

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## ИЗГОТОВИТЕЛИ СКРЫВАЮТ СОСТАВ МАЙОНЕЗОВ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СТР. 4–5

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 7 образцов майонеза из 15, проверенных в лаборатории «ПЕТЭКС», не соответствуют данным маркировки по массовой доле белка. Причем на упаковке одного из образцов торговой марки «СКИТ», массовая доля белка в котором оказалась занижена в 2 раза, стоит Российский знак качества.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



### Печень трески: выбирайте ту, что сделана в море!

Экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», показала, что производители популярных рыбных консервов встали на путь исправления и соблюдают ГОСТы. Тем не менее специалисты советуют покупать консервы, выработанные в море на судах.

СТР. 6–7

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

### КАКИЕ ТОВАРЫ МОЖНО ПОКУПАТЬ?



В Санкт-Петербурге на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург» прошел второй завершающий этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который уже шестой год подряд проводится Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль». Победители конкурса будут объявлены 24 августа на выставке «Агрорусь».

СТР. 2

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

### Анчоусы – доступно, вкусно, быстро!

Пик сезона отпусков подходит к концу. Скоро начнутся рабочие и учебные будни, но в жизни, несмотря на это, всегда должно оставаться место для праздника! И поможет вам в этом петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».



СТР. 2

СДЕЛАНО

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

### «Домашняя Линия» от «Диетпродукта»!

Мясокомбинат «Диетпродукт» предлагает петербуржцам попробовать новинку – горячую линейку «колбасок гриль» торговой марки «Домашняя Линия». Новая линейка полуфабрикатов сочетает в себе инновационные технологии и оригинальный яркий дизайн, рассчитана на потребителей всех возрастов и вкусовых предпочтений.



СТР. 2

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!**

324-25-80  
324-27-98  
987-56-43

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и затоплений квартир!



## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Чтобы помочь петербуржцам лучше ориентироваться в выборе продовольственных товаров, пять лет назад «Общественный контроль» учредил независимый общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

Участниками конкурса стали не только изготовители Санкт-Петербурга, но и иногородние компании, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. Цель конкурса – выявить на торговых полках честные продовольственные товары и донести информацию о них до потребителей. Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать только тот продовольственный товар, который успешно прошел лабораторные испытания на соответствие заявленному составу, а также дегустационный контроль, в котором принимают участие авторитетные специалисты в области качества пищевых продуктов Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Важно, что пищевые продукты поступают в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий-изготовителей, а из обычных магазинов.

В борьбе за звание лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» соревнуются как крупные, хорошо известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номинация «Молочная продукция», в которой в этом году участвуют сразу девять образцов продукции восьми изготовителей из семи регионов страны.

### А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация

В Санкт-Петербурге на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург» прошел второй завершающий этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который уже шестой год подряд проводится Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

## КАКИЕ ТОВАРЫ МОЖНО ПОКУПАТЬ?



Экспертный совет конкурса

потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров проводят специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: ФБУ «Тест-С.-Петербург», Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области, СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», АО «Гипрорыбфлот», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова, Национальный исследовательский университет ИТМО, Высшая школа товароведения и сервиса Института промышленного менеджмента, экономики и торговли (Политех).

### ЗНАК ОТЛИЧИЯ

По условиям конкурса победители могут наносить на упаковку знак «МОЖНО

ПОКУПАТЬ!». Причем на бесплатной основе. Однако, согласно Положению о конкурсе, право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному контролю» качество товара-лауреата в течение всего календарного года. При этом общественная организация оставляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара, маркированного знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Если в ходе такого инспекционного контроля выявятся нарушения по качеству, то продукция будет отозвана из торговой сети.

Объявление результатов конкурса и оглашение его победителей пройдет 24 августа в рамках XXVI Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» на подиуме павильона F Конгрессно-выставочного центра «ЭКСПО-ФОРУМ».

Кирилл ОРЛОВ



Петербургская марка качества

МОЙ ВЫБОР — КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

www.quality.spb.ru

## ВСЕ НА ПИКНИК!

# «Домашняя Линия» ярких вкусов!

На календаре – август, а значит, наступила пора сбора урожая на даче и пикников в дружеской компании. А какие же летние выходные за городом обходятся без мангала и шашлыков?



Коллектив мясокombината «Диетпродукт» считает, что отдых должен быть активным и вкусным, и поэтому предлагает петербуржцам горячую линейку «колбасок гриль» торговой марки «Домашняя Линия».

Новая линейка полуфабрикатов сочетает в себе инновационные технологии и оригинальный яркий дизайн, рассчитана на потребителей всех возрастов и вкусовых предпочтений.

Колбаски ТМ «Домашняя Линия» отличаются оригинальным вкусом и ароматом, что удовлетворяет даже взыскательного гурмана, разме-

ром, формой, весом упаковки, рассчитанной как для большой компании, так и для семейного пикника в узком кругу.

Минимум хлопот и пара минут у мангала с решеткой для барбекю – и у вас на обед колбаски на любой вкус: сочные купаты «Свинные», ароматные колбаски «Баварские», классические колбаски «Барбекю» и «Гриль», аппетитные колбаски «Тирольские» и «Пикантные», оригинальные и миниатюрные колбаски «Пикник» и «Вкусняшки», которые придется по вкусу и детям, и взрослым.

МК «Диетпродукт» желает вам богатых урожаев и сытных уютных пикников с продукцией ТМ «Домашняя Линия»! Домашняя Линия – Линия ярких вкусов!

Татьяна ЗЕМЛЯК



## ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Пик сезона отпусков подходит к концу. Скоро начнутся рабочие и учебные будни, но в жизни, несмотря на это, всегда должно оставаться место для праздника! И поможет вам в этом петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

# Анчоусы – доступно, вкусно, быстро!

### МАЛЕНЬКАЯ РЫБКА, НО ПОЛЕЗНАЯ

Не трата больших денег, можно позволить сделать свой стол не только разнообразным и аппетитным, но и полезным.

Возьмем, к примеру, анчоусы. Это маленькие серебристые рыбки с зеленовато-черной полосой вдоль хребта. Они во всем мире справедливо считаются деликатесом – острой рыбной закуской.

Наименование «анчоус» со временем стало обозначать лишь способ приготовления продукта из салаки или из другой мелкой рыбки. Обычно сырьем для производства является килька, которая при добавлении пряностей и определенной технологии посола приобретает вкус, наиболее близкий ко вкусу настоящей анчоуса – мягкий, нежный и в то же время острый. Рыбка буквально тает во рту. Килька содержит большое количество полиненасыщенных жирных кислот, которые при расщеплении дают много энергии, направленной прежде всего на передачу нервных импульсов между нейронами головного мозга. Это, в свою очередь, позволяет человеку быстрее получать и обрабатывать информацию, ускоряет его мыслительные процессы, усиливает память. Полезные свойства кильки также обусловлены большим содержанием кальция, который необходим организму для полноценной работы многих органов и систем. Люди напрямую зависят от поступления в организм этого ценного микроэлемента, так как он оказывает влияние на формирование костной ткани. Анчоусы – универсальный компонент для любой закуски:

и с картошкой хороши, и бутерброд с ними будет превосходен.

