иммунитета.

ДОСТОЙНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА ОВСЯНОЙ КАШЕ

Издавна домашние хозяйки высоко ценили питательность и ценность овсяных изделий. Наиболее доступной и полезной всегда была овсяная каша. Ведь натуральный овес обладает оптимальным сочетанием питательных веществ: белков, жиров и углеводов. В нем в изобилии присутствуют витамины, микроэлементы, антиоксиданты и прочие полезные биологически активные соединения.

Время шло, технологии совершенствовались, позволяя добиваться концентрации максимальной пользы продуктов, которые дарит нам природа. И сегодня «Каравай» готов предложить петербуржцам достойную альтернативу овсяной каше — хлеб «ОВСЯНЫЙ». Он не только не умаляет всех достоинств привычной овсянки, но и приумножает их, облекая в удобную форму!

Легкий, с аппетитной хрустящей корочкой, нежным мякишем и неповторимым вкусом «ОВСЯНЫЙ» — это еще и высококачественный белок, а также отличный источник клетчатки!

Покупая хлеба линейки «Здоровый хлеб», вы выбираете здоровый образ жизни и отличное самочувствие!

Приятного аппетита!

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ

Пальмовое масло: кому это выгодно?

ЭТОТ ВОПРОС СТАЛ ПРЕДМЕТОМ ОСТРОГО ОБСУЖДЕНИЯ НА 11-й НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ МЕЖДУНАРОДНОЙ КОНФЕРЕНЦИИ «МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ – 2011»

По словам кандидата технических наук **Виталия Золочевского**, в последнее время пальмовое масло наращивает экспансию на российском рынке. Всего за несколько лет объемы поставок увеличились в три раза по сравнению с тем, что реально необходимо стране, и сегодня в Россию в год поставляется около 600 тысяч тонн пальмового масла. Для сравнения: всего в 2010 году в Россию было ввезено чуть более 1 млн тонн растительных масел вместе взятых.

Такой стремительный рост специалисты объясняют низкой стоимостью этого сырья по сравнению с ценой на жидкие растительные масла, например подсолнечное. В результате, гонимая за прибылью, многие масложирные предприятия повышают долю пальмовых масел в жировых рецептурах от 40 до 80%.

Кроме того, пальмовое масло стало широко использоваться не только в качестве жирового компонента, но и в качестве единственного жира при производстве молочных, кондитерских, макаронных изделий, мороженого, фаст-фуда и продуктов детского питания.

При этом российский потребитель платит высокую цену за жадность масложировых королей, — считает **Виталий Золочевский**. — Ведь нам предлагается продукт с заведомо высоким содержанием насыщенных жирных кислот при недостатке моно- и полиненасыщенных кислот, что неминуемо приводит к нарушению липидного обмена и создает реальные риски для здоровья. К примеру, сегодня доказана прямая связь между развитием ишемической болезни сердца и нарушениями липидного обмена.

КРАПЛЕННЫЙ КОЗЫРЬ

Главным козырем поставщиков пальмового масла при продвиже-

нии его на рынке и популяризации среди населения всегда было отсутствие в нем трансизомеров жирных кислот (ТИЖК). Однако, как говорит ученый, исследования показывают обратное.

Трансизомеры жирных кислот встраиваются в биомембраны клетки, но при этом не могут восполнять необходимые физиологические функции. ТИЖК надолго задерживаются в клетках и приводят к повреждению мембран. Исследования показали, что трансизомеры жирных кислот в большей степени способствуют развитию атеросклероза, чем насыщенные жиры и холестерин, а также способствуют онкогенезу — развитию раковых опухолей.

Позиция защитников тропических жиров, акцентирующих внимание на отсутствии трансизомеров в пальмовом масле, понятна. Таким образом они отвлекают внимание потребителей от наличия в пальмовом масле насыщенных жиров, количество которых в нем равняется 47% (!). В то время как «идеальный» жир, по определению Российской академии медицинских наук, — тот, где содержится не более 30% насыщенных жирных кислот. Остальные 70% должны составлять полиненасыщенные жирные кислоты. Но!

