

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИНСПЕКЦИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ГОСУДАРСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ, ОБОРОТОМ И
КАЧЕСТВОМ ЭТИЛОВОГО СПИРТА, АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ И
ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
(Госалкогольинспекция Республики Татарстан)

**ИТОГОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ
ЛАБОРАТОРНЫХ
ИССЛЕДОВАНИЙ**

ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ

КАЗАНЬ – 2016

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



"Молочный продукт" - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов

переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты¹;

Польза молочных продуктов:

Полезные свойства, которые есть у молочных продуктов, обусловлены содержанием в них необходимых для правильной и эффективной работы организма элементов: белков, жиров, витаминов, аминокислот, кальция и других. Кальций, входящий в состав молока, очень полезен для укрепления зубов и костей, а также предотвращает потерю кожей эластичности и упругости. Такой элемент, как калий положительно воздействует на состояние сердечно - сосудистой системы, укрепляя стенки сосудов. Польза молочных продуктов заключается ещё и в том, что они являются источниками животного белка, который легко поддается усвоению организмом. Употребляя сметану, можно предотвратить проблемы с пищеварительной системой. Творог же принесет пользу людям, страдающим язвой и гипертонической болезнью. Данный продукт рекомендуется употреблять детям, женщинам в период беременности и кормления. Прием в пищу молочных продуктов повышает тонус организма и оказывает общеукрепляющее действие. Кефир, ряженка, йогурт, попадая в кишечник, приводят к увеличению числа полезных микроорганизмов. Тем самым

¹ Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)

оказывая лечебное действие при лечении дисбактериоза. Молочные продукты эффективны при проблемах с обменом веществ в организме. Молоко относится к тем продуктам, которые способствуют выведению шлаков и токсичных веществ из организма. Это очень действенный эффект для избавления от последствий отравлений. Употребление продуктов из молока можно использовать для профилактики появления раковых опухолей. Не секрет, что кефир включается во многие популярные диеты. Его желательно принимать в пищу для восстановления после того, как человек перенес вирусные или желудочно – кишечные заболевания. Не стоит забывать, что только натуральные качественные молочные продукты приносят пользу организму.

МОЛОКО

«Молоко» - продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доениях, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него²;

К сведению.

В зависимости от вида термообработки молоко бывает стерилизованное, пастеризованное и ультрапастеризованное. От этого зависят его срок хранения и полезные свойства.

Стерилизация – полное освобождение от всех видов микроорганизмов, включая бактерии и их споры. Молоко при стерилизации выдерживают при температуре выше 100°С в течение 20–30 минут. Такой продукт имеет продолжительный срок хранения, однако теряет большую часть полезных свойств.

Технология пастеризации была открыта в середине XIX века французским микробиологом Луи Пастером. При пастеризации молоко нагревают до 60°С в течение 60 минут или при температуре 70–80°С в течение 30 минут. При этом погибают микроорганизмы, однако остаются споры и при благоприятных условиях они начинают интенсивно размножаться. Поэтому пастеризованные

² Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)

продукты хранятся в течение небольшого времени. Их плюс в том, что при пастеризации сохраняются не только вкусовые качества, но и ценные компоненты (витамины, ферменты).

Ультрапастеризация – способ обработки молока, при котором его нагревают на 2–3 секунды до температуры 135–150°С, а затем сразу же охлаждают до 4–5°С. Причем вредные бактерии погибают, а полезные качества продукта сохраняются. Благодаря этому молоко может храниться довольно долго, не теряя свои ценные свойства.

Натуральное или нет?

Как узнать, из чего сделано молоко – из натурального сырья или из «порошка»? С технологической точки зрения молоко – это вода и сухое вещество, в которое входят молочный жир и сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО). По его количеству можно судить о натуральности молока. Согласно Техническому регламенту, содержание СОМО для питьевого молока должно составлять не менее 8%. Если этот показатель ниже нормы, то считается, что молоко разбавлено водой.