### РЕЦЕПТЫ «ПК»

Анчоусы, желтки сваренных яиц протрите через сито или измельчите в блендере. В кастрюлю положите размягченное сливочное масло, добавьте протертую анчоусную смесь и взбейте. Вариант для тех, кто любит «поострее»: к получившейся смеси можно добавить нарезанные корнишоны, уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо взбить. Также сварить 5–6 яиц до крутого состояния, охладить, очистить и нарезать вдоль на две части. Вынуть желтки и растереть их вилкой. Добавить чайную ложку хорошо размягченного сливочного масла, до 5 анчоусов (удалив предварительно кости), соль, черный перец и лимонный сок по вкусу. Всё хорошо размешать и наполнить готовым фаршем половинки белков. Отличная закуска готова!

Любите майонез, но хочется попробовать чего-то новенького? Еще в Древней Греции анчоусы использовались для приготовления пикантного соуса. Попробуйте сделать «античный» соус! Для этого добавьте в майонез измельченные анчоусы и мелко нарезанный зеленый лук, перемешайте в блендере. Получившийся соус можно использовать для приготовления салатов – например, «Цезарь». Это самые простые варианты новых блюд, которые не отнимут у вас много времени, но подарят вам и вашим близким приятные и вкусные мгновения и в будни, и в праздник!

Анна ШЕВЕЛЕВА

ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – В.Б. Вишневецкий

Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Фотограф – Алексей Агентов

Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № 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.

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: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

Схема распространения: – подписка; индекс – 38531; – универсамы, универмаги и магазины города; – торговые сети



Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать по графику 08.08.2017 г. в 17.00, фактически 08.08.2017 г. в 17.00

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, пом. 44.

Номер заказа ТД-8138/7

Тираж номера 50 000 экз.







## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# ИЗГОТОВИТЕЛИ СКРЫВАЮТ СОСТАВ МАЙОНЕЗОВ



**Один из проверенных в лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» образцов майонеза, чья маркировка вводит потребителя в заблуждение, имеет на упаковке Российский знак качества. Можно ли доверять рекламе изготовителей популярного продукта?**

Наверное, нет в России более известного соуса, чем майонез. Сегодня среднестатистический россиянин съедает его около 5 кг в год, а лидируют по этому показателю жители Екатеринбурга. В последние 10 лет выросли не только продажи данного продукта, но и его ассортимент, появились майонезы с различными вкусами, добавками и калорийностью. За качеством популярного соуса уже несколько лет наблюдает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». В июле на базе лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» («ПЕТЭКС») была проведена очередная проверка. В ней приняли участие пятнадцать образцов майонеза разных торговых марок. Выяснилось, что семь из них не соответствуют по массовой доле белка данным маркировки, причем один образец был отмечен Государственным знаком качества.

## РОСКАЧЕСТВО ЗА «СКИТ» ОТВЕТИТ

Согласно указанной в маркировке пищевой ценности, в 100 г майонеза «Скит» (образец приобретен в гипермаркете «Лента» на Таллинском шоссе, д. 159, лит. А) содержится 0,8 г белка. Однако специалисты лаборатории «ПЕТЭКС» обнаружили, что фактически в образце (дата выпуска – 14.06.2017) белка почти в два раза меньше –

0,44 г. А ведь на упаковке майонеза «Скит» стоит Российский знак качества! За разъяснениями «Общественный контроль» обратился в Российскую систему качества (Роскачество), принявшую решение о присвоении Знака московскому майонезу.

«В России действует единственная государственная организация мониторинга качества – Роскачество, которая проводит независимые исследования качества товаров и присваивает Государственный знак качества. Плановые исследования товаров-носителей Государственного знака качества проходят ежегодно. Также по запросам потребителей Роскачество проводит внеплановые исследования качества товаров на предмет соответствия повышенным стандартам качества. Жалоб или запросов на проведение испытаний от потребителей не поступало», – сообщила пресс-служба Роскачества.

– Майонез «Скит» имеет сертификат сроком действия с декабря 2015-го по декабрь 2018 года. Периодичность проведения инспекционного контроля – один раз в год в течение действия сертификата. Последний инспекционный контроль проходил в декабре 2016 года – тогда продукция несоответствия не имела. Однако экспертиза майонеза, проведенная в Санкт-Петербурге, и ваше обращение являются основанием для проведения внепланового контроля сертифицированной продукции, – уточнила руководитель органа по сертификации Роскачества Галина Щуренко.

Результаты внеплановой проверки качества майонеза «Скит» Роскачество пообещало сообщить «Общественному контролю» в ближайшее время.

## БЕЛОК ЗДЕСЬ БОЛЬШЕ НЕ ЖИВЕТ

Маркировка еще шести образцов майонеза, проверенных в лаборатории «ПЕТЭКС», содержала недостоверные сведения о массовой доле белка в продукте. Так, майонез «Махеев» со-

держал 0,36 г белка вместо заявленных на упаковке 0,5 г, «Оливковый» торговой марки «Вкусный & Домашний» – 0,28 г вместо 0,5 г, «Донская слобода» – 0,21 г, а не 0,3 г, «Царский» – 0,14 г вместо 1,5 г, «365 дней» – 0,11 г вместо 2 г, а майонезный соус «Красная цена» – 0,08 г вместо 1,6 г.

– Майонез не является белковым продуктом, поэтому белок в его составе ГОСТом не нормируется, – объясняет заведующая отделом производства маргариновой продукции Всероссийского научно-исследовательского института жиров (ВНИИ Жиров) Людмила Тарасова.

– Однако производитель при маркировке должен указать пищевую ценность продукта и привести сведения о содержании жиров, белков и углеводов в 100 г продукта. При этом, если в продукте их содержится менее 2% от рекомендуемой нормы потребления, а для белка это менее 1,5 г в 100 г продукта, производитель имеет право не приводить данный показатель на этикетке.

Содержание белка в майонезе зависит от количества яичных продуктов, задача которых – связывать воду и жир в стойкую эмульсию, не позволяя им распадаться на отдельные фракции.

– Сейчас, с развитием пищевой технологии, появилась возможность использовать для получения устойчивой эмульсии не только яичный порошок, как это было раньше, но и другие стабилизирующие компоненты. Доля яичных продуктов в майонезе резко сократилась, – продолжает Людмила Тарасова. – Сегодня в основном используется яичный желток как более эффективный эмульгатор – ведь именно он содержит лецитин, который, проявляя сродство и к воде, и к маслу, способствует образованию эмульсии. А для обеспечения необходимой консистенции и структурной стабильности можно добавить

в небольших количествах модифицированный крахмал, камеди растительного происхождения и различные пищевые волокна. В сухом яичном желтке содержится порядка 35% белка, то есть 1% яичного желтка в составе майонеза обеспечивает содержание 0,35 г белка.