Виталий Золочевский приводит неоспоримые факты того, что трансизомеры также содержатся и в пальмовом масле — минимум 2,4%!

— Только официально рафинированное дезодорированное отбеленное пальмовое масло и полученные из него пальмовый олеин и пальмо-

вый стеарин содержат трансизомеры жирных кислот в количествах 2,4; 3,2 и 4,3% соответственно, — поясняет **Золочевский**. — Я лично принимал участие в отборе партий пальмового масла, поставленного различным масложирным предприятиям России в разное время от разных поставщиков. Так вот фактическое содержание трансизомеров превышает «официальные» значения в 1,3 – 1,9 раз.

Эксперт особо подчеркивает, что при высокотемпературной рафинации пальмового масла образуются совершенно разные трансизомеры, влияние которых на организм человека, в отличие от трансизомеров, получаемых в ходе гидрогенизации растительных масел, не изучено.

— Количество таких совершенно неизученных ТИЖК в пальмовом масле может достигать 6,5%, — утверждает ученый. — Они могут создавать действительно высокие риски здоровью людей по сравнению с теми, что приписывают простым трансизомерам олеиновой кислоты, образующимся при гидрогенизации (метод, при котором масло из жидкого состояния переходит в твердое.

— **Прим. авт.**). Поэтому становится совершенно очевидным, что замена гидрированных растительных масел гидрированным пальмовым маслом не решит проблему трансизомеров жирных кислот.

«ХВАТИТ ПОДДЕРЖИВАТЬ ЭКОНОМИКУ МАЛАЙЗИИ!»

— Независимо от того, вредно ли пальмовое для здоровья или нет, его поставки в Россию необхо-

димо сокращать, — считает представитель Всероссийского научно-исследовательского конъюнктурного института **Ольга Филиппова**. — Потому что мы должны думать в первую очередь о своей экономике, а не экономике Малайзии и Индонезии, особенно в годы небывалых урожаев. Сегодня существуют технологии замены пальмового масла нашими подсолнечным, рапсовым, кукурузным маслами. Вот и нужно стимулировать нашего производителя осваивать новые ниши.

ПОТРЕБИТЕЛЯ ВВОДЯТ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ

— Мы с вами знаем, что в большинстве случаев пальмовое масло заменяет молочный жир, — продолжает **Ольга Филиппова**. — Понятно, что это делается с целью удешевления продукции. Мы покупаем с вами сыр, масло, будучи уверенными, что основа продукта — молочный жир, который по полезности для организма никакое пальмовое масло никогда не заменит, а получаем растительный суррогат.

Может, где-то на этикетке мелким шрифтом и написано, что в составе имеется пальмовое масло, но никто не в состоянии прочитать эти приписки. Я думаю, необходимо разработать технический регламент, где будет четко прописано, что сыр и творог, выпущенные на основе заменителя молочного жира, могут называться как угодно, но не сыром и творогом. А сегодня изготовители вводят потребителей в заблуждение.

Подготовила **Дарья ДЕДОВА**



МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Геннадий ОНИЩЕНКО, главный санитарный врач Российской Федерации (эксклюзивно для «ПК»):

— Пальмовое масло — это нетрадиционный продукт для нашей генетической памяти, который имеет свои особенности. Тем не менее нет весомых оснований считать употребление этого тропического жира пагубным для здоровья человека. Но так или иначе сокращать его потребление необходимо.

В 90-е годы в нашей стране ощущалась серьезная нехватка основных ингредиентов для выпуска пищевых продуктов. И пальмовое масло выступило дешевым заменителем молочного жира. Лихие времена миновали. Пальмового масла мы наелись. Теперь хватит. Пора возвращать все на круги своя и кормить население доброкачественным продуктом.