Для сравнительных испытаний были закуплены следующие 30 образцов молока:

- 1 Молоко ТМ "Белый город" 3,2%, Уральский филиал "Белгородский молочный комбинат", Россия;
2. Молоко ТМ "VALIO", 3,2%, ООО "Галактика", Россия;
3. Молоко "Выгодная цена", "Вкусняев", 2,5%, ОАО "Алабуга соте", г. Елабуга;
4. Молоко "Отборное", ТМ "Домик в деревне", 3,5% до 4,5%, г. Уфа;
5. Молоко ТМ "Кошкинское" 3,2%, АО "АЛЕВ", г. Ульяновск;
6. Молоко ТМ "Пестравка", 1,5%, ООО Компания "Молторг", Россия, Самарская область, Пестравский район, с. Пестравка;
7. Молоко ТМ "СМК", 3,2%, ООО "ФОТИДА" Россия, Ульяновская обл., Старомайнский район, р.п. Старая Майна;
8. Молоко питьевое ультрапастеризованное ТД "Сметанин", 2,5%, ОАО "Милком", Россия, Республика Удмуртия, г. Ижевск;

9. Молоко коровье высшего качества ТМ "Просто" 3,2%, Филиал ООО УК "ПРОСТО МОЛОКО", "Казанский молочный комбинат", г.Казань;
10. Молоко ультрапастеризованное, ТМ "Parmalat", 3,5%, ОАО "Белгородский молочный комбинат", Россия, г. Белгород;
11. Молоко ультрапастеризованное, ТМ "Эдельвейс" 3,2% АО "ДАНОН РОССИЯ", г. Казань;
12. Молоко высшего качества ТМ "Честное Коровье", 3,2%, ООО "Чекмагушевский молочный завод", Россия, Республика Башкортостан, Чекмагушевский район, с. Чекмагуш;
13. Молоко коровье высшего качества ТМ "Социальный продукт" 2,5%, филиал ООО УК "ПРОСТО МОЛОКО", "Казанский молочный комбинат" г. Казань;
14. Молоко отборное ТМ "Очень важная корова" от 3,4% до 6,0%, АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Республика Татарстан, г. Зеленодольск;
15. Молоко ТМ "Promilker", 3,2%, Россия, Калужская обл., Медынский район, г. Медынь;
16. Молоко пастеризованное ТМ "Экомилк", 3,5%, ООО "Экомилк", г. Москва;
17. Молоко натуральное "Fine Life" ОАО "Милком - производственная площадка "Сарапул-молоко", Россия, Удмуртская республика, г. Сарапул;
18. Молоко питьевое пастеризованное ТМ "Правильное молоко", 3,2%-4,0%, ЗАО "АгроИнновационное Содружество "Ферма Роста", Россия, Московская область, Серебряно-Прудский район, р.п. Серебряные Пруды;
19. Молоко ТМ "ВАМИН" 3,2%, ООО "АРЧА", Россия, Республика Татарстан, г. Арск;
20. Молоко цельное пастеризованное ТМ "Ульянка" 3,4%-4,2%, ООО "Производственно-торговое предприятие «Тукай», Республика Татарстан, п.г.т. Аксубаево;
21. Молоко коровье высшего качества ТМ "Белый город" 2,5%, ОАО "Белгородский молочный комбинат", Россия, Свердловская область, г. Березовский;
22. Молоко пастеризованное ТМ "ЧАБАН", 3,5%, ООО "Нальчикский молочный комбинат", Кабардино-Балкарская Республика, г. Нальчик;
23. Молоко высшего качества ТМ "Большая Кружка", 3,2%, ООО "Галактика", Россия, Кировская область, Фаленский район, п.г.т Фаленки;
24. Молоко знатный продукт ТМ "Брест Литовск", 3,6%, ОАО "Савушкин продукт", г. Брест, Республика Беларусь;

25. Молоко, ТМ "Дюртюлинский комбинат молочных продуктов". 3,2%, ЗАО "Дюртюлинский комбинат молочных продуктов", Россия, Республика Башкортостан, Дюртюлинский район, с. Иванаево;

26. Молоко для здоровья ТМ "Сэлимэ", 3,2%, ООО "Чекмагушевский молочный завод", Россия, Республика Башкортостан, Чекмагушевский район, с. Чекмагуш;