## ЦИФРЫ БЕРУТ С ПОТОЛКА?

Возникает вопрос: зачем же производитель указывает содержание белка в продукте, если его там кот наплакел? Да еще делает это, вводя потребителей в заблуждение. Так, например, ООО «Предприятие продуктов питания» (г. Санкт-Петербург) на упаковке майонеза «Царский» заявило, что белка в продукте 1,5 г, а испытания показали, что в 10 раз меньше – лишь 0,14 г. На упаковке майонезного соуса «Красная цена» (частная марка торговой сети «Пятерочка») тот же изготовитель пообещал потребителю 1,6 г белка, а по факту оказалось всего 0,08 г, то есть в 20 раз меньше! Примерно такое же расхождение между заявленным и фактическим содержанием белка было и в майонезе «365 дней» (частная марка торговой сети «Лента») – 0,11 г вместо 2 г, указанных на упаковке. С одной стороны, изготовитель майонеза не обязан сообщать потребителю содержание массовой доли белка, если его в продукте меньше 2%, как, например, поступают изготовители майонезов «Мечта хозяйки», «Слобода» и «Ряба», но, с другой стороны, если указал, будь добр соблюдай, ведь несоответствие написанному на этикетке является введением потребителя в заблуждение и нарушением Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

## МАРКЕТИНГОВЫЙ ХОД

Основные идентификационные показатели качества майонеза – жирность и содержание яичных продуктов. Согласно ГОСТ 31761-2012,

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАЙОНЕЗА, ГОСТ 31761-2012



| Наименование продукта  | Майонез «Московский Провансаль» оливковый с массовой долей жира 67%                           | Майонез классический «Calvé» с массовой долей жира 50%                                 | Майонез на перепелином яйце «ORGANIC Mr. Ricco» с массовой долей жира 67% | Майонез провансаль классический с массовой долей жира 67% ТМ «Аппетитно круглый год»     | Майонез провансаль классический. Массовая доля жира 67% «То, что надо!»               | Майонез «Мечта хозяйки» провансаль классический  | Майонез на перепелиных яйцах «Слобода» с массовой долей жира 67%            |
|--|---|--|---|--|---|--|---|
| Производитель  | АО «Жировой комбинат», г. Саратов   | ООО «Юнилевер Русь», г. Москва. Адрес производства: Филиал ООО «Юнилевер Русь» г. Тула | АО «Нэфис-биопродукт», Республика Татарстан                               | ОАО «Производственный холдинг «Здрава», Кировская обл.                                   | ООО «Ногинский пищевой комбинат», Московская обл.                                     | ОАО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург  | ОАО «Эфко», Белгородская обл. Адрес производства: Московская обл.           |
| Нормативный документ   | ГОСТ 31761-2012   | ГОСТ 31761-2012  | ГОСТ 31761-2012   | ГОСТ 31761-2012  | ГОСТ 31761-2012   | ГОСТ 31761-2012  | ГОСТ 31761-2012   |
| Дата изготовления  | 08.06.2017  | 07.05.2017   | 11.06.2017  | 16.05.2017   | 25.05.2017  | 23.03.2017   | 15.06.17  |
| Срок годности  | при хранении от 0°C до +10°C – 90 суток, свыше +10°C до +18°C – 45 суток от даты изготовления | от 0°C до +10°C включительно – 180 суток, свыше +10°C до +18°C включительно – 90 суток | от 0°C до +14°C – 150 суток, свыше +14 до +18°C – 90 суток                | 120 суток при температуре от 0°C до +14°C и относительной влажности воздуха не более 75% | 180 суток при температуре от 0 до 18°C и относительной влажности воздуха не более 75% | при температуре хранения от +2°C до +10°C в течение 180 суток; от +10°C до +18°C в течение 120 суток | от 0°C до плюс 10°C включ. – 90 суток, свыше +10 до +18°C включ. – 45 суток |
| Масса  | 3 x 390 мл = 1170 мл  | 3 x 400 г = 1200 г   | 3 x 400 мл = 1200 мл  | 3 x 400 мл = 1200 мл   | 3 x 400 мл = 1200 мл  | 2 x 860 мл = 1720 мл   | 3 x 400 мл = 1200 мл  |
| Цена за упак., руб.  | 56-99   | 69-90  | 65-99   | 34-99  | 35-90   | 124-00   | 63-49   |
| Место закупки  | ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А   | ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А  | ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А                             | АО «ТД «Перекресток» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А                   | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1  | АО «ТД «Перекресток» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А                               | ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А                               |
| Органолептика  | соответствует   | соответствует  | соответствует   | соответствует  | соответствует   | соответствует  | соответствует   |
| Требования к маркировке  | соответствует   | соответствует  | соответствует   | соответствует  | соответствует   | соответствует  | соответствует   |
| Массовая доля жира, %<br>Норма / Результат   | 67 – данные маркировки/<br>67,0 ± 1,3   | 50 – данные маркировки/<br>50,0 ± 1,3  | 67 – данные маркировки/<br>67,0 ± 1,3                                     | 67 – данные маркировки/<br>67,0 ± 1,3  | 67 – данные маркировки/<br>67,0 ± 1,3   | 55 – данные маркировки/<br>55,3 ± 1,3  | 67 – данные маркировки/<br>67,0 ± 1,3                                       |
| Массовая доля белка, %<br>Норма / Результат  | 0,3 – данные маркировки/<br>0,35 ± 0,06   | 0,7 – данные маркировки/<br>0,71 ± 0,07  | 0,4 – данные маркировки/<br>0,41 ± 0,06                                   | 0,4 – данные маркировки/<br>0,37 ± 0,06  | 0,3 – данные маркировки/<br>0,30 ± 0,06   | не указано/<br>0,50 ± 0,07   | не указано/<br>0,37 ± 0,06  |
| Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %<br>Норма / Результат | Не менее 1,0/<br>1,8 ± 0,3  | Не менее 1,0/<br>1,6 ± 0,3   | Не менее 1,0/<br>1,4 ± 0,3  | Не менее 1,0/<br>1,2 ± 0,3   | Не менее 1,0/<br>1,6 ± 0,3  | Не менее 1,0/<br>1,4 ± 0,3   | Не менее 1,0/<br>1,0 ± 0,3  |
| Кислотность в пересчете на уксусную кислоту, %<br>Норма / Результат                | Не более 1,0/<br>0,15 ± 0,10  | Не более 1,0/<br>0,22 ± 0,10   | Не более 1,0/<br>0,17 ± 0,10  | Не более 1,0/<br>0,22 ± 0,10   | Не более 1,0/<br>0,24 ± 0,10  | Не более 1,0/<br>0,23 ± 0,10   | Не более 1,0/<br>0,24 ± 0,10  |
| Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии<br>Норма / Результат            | Не менее 98/<br>100 ± 3   | Не менее 98/<br>100 ± 3  | Не менее 98/<br>100 ± 3   | Не менее 98/<br>100 ± 3  | Не менее 98/<br>100 ± 3   | Не менее 98/<br>100 ± 3  | Не менее 98/<br>100 ± 3   |
| <b>СООТВЕТСТВИЕ требованиям нормативных документов</b>                             | <b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>  | <b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>   | <b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>  | <b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>   | <b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>  | <b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>   | <b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>  |

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.



массовая доля жира в майонезе не может быть ниже 50%, а массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток – 1%. Жирность майонезного соуса должна быть в пределах от 15% до 50%, а наличие яичных продуктов в нем вообще не регламентируется.