Если нам пытаются продать классический пломбир, в составе которого почему-то имеется пальмовое масло, то пусть это будет квази-мороженое или мороженный продукт с использованием пальмового масла, но не пломбир. Если производитель нарушает это требование, он должен быть сурово наказан.

ПОСТ

- Докторская в/с
- Молочная 1с
- Телячья в/с
- Русская в/с
- Любительская в/с
- Говяжья в/с

99 00 руб/кг

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ

Основан в 1944 году

Колбасы в оболочке амитан

с 7 ноября до 11 декабря
во всех магазинах сети фирменной торговли

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Горбуша с привкусом горечи и соли

ЗАБРАКОВАНО 40% ОБРАЗЦОВ

Определить, насколько соответствуют санитарным правилам и нормам образцы рыбной нарезки в вакуумной упаковке, взялась в очередной раз Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Результаты независимой экспертизы вопреки ожиданиям оказались не столь удручающими: только три образца из восьми были признаны не соответствующими требованиям нормативных документов.

ЗНАЙ МЕРУ СОЛИ

Первый из трех забракованных образцов оказался безопасным, но чрезмерно соленым: при норме от 3% до 8% соль у образца «Горбуша деликатесная холодного копчения» производства ООО «Реванш-95» (СПб) оказалась выше 10%. Кроме того, продукт имел привкус горечи.

По словам специалиста Испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» Светланы Красиковой, поверхность ломтиков образца горбуши холодного копчения от ООО «Реванш-95» была тусклой и темной красно-оранжевой окраски. Консистенция рыбы была слегка мажущаяся и суховатая.

Диетологи утверждают, что лососевая красная рыба является одним из самых ценных гастрономических продуктов. Однако специалисты Испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» делают поправку: если такая рыба еще и безопасна.

Это может свидетельствовать о том, что использовалось сырье не первой свежести либо были нарушены условия хранения или транспортировки рыбы.

Однако петербуржцы теперь уже вряд ли смогут приобрести продукцию компании «Реванш-95» в магазинах города. Как стало известно редакции, с 1 ноября компания прекратила свою деятельность по производству рыбопродуктов. Представитель предприятия пояснил, что «Реванш-95» уходит с рынка, не выдержав обострившейся конкуренции.

Что ж, справедливости ради надо отметить, что в течение пятнадцати лет, что компания проработала на рынке, она выпускала продукцию стабильного качества, хотя отдельные нарушения все же иногда выявлялись в ходе экспертиз «Общественного контроля».

ТОЩУЮ РЫБУ ВЫДАЮТ ЗА ЖИРНУЮ

Массовая доля жира трех образцов красной рыбы не соответствовала

значениям, вынесенным на этикетку. Светлана Красикова подчеркивает, что несоответствие по физико-химическим показателям не влияет на безопасность. Поэтому выявленные отклонения никак не повлияли на итоговые выводы специалистов.

Тем не менее любопытно, что у образцов форели производства ЗАО «Русское море» и ОАО ПКП «Меридиан» фактическая массовая доля жира была в 2–2,5 раза ниже заявленной: 8,6 вместо 19% и 9,2 вместо 23% соответственно. Получается, что потребитель вместо обещанной высококалорийной и питательной рыбки с жирком получил тощий продукт. По словам Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль», если информация на упаковке о составе продукта отличается от фактических показателей, то это — введение покупателей в заблуждение относительно пищевой и энергетической ценности продукта, нарушение ст. 10 Закона «О защите прав потребителей».

Сотрудники испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» объясняют такое положение дел экономией производителей, которые предпочитают заказывать этикетки сразу на год вперед. В результате компании не в состоянии оперативно менять информацию о жирности красной рыбы и о содержании белка.

ОПАСНЫЕ ОБРАЗЦЫ

Образец форели производства ОАО ПКП «Меридиан» (г. Москва) был забракован по микробиологическому показателю из-за серьезного превышения общей бактериальной обсемененности (КМАФАнМ). Ведущий научный сотрудник Испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» Алла Сафонова предполагает, что росту микроорганизмов способствовало несоблюдение температурного режима во время транспортировки и хранения.