27. Молоко пастеризованное ТМ "Авылдаш", 3,5%-4,2%, КФХ Харисов Р.Р., Россия, Республика Татарстан, Агрызский район, с. Терси;

28. Молоко ТМ "Чишма", КФХ Исмагилова Минфизара Нургалиевича, Россия, РТ, Рыбно-Слободский район, с. Большая Елга;

29. Молоко цельное пастеризованное ТМ "Бэрэкэтле" 2,8%-4,5%, ООО Молочный комбинат "Касымовский", Республика Татарстан, Высогорский район, дер. Калинино;

30. Молоко ТМ "Сернурский сырзавод", ЗАО "Сернурский сырзавод", Республика Мари Эл, Сернурский район, п.г.т. Сернур.

По результатам лабораторных исследований* из 30 образцов молока в 3 образцах (10% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



Молоко ТМ "СМК", 3,2%, масса нетто - 900 г, дата изготовления: 03.10.2016, производства: ООО "ФОТИДА" (Россия, Ульяновская обл., Старомайнский район, р.п. Старая Майна).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Превышение количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (далее КМАФАнМ) $-(2,8 \cdot 10^5 \text{ КОЕ/г при норме не более } 1 \cdot 10^5 \text{ КОЕ/г})$, выявлены бактерии группы кишечной палочки (далее БГКП).



Молоко ТМ "Чишма", масса нетто - 900 г, дата изготовления: 18.10.2016, производства КФХ Исмагилова Минфизара Нургалиевича, (Республика Татарстан, Рыбно-Слободский район, с. Большая Елга). Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. КМАФАнМ $(4,4 \cdot 10^5 \text{ КОЕ/г при норме не более } 1 \cdot 10^5 \text{ КОЕ/г})$, БГКП.



Молоко пастеризованное ТМ "Авылдаш", 3,5%-4,2%, масса нетто - 1000 г, дата изготовления: 18.10.2016, производство КФХ Харисов Р.Р., (Республика Татарстан, Агрызский район, с. Терси).

***Отклонения:** не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. КМАФАНМ ($3 \cdot 10^5$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г), БГКП.*

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО



Масло или не масло? Этот вопрос задает себе, наверное, каждый покупатель, разглядывая надписи на пачке. Сливочное масло делают из коровьего молока, сливок и других продуктов переработки молока, то есть, из молочных жиров. Если же в масло добавили жиры немолочного происхождения, в частности, растительные, это уже совершенно другой продукт, называемый спредом (в переводе с английского «спред» означает «то, что намазывается»).

Однако отдельные производители очень не любят это слово и всеми правдами и неправдами стараются его избежать и замаскировать. Поэтому неискушенному человеку отличить сливочное масло от спреда в большинстве случаев просто не под силу. Но оказывается, что и лабораторные исследования в последнее время тоже не могут дать абсолютно ясной картины в данном вопросе.

ЧИТАЙТЕ СОСТАВ ПРОДУКТА

Некоторые производители научились очень тонко обходить закон, чтобы выдать спред за сливочное масло. На упаковках своей продукции они крупно указывают ГОСТ, что, конечно, должно вызывать доверие у покупателей. Однако ГОСТ этот вовсе не на сливочное масло (ГОСТ 32261-2013), а на спреды и смеси топленые (ГОСТ 52100-2003). И вроде бы все правильно, не придерешься, а потребитель клюет на эту наживку, думает, что перед ним

масло, успокаивается и уже не читает состав.

"Сливочное масло" - масло из коровьего молока, в котором массовая доля жира составляет не менее 50 процентов;³

В зависимости от типа используемых сливок, сливочное масло делится на: сладкосливочное, производимое из пастеризованных свежих сливок, и кисломолочное, производимое из пастеризованных сливок, сквашенных молочнокислыми заквасками (что придаёт маслу специфические вкус и аромат).

В зависимости от наличия или отсутствия поваренной соли, масло делится на солёное и несолёное.

В зависимости от массовой доли жира, в России принята следующая классификация масла:

Традиционное, массовая доля жира 82,5 %.

Любительское, массовая доля жира 80,0 %.

Крестьянское, массовая доля жира 72,5 %.