Отметим, что все проверенные образцы майонезов соответствовали ГОСТу по содержанию яичных продуктов в пересчете на сухой желток, что, впрочем, не означает, что при производстве майонезов были использованы именно яичные продукты, а не их заменители. Завесу, скрывающую «майонезную тайну», приоткрыл **заведующий лабораторией физико-химических исследований испытательно-лабораторного центра Всероссийского научно-исследовательского института птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП) Юрий Краснококов:**



– По ГОСТу содержание яичного желтка в майонезе определяется косвенно по содержанию фосфолипидов, которых в яичном желтке очень много. Поэтому, если в майонез добавить фосфолипиды другого происхождения – например, соевый лецитин, – то используемая методика покажет наличие в майонезе определенного количества яичного желтка, хотя его там может не быть совсем.

Чтобы обратить внимание на свой продукт, изготовители майонезов прибегают к другим маркетинговым хитростям. Например, пишут на упаковках «Майонез на перепелиных яйцах» («Mr. Ricco», «Махеев», «Слобода»), «Органик» («Mr. Ricco») или «Оливковый» (ООО ПК «Ильинское 95»). Четыре года назад «Общественный контроль» уже развенчал миф об использовании перепелиных яиц при производстве майонеза, проведя соответствующую экспертизу сразу в двух независимых лабораториях Москвы. Так вот, ДНК перепелов тогда не были обнаружены ни в одном из четырех проверенных образцов майонеза с многообещающей рекламой.

– На мой взгляд, обещание, что майонез сделан на перепелиных яйцах, – не более чем маркетинговый ход. Так производитель хочет привлечь внимание покупателей, выделить свой продукт на полке, а мы – потребители – на это попадаемся, – считает **Людмила Тарасова**

– К надписи «Органик» на упаковках майонезов также доверия быть не может, поскольку

даже законодательной базы, регламентирующей использование этого термина в России, сегодня нет, – говорит **председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий.** – Однако многие потребители, слепо доверяя недобросовестной рекламе и не имея полной и достоверной информации о товаре, попросту переплачивают за красивую упаковку, полагая, что инвестируют в собственное здоровье. Этим и пользуются ушлые маркетологи различных производственных компаний.

**ЖИРНЫЙ, ВКУСНЫЙ, НЕПОЛЕЗНЫЙ**

Согласно заключению лаборатории «ПЭТЭК», все проходившие экспертизу майонезы формально соответствуют требованиям ГОСТ 31761-2012 и могут быть рекомендованы к употреблению. Но вот диетологи с этим категорически не согласны. В последнее время они не перестают бить тревогу по поводу растущего употребления россиянами этого жирного соуса, настоятельно рекомендуют сократить его количество в нашем рационе всем без исключения, а некоторым даже забыть о нем.

– Как и любой жирный продукт, он кажется человеку особенно вкусным, поэтому любовь к нему понятна и объяснима. Но говорить о какой-либо его полезности я как врач не могу, – подчеркивает **доктор медицинских наук, академик РАЕН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко.** – Даже здоровому человеку я бы рекомендовал употреблять майонез в пищу как можно реже и в минимальных количествах, а уж людям с повышенным холестерином, с проблемами сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта и вовсе лучше отказаться от этого соуса.



Скептически **Владимир Доценко** относится и к так называемым легким и постным майонезам. – Все равно в основе этого соуса – растительное масло, поэтому сделать его минимально жирным не получится, как ни старайся. В майонезах без яичных продуктов используются крахмал, соя, различные загустители и стабилизаторы, а также консерванты, полезность которых весьма сомнительна. На мой взгляд, к майонезу следует относиться именно как к соусу, который в блюдо добавляется в небольших количествах и только для улучшения их вкуса, – говорит **Владимир Доценко.**

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Несмотря на то что содержание белка не является критерием для определения качества майонеза, несоответствие цифрам на маркировке фактическому составу продукта – прямое нарушение прав потребителей на достоверную информацию о товаре. Поэтому рекомендовать мы можем лишь те образцы, которые полностью соответствуют всем критериям нашей проверки. Это «Московский Провансаль» (АО «Жировой комбинат», г. Саратов), «Calve» (ООО «Юнилевер Русь», г. Тула), «Mr. Ricco» (АО «Нэфис-био-продукт», Республика Татарстан), «Аппетитно круглый год» (АО «Производственный холдинг «Здрава», Кировская обл.), «Слобода» (АО «Эфко», Московская обл.), «Ряба» (АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород), «Мечта хозяйки» (АО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург), «То, что надо!» (ООО «Ногинский пищевой комбинат», Московская обл.).

По мнению **Людмилы Тарасовой**, конкуренция среди производителей сейчас столь высока, а пищевые технологии шагнули так далеко вперед, что у покупателя шанс столкнуться с невкусным и некачественным продуктом невелик. Но, выбирая соус, следует соблюдать некоторые правила.

– Во-первых, определитесь, хотите ли вы майонез или согласны на майонезный соус. Это должно быть указано на упаковке продукта, – говорит **Людмила Тарасова.** – Далее обратите внимание на состав. Нужно понимать: чем ниже жирность соуса, тем больше для его производства используется дополнительных стабилизирующих компонентов – крахмал, камеди и экстракты различных растений или пищевые волокна. Определитесь, согласны ли вы употребить продукт с консервантами. Если нет, выбирайте тот, что не содержит сорбиновую или бензойную кислоты. Обращайте внимание на сроки годности и условия хранения. А дальше – дело вкуса, который у каждого свой.

**Ирина ГОЛУБЕНКО**

**СЛОВО – ЭКСПЕРТУ**

**Ростислав Шипицын, директор СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:**

– Благодаря своим вкусовым качествам, доступности и удобства использования популярность майонеза очень высока. Он добавляется практически во все мясные, овощные, рыбные блюда. Без майонеза нельзя представить многие салаты – например, оливье, селедку под шубой.

Выбирая майонез, необходимо внимательно читать этикетку. Перед покупкой целесообразно изучить состав продукта, указанный на упаковке. Согласно ГОСТ 31761-2012, майонез может состоять из растительного масла (подсолнечного, соевого, кукурузного, оливкового и т.д.), продуктов яичных, сухого молока, сливок и т.п., соли, сахара (или заменителей сахара и подсластителей), порошка горчицы, кислоты уксусной, лимонного сока, ароматизаторов пищевых, загустителей и стабилизаторов консистенции, кислоты лимонной пищевой, кислоты молочной пищевой, красителей пищевых, кислоты сорбиновой и ее солей (натриевая, калиевая и кальциевая), кислоты бензойной и ее солей (натриевая, калиевая и кальциевая), антиокислителей, воды питьевой, витаминов, поливитаминных премиксов, пряностей, специй и других натуральных пряноароматических добавок и их экстрактов, масла эфирного укропного, пищевых соевых белковых продуктов, крахмала натурального или модифицированного.