Образец форели производства ОАО «РОК-1» (СПб) торговой марки «Мореслав» также был забракован по микробиологическому показателю

КМАФАнМ, который был превышен в 10 раз.

К «АРИСТОКРАТКЕ» ПРЕТЕНЗИЙ НЕТ

Семга — признанная аристократка среди красной рыбы. Именно она считается одним из самых ценных лососевых деликатесов по питательным свойствам. У специалистов не было претензий ни к одному из трех образцов семги малосоленой производства ЗАО «Балтийский Берег», ОАО «Рыбокомбинат» и ООО «Камя-Альфа». Видимо, производители относятся к «аристократке» с особым почтением, как и к потребителям своей продукции.

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

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНОЙ НАРЕЗКИ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ



Наименование продукта	Семга филе-ломтики «365 дней», упаковано под вакуумом	Форель подкопченная филе-ломтики «Русское море», упаковано под вакуумом	Семга слабосоленая ломтики «Gustafsen», упаковано под вакуумом	Форель малосоленая «АСТО», упаковано под вакуумом	Семга атл. филе-ломтики слабосоленая «Кетус», упаковано под вакуумом	Горбуша деликатесная (ломтики) холодного копчения, упаковано под вакуумом	Форель слабосоленая ломтики «Мореслав», упаковано под вакуумом	Форель слабосоленая ломтики «Меридиан», упаковано под вакуумом
Производитель	ЗАО «Балтийский берег» ТМ «365 дней» Лен. обл., Ломоносовский р-н, д. Пеники	ЗАО «Русское море» Моск. обл., г. Ногинск, ст. Захарово	ОАО «Рыбокомбинат» г. СПб, Нейшлотский пер., 23-25	ООО «АСТО» г. СПб, Стрельна, Нижняя дорога, 2	ООО «Камя-Альфа» ТМ «Кетус» СПб, ул. Курляндская, 46	ООО «Реванш-95» СПб, ул. Курляндская, 39, лит. А	ОАО «РОК-1» Угольная гавань, Элеваторная пл., 16, к. 7	ОАО ПКП «Меридиан» г. Москва, ул. Ижорская, д. 7
Цена, руб.	169-92	129-00	119-00	220-74	184-40	129-90	99-90	129-90
Место закупки	«Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, к. 1	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, к. 1	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, к. 1	ТД «Интерторг», ул. Марш. Говорова, 11	ТД «Перекресток», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А	«Дикси», ул. Марш. Говорова, 14	ТД «Перекресток», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А
Нормативный документ	TU 9262-005-54288658-2002	TU 9263-078-00472093	TU 9262-086-00472124-02	TU 9268-001-52161988-2007	TU 9262-062-00472093-2002	TU 9268-002-39493674-97	TU 9262-010-00550736-98	TU 9262-018-11440376-08
Масса, г, норма/результат	200 / 195	120 / 123	120 / 116	260 / 257	200 / 200	180 / 180	150 / 146	120 / 113
Декларированный состав продукта	рыба (семга), соль, консервант Е 211, Е 202	форель, соль, консервант Е 211, Е 202 не содержит ГМО	семга, соль	рыба, соль	рыба, соль, сахар	рыба, соль.	форель, соль поваренная пищевая	форель, соль, консервант Е 211
Дата изготовления	22.09.2011	16.09.2011	22.09.2011	22.09.2011	19.09.2011	22.09.2011	06.09.2011	17.09.2011