Бутербродное, массовая доля жира 61,0 %.

Чайное, массовая доля жира 50,0 %.

В зависимости от массовой доли жира, в масле допускается использовать:

для Традиционного, Любительского и Крестьянского — поваренную соль, пищевой краситель каротин, бактериальные препараты и концентраты молочнокислых микроорганизмов;

для Бутербродного и Чайного — пищевой краситель каротин, ароматизаторы, витамины А, D, E, консерванты, стабилизаторы консистенции и эмульгаторы, бактериальные препараты и концентраты молочнокислых микроорганизмов.

Для сравнительных испытаний были закуплены следующие 43 образца сливочного масла:

1. Масло сливочное крестьянское ТМ "Очень важная корова", 72,5%, АО "Зеленодольский молочно-перерабатывающий комбинат", Республика Татарстан, г. Зеленодольск;

³ Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)

2. Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Экомилк", 72,5%, ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", Россия, Московская область, Дмитровский район, с.Озерецкое;

3. Масло сливочное ТМ "Кошкинское", 72,5%, Россия, Самарская область, Кошкинский район, с. Кошки;

4. Масло "Крестьянское" сливочное, ТМ "Пестравка", 72,5%, ООО Маслозавод "Пестравский", Россия, Самарская область, Пестравский район, с. Пестравка;

5. Масло сливочное ТМ "Лакомо", 82,5%, АО "АЛЕВ", Российская Федерация, г. Ульяновск;

6. Масло сливочное крестьянское ТМ "Каждый день", 72,5%, АО "АЛЕВ", Российская Федерация, г. Ульяновск;

7. Масло сливочное ТМ "Домик в деревне", 72,5%, ОАО "БВД" г. Нижний Новгород;

8. Масло сладко-сливочное "Крестьянское" ТМ "Милково", 72,5%, ООО "Ува-молоко», Россия, Удмуртская Республика, пос. Ува;

9. Масло сливочное "Крестьянское", "Останкинское", 72,5%, ОАО "Останкинский молочный комбинат", Россия, г. Москва;

10. Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Богдаша", 72,5%, ООО "Ровеньки-маслосырзавод", Россия, Белгородская область, Ровенький район, п. Ровеньки;

11. Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Усадьба Ильинское", 72,5 %, ООО "Производственный комбинат "Ильинское 95", Россия, Московская область, Щелковский район, д. Долгое Ледов;

12. Масло сливочное традиционное ТМ "Село Домашкино", 82,5%, ОАО "Еланский маслосыркомбинат", Россия, Волгоградская область, Еланский район, г. Елань;

13. Масло сливочное "Алтайское", ТМ "Киприно", 76%, ООО "Кипринский молочный завод", Россия, Алтайский край, г. Барнаул;

14. Масло сливочное "Легкое" ТМ "Сыробогатов", 61.5%, ООО "Первая линия", Россия, Свердловская область, г. Верхняя Пышма;

15. Масло сладко-сливочное несоленое традиционное ТМ "Балтком" 82,5%, ООО "Балтком Юни", Россия, Брянская область, Клицовский район, пос. Первое Мая;

16. Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Васькино счастье", 72,5%, АО "Зеленодольский молочно-перерабатывающий комбинат", Республика Татарстан, г. Зеленодольск;

17. Масло сливочное фасованное "Доярушка", 82%, ООО "Производственный комбинат "Ильинское 95", Россия, Московская область, Щелковский район, д. Долгое Ледово;

18. Масло сливочное высший сорт "Из Вологды", 82,5%, ОАО "Северное молоко", Вологодская область, г. Грязовец;

19. Масло сладко-сливочное "Крестьянское", ТМ "Ядринмолоко", 72,5%, ОАО "Ядринмолоко", Российская Федерация, Чувашская республика, г. Ядрин;

20. Масло сливочное традиционное "Домашкино", 82,5%, ОАО "Еланский маслосыркомбинат", Россия, Волгоградская область, Еланский район, г. Елань;

21. Масло сливочное "Hansdorf", 82% ООО "Производственный комбинат "Ильинское 95", Россия, Московская область, Щелковский район, д. Долгое Ледово;