У хорошего майонеза консистенция однородная. Майонез должен быть довольно густым, с единичными пузырьками воздуха. Комочков в майонезе быть не должно, в противном случае это означает, что были нарушения в технологии приготовления либо продукт испортился. Цвет хорошего майонеза должен быть от белого до кремово-желтого, однородный по всей массе. Вкус должен быть слегка острым, кислотный, с запахом и привкусом внесенных вкусоароматических добавок. Сильный привкус жира означает, что была нарушена технология приготовления. Майонез не должен иметь резкого, уксусного аромата, кислого вкуса и жидкой консистенции. Если майонез расслаивается, то срок годности продукта истек либо были нарушены условия хранения или технология производства. Майонезы должны храниться при температуре не ниже 0°C и не выше 18°C.



| Майонез «Провансаль Ряба» с массовой долей жира 67%           | Майонез «Провансаль СКИТ» с массовой долей жира 67%     | Майонез «Махеев» с перепелиным яйцом с массовой долей жира 67%                  | Майонез «Оливковый» с массовой долей жира 67% «Вкусный & Домашний»                  | Майонез «Донская Слобода Провансаль» «Профессиональный» с массовой долей жира 67%        | Майонез «Провансаль» с массовой долей жира 67% «Царский»                             | Майонез «Провансаль» с массовой долей жира 60% ТМ «365 дней»                              | Соус майонезный ТМ «Красная цена» с массовой долей жира 25%                          |
|---|---|---|---|--|--|---|--|
| АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород | ООО «Компания СКИТ», г. Москва                          | АО «Эссен Продакшн АГ», Самарская обл. Адрес производства: Республика Татарстан | ООО ПК «Ильинское 95», Московская обл.  | ООО «Олрос», Московская обл. Изготовлено для ООО «Созвездие»                             | ООО «Предприятие продуктов питания», г. Санкт-Петербург                              | ООО «Предприятие продуктов питания», г. Санкт-Петербург                                   | ООО «Предприятие продуктов питания», г. Санкт-Петербург                              |
| ГОСТ 31761-2012   | ГОСТ 31761-2012   | ГОСТ 31761-2012   | ГОСТ 31761-2012   | ГОСТ 31761-2012  | ГОСТ 31761-2012  | ГОСТ 31761-2012   | ГОСТ 31761-2012  |
| 31.05.2017  | 14.06.2017  | 07.06.2017  | 12.04.2017  | 08.02.2017   | 21.04.2017   | 23.06.2017  | 05.05.2017   |
| от 0°C до +6°C – 90 суток, свыше +6°C до +18°C – 45 суток     | от 0°C до +6°C – 100 суток, от +6°C до +18°C – 45 суток | от 0°C до +14°C – 150 суток, свыше +14°C до +20°C – 90 суток                    | 180 суток при температуре от 0°C до +14°C   | от 0°C до +10°C – 180 суток; от +10°C до +14°C – 120 суток; от +14°C до +18°C – 30 суток | от 0°C до 10°C включительно – 180 суток. Свыше 10°C до 18°C включительно – 120 суток | 120 суток при температуре от 0°C до +18°C, не допуская воздействия прямых солнечных лучей | от 0°C до 10°C включительно – 180 суток, свыше 10°C до 18°C включительно – 120 суток |
| 3 x 400 г = 1200 г  | 3 x 400 мл = 1200 мл                                    | 3 x 400 мл = 1200 мл  | 5 x 230 мл = 1150 мл  | 2 x 900 мл = 1800 мл   | 5 x 240 мл = 1200 мл   | 1 x 1800 мл = 1800 мл   | 5 x 200 г = 1000 г   |
| 59-99   | 64-99   | 64-99   | 35-99   | 129-00   | 29-99  | 159-99  | 12-70  |
| ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А                 | ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А           | ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А                                   | ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А | ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30                            | ООО «ТК «Триумф» (магазин «Семишагофф»), пр. Маршала Жукова, д. 30/4, лит. А         | ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А   | ООО «Агроторг», магазин № 83 («Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98                     |
| соответствует   | соответствует   | соответствует   | соответствует   | соответствует  | соответствует  | соответствует   | соответствует  |
| соответствует   | соответствует   | соответствует   | соответствует   | соответствует  | соответствует  | соответствует   | соответствует  |
| 62 – данные маркировки/ 62,0 ± 1,3                            | 67 – данные маркировки/ 67,0 ± 1,3                      | 67 – данные маркировки/ 67,0 ± 1,3  | 67 – данные маркировки/ 67,2 ± 1,3  | 67 – данные маркировки/ 66,6 ± 1,3   | 67 – данные маркировки/ 67,1 ± 1,3   | 60 – данные маркировки/ 58,9 ± 1,3  | 25 – данные маркировки/ 25,0 ± 1,3   |
| не указано/ 0,37 ± 0,06                                       | 0,8 – данные маркировки/ 0,44 ± 0,06                    | 0,5 – данные маркировки/ 0,36 ± 0,06  | 0,5 – данные маркировки/ 0,28 ± 0,06  | 0,3 – данные маркировки/ 0,21 ± 0,06   | 1,5 – данные маркировки/ 0,14 ± 0,06   | 2,0 – данные маркировки/ 0,11 ± 0,05  | 1,6 – данные маркировки/ 0,08 ± 0,05   |
| Не менее 1,0/ 1,4 ± 0,3                                       | Не менее 1,0/ 1,1 ± 0,3                                 | Не менее 1,0/ 1,5 ± 0,3   | Не менее 1,0/ 1,1 ± 0,3   | Не менее 1,0/ 1,1 ± 0,3  | Не менее 1,0/ 1,0 ± 0,3  | Не менее 1,0/ 1,0 ± 0,3   | Не регламентируется  |
| Не более 1,0/ 0,14 ± 0,10                                     | Не более 1,0/ 0,18 ± 0,10                               | Не более 1,0/ 0,24 ± 0,10   | Не более 1,0/ 0,18 ± 0,10   | Не более 1,0/ 0,24 ± 0,10  | Не более 1,0/ 0,21 ± 0,10  | Не более 1,0/ 0,17 ± 0,10   | Не более 1,0/ 0,20 ± 0,10  |
| Не менее 98/ 100 ± 3  | Не менее 98/ 100 ± 3                                    | Не менее 98/ 100 ± 3  | Не менее 98/ 100 ± 3  | Не менее 98/ 100 ± 3   | Не менее 98/ 100 ± 3   | Не менее 98/ 100 ± 3  | Не менее 98/ 100 ± 3   |
| <b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>  | <b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка</b>          | <b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка</b>                                  | <b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка</b>                                      | <b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка</b>   | <b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка</b>                                       | <b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка</b>  | <b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка</b>                                       |

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ: ВЫБИРАЙТЕ ТУ, ЧТО СДЕЛАНА В МОРЕ!

Консервы под названием «Печень трески» давно перестали являться дефицитом, как это было в советское время, но по-прежнему считаются атрибутом праздничного стола. Однако даже одна баночка печени трески способна испортить торжество и отбить всякое желание впредь покупать этот продукт, если в ней, например, покупатель обнаружил гельминты. Именно такая неприятность случилась с петербургской Галиной С., которая обратилась с жалобой в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» на продукцию одного из мурманских изготовителей. Сигнал потребителя стал основанием для проведения общественного контроля качества печени трески десяти торговых марок. Закупленные в магазинах города образцы были направлены для исследования в ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

## НЕ ТО ЧЕРВИ, ЧТО МЫ ЕДИМ

Мрачноватая народная мудрость гласит: «Не то черви, что мы едим, а то, что нас ест». Но когда Галина С. открыла банку печени трески «Мурманский деликатес», ей было не до шуток: в консервах она увидела неживых круглых червей – гельминтов, лакомиться которыми совершенно не было желания. Обращение в рыбный отдел магазина, где приобрелась «деликатес», огорчило еще больше. Продавец отказался воз-

вращать деньги, сославшись на то, что нормативы допускают наличие гельминтов в данном продукте.