Срок хранения с даты изготовления	При t -2°C до +4°C - не более 60 сут.	При t от минус 5 до 0°C - не более 3 мес. При t от +5°C - не более 2 мес.	При t от -4 до -8°C - 30 суток При t от 0 до +5°C - 20 суток	При t от 0 до +4°C - 30 суток При t от -2 до -8°C - 45 суток При t -180 C - 4 месяца	При t от 0 до +60°C - 30 суток При t от минус 8°C до минус 2°C - 1,5 мес. При t не выше минус 18°C - 4 мес.	При t от +2 до +6°C - 30 сут. При t от -4 до -8°C - 45 суток При t -18°C - 4 месяца	При t от 0 до +60°C - 40 суток	При t от 0 до -8°C - не более 60 суток При t от 0 до +6°C - не более 45 суток
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма / Результат	1,0×10 ⁵ / 3,0×10 ⁴	5,0×10 ⁴ / 9,0×10 ³	1,0×10 ⁵ / 3,2×10 ⁴	1,0×10 ⁵ / 3,1×10 ³	1,0×10 ⁵ / 3,5×10 ³	3,0×10 ⁴ / 9,0×10 ³	1,0×10 ⁵ / 1,1×10 ⁶	1,0×10 ⁵ / 7,6×10 ⁵
Бактерии группы кишечной палочки Норма / Результат	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено
S. Aureus Норма / Результат	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 1,0г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено
Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено
Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, 25,0 Норма / Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено
L. monocytogenes, 25,0 Норма / Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено
Внешний вид	поверхность ломтиков чистая, темно-розового цвета	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков тусклая, темной окраски	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски
Разделка	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики
Консистенция	мягкая	слегка мягкая	нежная	упругая, сочная	уплотненная, сочная	слегка мажущаяся, суховатая	мягкая	мягковатая
Цвет мяса рыбы	розовый	розовый	розовый	розовый	бледно-розовый	красно-оранжевый	розовый	бледно-розовый
Вкус и запах	свойственный данному виду продукции запах задержанного сырья	приятный, свойственный данному виду продукции с ароматом копчености	свойственный данному виду продукции без порочащих привкуса и запаха	приятный, свойственный данному виду продукции	приятный, свойственный данному виду продукции	много соли, привкус горечи, запах, свойственный копченостному продукту	приятный, свойственный данному виду продукции	приятный, свойственный данному виду продукции
Наличие посторонних примесей	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
Массовая доля белка, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат	15% / 20,2%	20% / 20,5%	23,0% / 21,2%	24,0% / 21,1%	25,0% / 20,8%	22,0% / 22,0%	16,8% / 18,1%	20% / 19,9%
Массовая доля жира, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат	18% / 16,2%	19% / 8,6%	13,0% / 11,0%	10,0% / 25,6%	18,0% / 16,7%	10,0% / 9,8%	14,6% / 12,5%	23% / 9,2%
Массовая доля поваренной соли, % Норма/Результат	3,0-10,0 / 6,8	до 6,0 / 6,0	до 6,0 / 5,8	3-7 / 5,1	3,5 - 8,5 / 4,0	3,0 - 8,0 / 10,3	до 6,0 / 5,5	до 6,0 / 5,6
Соответствие НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	не соответствует НД	не соответствует НД	не соответствует НД