22. Масло сладко-сливочное несоленое "Danke Anke", 82,5%, ООО "Невские сыры", г. Санкт Петербург, пр. Александровской Фермы;

23. Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Сметанин", 72,5%, ООО "Воронежросагро", Россия, Воронежская область, г. Воронеж;

24. Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Сметанин", 82,5%, ООО "Воронежросагро", Россия, Воронежская область, г. Воронеж;

25. Масло сливочное "Крестьянское", "Выбор хозяйки", ТМ "Кошкинское", 72,5% Россия, Самарская область, Кошкинский район, с. Кошки;

26. Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Ровеньки", 72,5%, ООО "Ровеньки-маслосырзавод", Россия, Белгородская область, Ровенький район, п. Ровеньки;

27. Масло сливочное ТМ "Веселый молочник", 72,5 %, ОАО "ВБД" Россия, г. Нижний Новгород;

28. Масло сливочное, 82,5% ООО "Невские сыры", Российская Федерация, г. Санкт Петербург, пр. Александровской Фермы;
29. Масло сладко-сливочное несоленое "Крестьянское" ТМ "Милково", 72,5%, ООО "Ува-молоко», Россия, Удмуртская Республика, пос. Ува;
30. Масло сливочное "Крестьянское", 72,5%, ООО УК "Просто Молоко", Республика Татарстан, г. Казань;
31. Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Вкусняев", 72,5%, ОАО "Алабуга соте", Республика Татарстан, г. Елабуга;
32. Масло сладко-сливочное несоленое традиционное ТМ "Fine life", 82,5%, ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", Россия, Московская область, Дмитровский район, с. Озерецкое;
33. Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Коровка из Кореновки", 72,5%, ЗАО "Кореновский молочно-консервный комбинат", Россия, г. Кореновск, Краснодарский край;
34. Масло сливочное "Милье", 82,5%, АО "АЛЕВ", Российская Федерация, г. Ульяновск;
35. Масло сливочное "Тысяча Озер", 82,5%, ООО "Невские сыры", Российская Федерация, г. Санкт Петербург, пр. Александровской Фермы.
36. Масло сливочное "Крестьянское" ТМ "Луговая свежесть" 72,5%, ОАО "Ржевский маслосырокомбинат", Россия, Тверская область, г. Ржев;
37. Масло сливочное традиционное ТМ "Вкуснотеево", 82,5%, Филиал ПАО Молочный комбинат "Воронежский" "Калачевский сырзавод", Россия, Воронежская область, Калачевский район, пос. Пригородный;
38. Масло сливочное "Крестьянское" ТМ "Радость вкуса" 72,5%, ОАО "Еланский маслосырокомбинат", Россия, Волгоградская область, Еланский район, р.п. Елань;
39. Масло сливочное слабосоленое ТМ "Экомилк", 80%, ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", Россия, Московская область, Дмитровский район, с. Озерецкое;
40. Масло сливочное "Крестьянское" ТМ "Lattesco "Опыт сыроделов" 72,5%, Товарищество на вере "Сыр Стародубский", Россия, Брянская область, г. Стародуб;

41. Масло сливочное традиционное ТМ "Вкуснотеево", 82,5 %, Филиал ПАО Молочный комбинат "Воронежский" "Калачевский сырзавод", Россия, Воронежская область, Калачевский район, пос. Пригородный;

42. Масло сливочное "Фермерское" ТМ "Маслодел", 82,5 %, ООО "ПО Маслодел", Россия, г. Москва;

43. Масло сливочное ТМ "Брест-Литовск" Республика Беларусь, ОАО "Савушкин продукт", г. Брест.

Все образцы прошли лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории ФБУ «ЦСМ Татарстан» на соответствие установленным требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013. В 18 образцах были установлены отклонения по микробиологическим показателям: наличию бактерий группы кишечных палочек, дрожжей и плесени, а в одном образце выявлено отклонение, связанное с фальсификацией состава. В результате чего данные образцы были не допущены до дегустации:



Масло "Крестьянское" сливочное, ТМ "Пестравка", 72,5%, масса нетто - 180 г, дата изготовления: 27.07.2016, производства ООО Маслозавод "Пестравский", (Россия, Самарская область, Пестравский район, с. Пестравка). Отклонения: не соответствует по показателям: плесени и дрожжи, КОЕ/г (105), КМАФАнМ КОЕ/г ($1,9 \cdot 10^4$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г) БГКП - выявлены.