С наличием гельминтов в печени трески «Общественный контроль» столкнулся еще в ходе экспертизы 2011 года. Тогда неаппетитные мертвые черви были обнаружены в трех из восьми проверенных образцов. Причем этот факт не стал поводом для забраковки консервов, поскольку СанПиН допускает в них наличие мертвых гельминтов. Считается, что после термической обработки они абсолютно безопасны для здоровья человека.

– ГОСТ не допускает наличия посторонних примесей в данных консервах, но гельминты, увы, не являются

Экспертиза показала, что производители популярных рыбных консервов встали на путь исправления и соблюдают ГОСТы.



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНСЕРВОВ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ, ГОСТ



| Наименование продукта                    | Консервы из печени рыб «Печень трески по-мурмански» ТМ «Рыбное меню»  | Консервы из печени рыб «Печень трески по-мурмански» ТМ «Рыбное меню»  | Консервы из печени рыб «Печень трески по-мурмански»   | Консервы из печени рыб «Печень трески по-мурмански» ТМ «Морской котик»   | Консервы из печени рыб «Печень трески» натуральная  | Консервы из печени рыб «Печень трески» натуральная ТМ «Vicipi»  | Консервы из печени рыб «Печень трески» натуральная ТМ «Рыбарь»  |
|--|---|---|---|--|---|---|---|
| Производитель                            | АО «Стрелец», г. Мурманск   | АО «Таурус», г. Мурманск  | АО «Карат-1», г. Мурманск   | ООО «Парус», г. Мурманск   | ООО «Волна Севера», г. Мурманск   | ООО «Боско-морепродукт», г. Мурманск  | ООО «Дальпромрыба», Московская обл.   |
| Нормативный документ                     | ГОСТ 56418-2015   | ГОСТ 56418-2015   | ГОСТ 13272-2009   | ГОСТ 13272-2009  | ГОСТ 13272-2009   | ГОСТ 13272-2009   | ГОСТ 13272-2009   |
| Дата изготовления                        | 01.02.2017  | 18.03.2017  | 02.12.2016  | 04.06.2016   | 09.03.2017  | 11.05.2016  | 01.03.2017  |
| Масса, количество образцов               | 3 x 190 г = 570 г   | 3 x 190 г = 570 г   | 3 x 230 г = 690 г   | 3 x 240 г = 720 г  | 3 x 230 г = 690 г   | 3 x 230 г = 690 г   | 3 x 230 г = 690 г   |
| Цена за 1 шт.                            | 110-00  | 110-00  | 89-00   | 60-30  | 64-99   | 107-00  | 88-00   |
| Место закупки                            | ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А   | ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А   | ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30  | АО «Тандер» («Магнит-Засахаренный»), Ленинградская обл., Ломоносовский район, пос. Жилгородок  | ООО «ТК «Триумф» (магазин «Семишагофф»), пр. Маршала Жукова, д. 30/4, лит. А  | АО «Тандер» («Магнит-Засахаренный»), Ленинградская обл., Ломоносовский район, пос. Жилгородок   | АО «Тандер» («Магнит-Засахаренный»), Ленинградская обл., Ломоносовский район, пос. Жилгородок   |
| Кислотное число, мг КОН/г (не более 4,0) | 1,3   | 1,0   | -   | -  | -   | -   | -   |
| Массовая доля соли, % (норма 1,2-2,5)    | 1,2 ± 0,1   | 1,4 ± 0,1   | 1,2 ± 0,1   | 1,2 ± 0,1  | 1,2 ± 0,1   | 1,4 ± 0,1   | 1,5 ± 0,1   |
| Органолептика                            | Вкус, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция консервов из печени – нежная, сочная, мажущаяся. Цвет консервов – однородный, бежевый. Порядок укладывания – масса уложена плотно | Вкус, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция консервов из печени – нежная, сочная, мажущаяся. Цвет консервов – однородный, бежевый. Порядок укладывания – масса уложена плотно | Вкус, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция печени – нежная, сочная. Цвет выделившегося бульона – светло-коричневый | Вкус, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция печени – нежная, сочная. Состояние печени – тонко измельченная масса Цвет – светло-бежевый | Вкус, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция печени – нежная, сочная. Состояние печени для консервов натуральных – целая | Вкус, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция печени – нежная, сочная. Состояние печени для консервов натуральных – целая | Вкус, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция печени – нежная, сочная. Состояние печени для консервов натуральных – целая |
| Посторонние примеси (не допускаются)     | НЕ ОБНАРУЖЕНО   | НЕ ОБНАРУЖЕНО   | НЕ ОБНАРУЖЕНО   | НЕ ОБНАРУЖЕНО  | НЕ ОБНАРУЖЕНО   | НЕ ОБНАРУЖЕНО   | НЕ ОБНАРУЖЕНО   |
| Соответствие ГОСТу                       | СООТВЕТСТВУЕТ   | СООТВЕТСТВУЕТ   | СООТВЕТСТВУЕТ   | СООТВЕТСТВУЕТ  | СООТВЕТСТВУЕТ   | СООТВЕТСТВУЕТ   | СООТВЕТСТВУЕТ   |

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.



посторонними, и по санитарным нормам, неживые, они совершенно безвредны, – подтверждает **главный технолог АО «Гипрорыбфлот» Евгения Лобова.**



– Конечно, с точки зрения потребителя наблюдать их в банке неприятно, поэтому по технологической инструкции видимые гельминты должны быть удалены на стадии переработки.

Согласно Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам по качеству и безопасности, к которым отсылает ГОСТ 13272-2009, в одном куске печени трески допускается не более одного нежизнеспособного паразита. В связи с этим в 2015 году в России разразился скандал с консервами «Рыбоведовъ» производства ООО «Сампа», которые Роспотребнадзор потребовал изъять из торговли. Кусочки печени в них содержали от 2 до 8 гельминтов каждая, а в одной банке и вовсе был обнаружен «незванный гость» длиной 9 см!

– Да, у меня, как у потребителя, тоже был опыт обнаружения гельминтов в печени трески, – говорит **Татьяна Васильева, заведующая лабораторией пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».** – К счастью, в исследованных нами образцах ничего подобного мы не нашли.

**ЗАМОРОЗИТЬ ИЛИ ПОСОЛИТЬ**

Казалось бы, нормативные документы, с точки зрения потребителя, не должны допускать наличия мертвых гельминтов в пищевых продуктах. Но, к сожалению, избавиться от них практически невозможно. Паразиты (а именно к этой категории относятся гельминты, или нематоды) – неизменный спутник дикой морской рыбы. По данным исследований ученых Казанского университета, опубликованных в 2015 году, треска является одной из самых зараженных

рыб – особенно та, что выловлена ближе к берегу.