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

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

ЧТО ПОКАЗАЛА ПРОВЕРКА?

«Они и впрямь настоящие, как и положено быть классическим пельменям», — подводит итоги экспертизы руководитель сектора по определению физико-химических показателей испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Екатерина Поликтова.

Во-первых, у «государевых» пельменей оказалась «правильная» начинка. В составе фарша только говядина, свинина, лук репчатый, сливки натуральные, соль поваренная, перец черный молотый. К сожалению, сегодня такой идеальный состав характерен далеко не для всех пельменей, в изобилии представленных на прилавках магазинов. Как правило, пельмени сегодня выпускают с использованием субпродуктов и соевого белка. Конечно, вводятся они в состав не ради поиска новых вариантов вкуса, а ради снижения цены.

Во-вторых, специалисты испытательного центра констатировали полное соответствие «Настоящих» пельменей ТМ «Государь» нормативной документации, которую производитель предоставил по первому требованию, к стати, в отличие от некоторых других компаний, где технические условия предпочли не афишировать.

В-третьих, пельмени от «Короны» заработали высшую дегустационную оценку специалистов лаборатории. Согласно протоколу испытаний № 292760 от 13.10.2011 г., «Вареные пельмени имеют вкус и аромат, свойственные данному виду продукта. Фарш сладковатый, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкусов и запаха».

Если хлеб на столе — царь, то пельмени — «Государь»!

Новгородские пельмени «НАСТОЯЩИЕ» торговой марки «Государь» получили высший балл во время проведения дегустации в ФБУ «Тест-С.-Петербург», ведущей испытательной лаборатории Северной столицы.

НАСТОЯЩАЯ ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

Пельмени «Настоящие» появились в Санкт-Петербурге только летом этого года, но уже сегодня они вошли в топ-лист самых востребованных полуфабрикатов Северной столицы. Секрет высокого качества и отменного вкуса пельменей ТМ «Государь» прост. Производственная компания «Корона», расположенная в городе Боровичи Новгородской области, выпускает и поставляет на рынок высококачественные продукты питания, изготовленные с использованием технологий шоковой заморозки. Она органично сочетает традиции русской домашней кухни и самые современные высокотехнологичные решения. Здесь используют только качественные натуральные ингредиенты, тщательно соблюдают рецептуры и жестко контролируют производственные процессы. Все это позволяет создавать оригинальную, вкусную и качественную продукцию.

По своим вкусовым качествам продукция компании «Корона» в полной мере соответствует тому, что мы привыкли называть домашней пищей. Секрет прост — на предприятиях ПК «Корона» используется российская мука только высшего сорта, проверенное мясо, свежее

натуральное молоко, отборное куриное яйцо и другие продукты, в качестве которых потребитель может быть уверен.

СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

Как выбрать пельмени, чтобы они порадовали вкусом и качеством? Этот вопрос мы адресовали технологам ПК «Корона». И так, выбирая пельмени, нужно внимательно изучить информацию на упаковке: состав, данные о производителе, дату выпуска и срок хранения продукта. Следует учитывать, что ингредиенты на упаковке перечисляются в порядке уменьшения массы. То есть если сои больше, чем всего остального, то она будет идти первой в списке.

Важно обратить внимание на цвет пельменей и структуру теста. Рассмотрите упаковку — сквозь полиэтилен прекрасно видно, как заделаны края у пельменей, какого они цвета, гладкие они или потрескавшиеся. Не покупайте пельмени сероватого или желтоватого цвета, с растрескавшейся тестовой оболочкой — это показатели низкого качества. Настоящие пельмени должны быть ровными, гладкими и абсолютно белыми.

Слипшиеся в пачке пельмени тоже недопустимы. Встряхните пачку: если пельмени отчетливо стучат друг о



друга, то они не размораживались и правильно хранились. Также стоит обратить внимание на целостность самой упаковки.

Пельмени не должны развариваться — это говорит о неудовлетворительном качестве теста, в котором мало яиц или использовалась мука низкого сорта. Избыток перца и вкусовых добавок может

говорить о том, что мясо было не первой свежести, а если цвет мяса в готовых пельменях розовый, а не сероватый, то явно применялся краситель.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

ОТ ГОСТА ДО ТУ

Ароматные, вкусные и безумно аппетитные сырокопченые колбасы торговой марки «Шеф Повар» можно причислить к элите мясных деликатесов. Они всегда выигрышно смотрятся на любом праздничном столе, и не только.

Если вы отправляетесь в поход или длительную поездку на поезде, возьмите с собой не вареную или варено-копченую, а именно сырокопченую колбасу. Она считается самой безопасной: в ней меньше всего влаги, поэтому бактерии практически не размножаются; имеет срок хранения до полугода.