Масло сливочное ТМ "Домик в деревне", 72,5% , масса нетто - 180 г, дата изготовления: 01.08.2016, производства ОАО "БВД" (Россия, г. Нижний Новгород). Отклонения: не соответствует по микробиологическим показателям: КМАФАнМ КОЕ/г ($5,7 \cdot 10^5$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г), БГКП - выявлены.



Масло сладко-сливочное "Крестьянское" ТМ "Милково", 72,5% масса нетто - 180 г, дата изготовления: 05.06.2016, производства ООО «Ува-молоко» (Удмуртская Республика, пос. Ува). Отклонения: не соответствует по микробиологическим показателям: КМАФАнМ КОЕ/г ($7,1 \cdot 10^5$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г), плесени и дрожжи, КОЕ/г (230), БГКП - выявлены.



Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Усадьба Ильинское", 72,5 %, масса нетто - 180 г, дата изготовления: 17.07.2016, производства ООО "Производственный комбинат "Ильинское 95" (Московская область, Щелковский район, д. Долгое Ледово).

Отклонения: выявлена фальсификация растительными жирами, не соответствует по микробиологическим показателям: КМАФАнМ КОЕ/г ($6 \cdot 10^6$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г), БГКП - выявлены.



Масло сливочное традиционное ТМ "Село Домашкино", 82,5%, масса нетто - 180 г, дата изготовления: 20.07.2016, производства ОАО "Еланский масло-сыркомбинат", (Волгоградская область, Еланский район, г. Елань). Отклонения: не соответствует по микробиологическим показателям: КМАФАнМ КОЕ/г ($4,8 \cdot 10^6$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г).



Масло сливочное "Алтайское", ТМ "Киприно", 76%, масса нетто - 200 г, дата изготовления: 31.07.2016, производства ООО "Кипринский молочный завод" (Алтайский край, г. Барнаул).

Отклонения: не соответствует по микробиологическим показателям: КМАФАнМ КОЕ/г ($7,8 \cdot 10^6$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г), плесени и дрожжи, КОЕ/г (185), БГКП - выявлены.



Масло сливочное "Легкое" ТМ "Сыробогатов", 61,5%, масса нетто - 200 г, дата изготовления: 22.07.2016, производства ООО "Первая линия" (Свердловская область, г. Верхняя Пышма). Отклонения: не соответствует по микробиологическим показателям: КМАФАнМ КОЕ/г ($4,7 \cdot 10^6$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г), БГКП - выявлены.



Масло сладко-сливочное несоленое традиционное ТМ "Балтком" 82,5%, масса нетто - 180 г, дата изготовления: 26.07.2016, производства ООО «Балтком Юни» (Россия, Брянская область, Клицовский район, пос. Первое Мая).

Отклонения: не соответствует по микробиологическим показателям: КМАФАнМ ($8,9 \cdot 10^4$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г), плесени и дрожжи, КОЕ/г (215), БГКП - выявлены.



Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Ровеньки", 72,5%, масса нетто - 450 г, дата изготовления: 30.08.2016, производства ООО "Ровеньки-маслосырзавод" (Белгородская область, Ровенький район, п. Ровеньки).

Отклонения: не соответствует по показателям: КМАФАнМ ($3,5 \cdot 10^5$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г), БГКП, дрожжи - выявлены.



Масло сливочное фасованное "Доярушка", 82%, масса нетто - 500 г, дата изготовления: 13.07.2016, производства

ООО "Производственный комбинат "Ильинское 95" (Московская область, Щелковский район, д. Долгое Ледово).

Отклонения: не соответствует по показателям: КМАФАнМ ($1,7 \cdot 10^5$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г), БГКП, дрожжи, плесени - выявлены.



Масло сливочное "Крестьянское", "Выбор хозяйки", ТМ "Кошкинское", 72,5%, масса нетто - 400 г, дата изготовления: 11.09.2016, производства (Самарская область, Кошкинский район., с. Кошки).