Избавиться от гельминтов можно только механическим способом – например, снять с печени пленку, убрав вместе с ней большую часть паразитов, а также удалив видимые гельминты вручную. Такая технология довольно затратна для промышленного производства консервов, поэтому многие изготовители, перерабатывающие мороженую печень трески на берегу, не всегда ее соблюдают.

Еще один способ сделать зараженное гельминтами сырье безопасным – заморозить его и выдерживать при температуре не выше -18°C. Тем более что ГОСТ 13272-2009 допускает производство данного вида консервов как из свежего, так и из замороженного сырья. Правда, по мнению экспертов, столь нежный продукт, как печень, после замораживания и длительного хранения в холоде теряет и во вкусе, и в полезности.

– Если вам не понравился вкус консервов, есть большая вероятность, что они сделаны из мороженого сырья. Заморозка, безусловно, ухудшает качество печени трески, – говорит **Евгения Лобова.** – И наверняка при этом теряется часть ее полезных свойств. К тому же никто не даст гарантии, что за время хранения и транспортировки строго выдерживались температурные режимы.

Консервы из замороженной печени трески уступают консервам, выработанным непосредственно в море, и по другим показателям. В частности, чтобы скрыть пороки замороженного сырья, изготовители нередко добавляют больше соли. Например, в консервах «Печень трески по-мурмански» **ТМ «Хозяин Балтики» (ООО «Дэма», г. Мурманск)** соли оказалось 2,4% при норме, допускаемой ГОСТом: 1,2–2,5%. Возможно, максимальное количество соли было использовано для того, чтобы остановить окисление залежалого сырья.

– Соль – не только самый известный консервант, но и самый простой усилитель вкуса, – говорит **Татьяна Васильева.** – С ее помощью можно отвлечь внимание потребителя от каких-то вкусовых недостатков продукта. Хотя органолеп-

тические показатели данного образца соответствуют нормативам: без посторонних вкуса и запаха.

**«НАТУРАЛЬНАЯ» ИЛИ «ПО-МУРМАНСКИ»?**

Однако существует еще один способ избавиться печень трески от гельминтов. Его использование даже привело к появлению нового вида консервов. Сегодня поклонники рыбного деликатеса знают, что если на банке написано «Печень трески натуральная», то внутри – целые кусочки печени. Если же указано «Печень трески по-мурмански», то в банке – однородная тонко измельченная масса. Многие при этом ошибочно считают, что «печень по-мурмански» хуже по качеству, поскольку в тонко измельченную массу положить можно всё что угодно.

В натуральной печени добавки тоже встречаются. Так, в ходе проверки 2014 года лаборатория АО «Гипрорыбфлот», проводившая исследования по заданию «Общественного контроля», в консервах производства ООО «Волна Севера» вместо печени обнаружила молюски. Приятно, что на этот раз продукция данной компании прошла экспертизу без замечаний.

По словам **главного технолога АО «Стрелец» Игоря Грекова,** консервы «Печень трески по-мурмански» – не способ сэкономить на основном сырье, а наоборот – продукт повышенного качества.



– Кусочки – это прошлый век! Главная проблема производителей печени трески – большая пораженность нематодами, – говорит **Игорь Греков.** – Избавиться от них полностью можно единственным способом – механической обработкой на технологической установке, которая отделяет крупные сосуды, пленки и вместе с ними нематоды. В консервах «Печень трески натуральная» всё это остается, включая мертвые нематоды.

По словам **Евгении Лобовой,** «Печень трески по-мурмански» – относительно новый продукт, но он быстро стал популярным у потребителей. – Сегодня «Печень трески по-мурмански» выпускают многие предприятия, – говорит эксперт. – Старый ГОСТ 13272-2009, который действует и сейчас, допускает для ее производства различные добавки – крахмал, муку, сухое молоко, специи. Поэтому для выпуска продукции повышенного качества было принято решение разработать новый ГОСТ Р 56418-2015, выделивший консервы «Печень трески по-мурмански», выработанные в море, в отдельную группу продуктов.

– Сегодня «Печень трески по-мурмански» выпускают многие предприятия, – говорит эксперт. – Старый ГОСТ 13272-2009, который действует и сейчас, допускает для ее производства различные добавки – крахмал, муку, сухое молоко, специи. Поэтому для выпуска продукции повышенного качества было принято решение разработать новый ГОСТ Р 56418-2015, выделивший консервы «Печень трески по-мурмански», выработанные в море, в отдельную группу продуктов.

– Сегодня «Печень трески по-мурмански» выпускают многие предприятия, – говорит эксперт. – Старый ГОСТ 13272-2009, который действует и сейчас, допускает для ее производства различные добавки – крахмал, муку, сухое молоко, специи. Поэтому для выпуска продукции повышенного качества было принято решение разработать новый ГОСТ Р 56418-2015, выделивший консервы «Печень трески по-мурмански», выработанные в море, в отдельную группу продуктов.

**НОВЫЙ ГОСТ ДЛЯ ТЕХ, КТО В МОРЕ**

Появление нового ГОСТа было инициировано группой рыбооловецких компаний, которые производят свои консервы из свежего сырья непосредственно в море.

– Думаю, не открою секрета, если скажу, что качество рыбных консервов



зависит от качества сырья, которое напрямую зависит от срока его хранения, – говорит **Игорь Греков.** – Меньше всего сырье хранится в море на судах, а по сути, плавучих заводах, – там просто нет физической возможности долго держать улов без переработки. Если же консервы изготовлены на берегу, то это означает одно: сырье, прежде чем попасть на завод, проделало большой путь, включая обязательную заморозку. В Мурманске консервных заводов осталось мало, поэтому часть сырья направляется в другие города – например, в Москву и Петербург. Один из рисков для потребителей – несоблюдение условий хранения при транспортировке и складировании.

По новому нормативному документу изготавливать данный вид консервов разрешается только из свежего сырья, при этом на этикетке должно быть указано «Изготовлено в море из свежего сырья». Более того, ГОСТ Р 56418-2015 строг и к составу продукта.

– Только печень трески и соль, – подчеркивает **Евгения Лобова.** – Консервы, выпущенные по этому ГОСТу, безопасны, поскольку при их производстве используется научно обоснованная формула стерилизации. Также нам удалось в ходе исследований уточнить некоторые характеристики данного продукта – например, в части увеличения сроков хранения. И уже как потребитель скажу: «Печень трески по-мурмански», выработанная в море, намного вкуснее аналогичных консервов, произведенных на берегу.

– Помимо органолептических отличий – вкус, цвет, запах – между морскими и береговыми консервами есть огромная объективная разница, – поясняет **Игорь Греков.** – Это качество жира, входящего в их состав. Ведь не зря в новом ГОСТ Р 56418-2015 введен показатель «кислотное число», который характеризует качество жира, выделяющегося из сырья при стерилизации консервов. В консервах, выработанных в море, он по кислотному числу соответствует пищевому жиру, а в «береговых» – только ветеринарному или вообще техническому жиру.