Помимо гостовских наименований «Шеф Повар» выпускает уникальные деликатесы по ТУ. Например, сырокопченую колбасу «Романья» с терпким пряным вкусом, с нотками орегано и тонким винным ароматом. Не пожелаете, если отве-

«Сервелат», «Зернистая», «Брауншвейгская», «Московская»... Эти названия буквально возбуждают аппетит! Однако не спешите покупать первый попавшийся деликатес: настоящая сырокопченая колбаса должна быть сухой, слегка морщинистой, иметь светлый шпик на срезе и массу других отличительных черт.

СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ: качество не может стоить дешево

даете и оригинальную «Хабанеру», приготовленную в стиле креольской домашней кухни и приправленную кубинским ромом.

НАСТОЯЩИЙ ДЕЛИКАТЕС НЕ МОЖЕТ СТОИТЬ ДЕШЕВО

Технология приготовления сырокопченых колбас торговой марки «Шеф Повар» отвечает самым строгим требованиям. Сначала делается грубоизмельченный фарш с кусочками шпика определенного размера — это обязательно происходит при температуре -2 °С, иначе красивого рисунка на срезе не получится. Затем колбасу формируют, набивая оболочку фаршем, и в течение 1-2 суток подвергают осадке — так специалисты называют процесс

уплотнения и начала цветообразования фарша.

После этого висащие на рейках мясные батоны на несколько дней направляют в специальные камеры для холодного копчения, и только потом наступает последний этап технологического цикла — сушка. Он длится минимум 24 дня, в течение которых продукт отдает лишнюю влагу, формирует свой неповторимый вкус и структуру.

При выборе сырокопченной колбасы специалисты не рекомендуют гнаться за дешевизной, так как этот деликатес в принципе не может стоить дешево. И это вполне объяснимо — если для производства вареной берется 100 кг сырья, добавляется 30 кг влаги и получается 130 кг готового продукта, с сырокопченным деликатесом происходит все наоборот. Жидкость из мяса изымается, поэтому из 100 кг сырья выходит только 60 кг колбасы. Кроме того, готовится она значительно дольше своих «сестричек» — в среднем полтора месяца (для сравнения: вареная колбаса высшего сорта — всего сутки).

МОРЩИНКИ — ПРИЗНАК БЛАГОРОДСТВА

Главный специалист по мясу в Санкт-Петербурге декан факультета



та пищевых технологий СПб государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий Александр ИШЕВСКИЙ считает, что один из главных показателей качества сырокопченного деликатеса — его внешний вид.

Поверхность среза настоящего деликатеса должна быть блестящей, стекловидной, иногда на ней могут выступать прозрачные капельки жира. Поверхность не должна быть тусклой и сальной.

Рисунок у настоящего деликатеса красивый, равномерно перемешанный и с кусочками шпика. Не может быть никаких наплывов фарша или жира, оболочка должна быть ровной и глянцевой, как у вареной колбасы, а сухой и немного морщинистой. Если же батон снаружи влажный, склизкий, с разрывами и глубокими провалами, значит, была нарушена технология производства или условия хранения. Ломтики доброкачественной сырокопченной колбасы хорошо сгибаются и легко разжевываются.

СЕКРЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА И ПОТРЕБЛЕНИЯ

По словам технологов, сырокопченые колбасы очень капризны при

приготовлении. Для их изготовления «Шеф Повар» использует только отборное мясо. Поскольку продукт не подвергается жесткой термобработке, санитарные условия на производстве должны быть чрезвычайно жесткими. Копятся колбасы дымом ольховых, буквых или грушевых дров, что придает им тонкий вкус и аромат. А для подчеркивания оригинальности колбас в ход идут только элитные специи и коньяк хорошей выдержки.

Кстати, по словам Александра Ишевского, именно сырокопченая колбаса может подчеркнуть вкус благородных спиртных напитков. Эксперт также указывает, что сырокопченые деликатесы — это полностью автономное блюдо, а вовсе не ингредиент для бутербродов. И чем тоньше нарезана колбаса, тем ярче раскрывается ее вкус.

Подготовила 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>