Новый ГОСТ, принятый два года назад, наконец-то вывел морские консервы из печени трески «по-мурмански» в премиум-сегмент, отделил от общей «серой» массы продукции, производимой на берегу.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Отрадно, что все десять проверенных образцов рыбных консервов из печени трески соответствовали требованиям ГОСТа. Среди них – продукция **АО «Таурус»** и **АО «Стрелец»**, изготовленная по новому ГОСТ Р 56418-2015, а также продукция, сделанная по старому ГОСТ 13272-2009, производителей **АО «Карат-1», ООО «Парус», ООО «Волна Севера», ООО «Боско-морепродукт», ООО «Норд Си Фуд», ООО «Дэма»** (все из г. Мурманска) и **ООО «Дальпромрыба»** (Московская обл.).

При выборе рыбного деликатеса эксперты советуют обращать внимание на вид жестяной банки и внимательно читать этикетку.

– Банка не должна быть вздутой или деформированной. Важно также обращать внимание на то, по каким нормативам произведен продукт и что входит в его состав, – говорит **Татьяна Васильева.** – Конечно, продукт, сделанный из свежего сырья, всегда привлекает потребителя, но я бы не сказала, что вкус консервов из замороженной печени трески существенно отличается, если, разумеется, не были нарушены условия хранения сырья. А плохое сырье наверняка выдаст горьковатый привкус, характерный для рыбных продуктов, которые долго и неправильно хранились.

К слову, диетологи настаивают на полезности печени трески. Именно из нее делают всем известный рыбий жир. А в консервированном виде даже 30–40 г этого продукта в день могут восполнить недостаток витаминов и помочь справиться с авитаминозом. Врачи особенно рекомендуют печень трески детям и будущим мамам.

**Ирина ГОЛУБЕНКО**



| Консервы из печени рыб «Печень трески по-мурмански» ТМ «Красная цена»  | Консервы из печени рыб «Печень трески» натуральная, ТМ «Толстый боцман»   | Консервы из печени рыб «Печень трески по-мурмански» ТМ «Хозяин Балтики»   |
|--|---|---|
| ООО «Боско-морепродукт», г. Мурманск   | ООО «Норд Си Фуд», г. Мурманск  | ООО «Дэма», г. Мурманск   |
| ГОСТ 13272-2009  | ГОСТ 13272-2009   | ГОСТ 13272-2009   |
| 27.09.2016   | 17.02.2017  | 30.01.2017  |
| 3 x 240 г = 720 г  | 3 x 230 г = 690 г   | 3 x 230 г = 690 г   |
| 49-90  | 74-66   | 46-99   |
| ООО «Агроторг», магазин № 88 («Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98   | ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А   | ООО «ТК «Триумф» (магазин «Семишагофф»), пр. Маршала Жукова, д. 30/4, лит. А  |
| -  | -   | -   |
| 1,6 ± 0,1  | 1,8 ± 0,1   | 2,4 ± 0,1   |
| Вкус, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция печени – нежная, сочная. Состояние печени для консервов: из измельченной печени – тонко измельченная масса | Вкус, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция печени – нежная, сочная. Состояние печени для консервов натуральных – целая | Вкус, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Запах, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Консистенция печени – нежная, сочная. Состояние печени для консервов из измельченной печени – тонко измельченная масса |
| НЕ ОБНАРУЖЕНО  | НЕ ОБНАРУЖЕНО   | НЕ ОБНАРУЖЕНО   |
| СООТВЕТСТВУЕТ  | СООТВЕТСТВУЕТ   | СООТВЕТСТВУЕТ   |

**СЛОВО – ЭКСПЕРТУ**

**Ростислав Шипицын, директор СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:**

– Покупая рыбные консервы, в том числе «Печень трески», необходимо внимательно посмотреть на упаковку. В основном используются жестяные банки, которые должны быть без деформации, пятен ржавчины, невздутыми. Внимательно прочтите информацию на упаковке и отдайте предпочтение тем товарам, где написано «изготовлено из свежей печени» или «изготовлено в море из свежей печени». Лучше, если консервы были выработаны недалеко от места вылова трески. Для консервов первого сорта чаще всего используют замороженную печень.

Открыв банку натуральной печени трески, мы увидим печень целую или кусочками, цвет от бежевого до светло-коричневого или серого различных оттенков. Допускается неоднородность цвета в одной банке печени, жир прозрачный, цвет от соломенного до желтого. Не должно быть постороннего привкуса, допускается слабая горечь для консервов, изготовленных из мороженого сырья. Запах – свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. «Печень трески по-мурмански» отличается от «Печени трески натуральной» внешним видом: представляет собой тонко измельченную массу.

Следует помнить, что при своей пользе (печень трески содержит витамины А, Д, Е, Омега-3 – полиненасыщенные жирные кислоты) это высококалорийный продукт, поэтому употреблять его в пищу следует умеренно.



При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».



# «Моросик» - прекрасный продукт для здорового питания!

**Вот уже более шести лет «Тырновский молочный завод» в Рязанской области производит только натуральные вкусные и полезные молочные продукты.**

Предприятие расположено в экологически благополучном месте – Мещерском крае, где сама матушка-природа позаботилась об условиях, благодаря которым наша молочная продукция пользуется стабильным потребительским спросом. Выдающийся русский писатель Константин Паустовский описывал Мещерский край как живописный уголок России, находящийся вблизи реки Оки, щедро дарящий свою энергию всем окружающим. Покупая нашу молочную продукцию, вы получаете в том числе частичку не тронутых цивилизацией богатств, которые есть в Мещерском крае!

## «МЕЩЕРСКИЕ РОСЫ» ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

Сегодня «Тырновский молочный завод» – это современное предприятие, выпускающее до 80 тонн продукции в сутки. В ассортименте комбината – более 40 наименований вкусной и полезной продукции.

Своей гордостью предприятие по праву считает такие продукты, как молоко, ряженка, кефир, йогурты и напиток кисло-молочный йогуртный с сахаром «Снежок».

Диетологи отмечают, что кисломолочные продукты необходимо включать в рацион после 30 лет. Кефир укрепляет иммунитет, помогает бороться с болезнями печени, почек, показан при дисбактериозе, гастрите, атеросклерозе, бронхите. Он также полезен при нарушениях сна. Особенно рекомендуется регулярно пить кефир в период выздоровления. Йогурты не только обладают общеукрепляющим

действием, но и полезны для пищеварения, для нормальной работы желудочно-кишечного тракта.

Выпускаемая продукция под торговой маркой «Мещерские Росы» неоднократно завоевывала награды конкурсов, проводившихся в рамках Всероссийской выставки «Золотая осень».

## НОВИНКУ ПРОБОВАЛИ?

Недавно «Тырновский молочный завод» выпустил новинку: сыровоточный напиток «Моросик» – прекрасный продукт для здорового питания!

Благодаря фруктовым наполнителям он может быть со вкусом яблока и гуавы; лимона, лайма, мяты; красного апельсина и малины; ананаса, манго и маракуйи. Напиток абсолютно натуральный – в него добавлены только витаминные комплексы В1, В6, В5, С и фруктово-ягодные соки.

«Тырновский молочный завод» постоянно работает над расширением ассортимента своей продукции. В ближайших планах – наладить выпуск мягких рассольных сыров. Читатели газеты «Петербургское качество» одними из первых узнают о том, когда будет запущено производство новой продукции и где ее можно приобрести.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Масло коровье -  
ешь на здоровье!



[www.ecomilk.ru](http://www.ecomilk.ru)