Отклонения: не соответствует по показателям: КМАФАнМ ($3 \cdot 10^6$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г), БГКП - выявлены.



Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Коровка из Кореновки", 72,5%, масса нетто - 180 г, дата изготовления: 07.09.2016, производства ЗАО "Кореновский молочно-консервный комбинат" (Россия, г. Кореновск, Краснодарский край).
Отклонения: не соответствует по показателям: КМАФАнМ ($3,9 \cdot 10^5$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г).



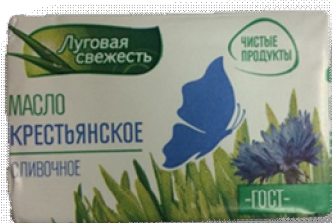
Масло сливочное "Тысяча Озер", 82,5%, масса нетто - 180 г, дата изготовления: 22.08.2016, производства ООО "Невские сыры" (г. Санкт Петербург, пр. Александровской Фермы).
Отклонения: не соответствует по показателям: КМАФАнМ ($2,6 \cdot 10^6$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г), БГКП.



Масло сливочное "Крестьянское" ТМ "Радость вкуса" 72,5%, масса нетто - 180 г, дата изготовления: 03.12.2016, ОАО "Еланский маслосырокомбинат", Россия, Волгоградская область, Еланский район, р.п. Елань.
Отклонения: выявлены-БГКП, КМАФАнМ, наличие дрожжей, плесени.



Масло сливочное "Фермерское" ТМ "Маслодел", 82,5
ООО "ПО Маслодел", 127254, Россия, г. Москва, Огородный проезд, д.16, стр.1 дата изготовления: 01.12.2016, масса нетто - 200г.
Отклонения: БГКП, КМАФАнМ, наличие дрожжей, плесени, несоответствие по физическим показателям: заниженное содержание массовой доли жира (79,1 при норме не менее 82,5), завышенная массовая доля влаги (17,9% при норме 16%)



Масло сливочное "Крестьянское" ТМ "Луговая свежесть" 72,5%, масса нетто – 100 г., дата изготовления: 28.11.2016, производства

ОАО "Ржевский маслосырокомбинат", Россия, Тверская область, г. Ржев.

Отклонения: выявлены-БГКП, КМАФАнМ, дрожжи.



Масло сладко-сливочное несоленое "Danke Anke", 82,5%, масса нетто – 450 г., дата изготовления: 11.08.2016, производства ООО "Невские сыры", Россия, Санкт Петербург, пр. Александровской Фермы.

Отклонения: КМАФАнМ ($1,2 \cdot 10^6$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г), БГКП, дрожжи- выявлены.



Масло сладко-сливочное "Крестьянское", ТМ "Ядринмолоко" ,72,5%, масса нетто-180 г, дата изготовления: 11.09.2016, производства ОАО "Ядринмолоко", Россия, Чувашская республика, г. Ядрин.

Отклонения: КМАФАнМ ($4 \cdot 10^5$ КОЕ/г при норме не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г,)БГКП- выявлены.

ТВОРОГ



"Творог" - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования

(центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без

добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов.⁴

Большая разница

К сожалению, практически весь творог сейчас «сдабривают» растительными добавками. Объясняется это, конечно, не заботой производителей о здоровье потребителей, а желанием снизить себестоимость продукции и не зависеть от удоев молока. Но такая растительно-молочная «смесь» по закону должна называться не творогом, а творожным продуктом. Однако производители почему-то «забывают» об этом и упорно именуют свою продукцию творогом, вводя потребителей в заблуждение.

Главная беда

Дрожжи и плесень в твороге – одна из главных проблем производства этого продукта. Если он проходит недостаточную термическую обработку, если не соблюдается технология его изготовления или оборудование плохо моют, то риск попадания дрожжей и плесени в готовый творог очень высок. Впрочем, в этом виноваты не только производители. Продукты могли неправильно храниться в торговых сетях. Сроки годности рассчитываются с учетом хранения творога при температуре от +2 до +6°C. Однако если в магазине эти условия не соблюдались, грибки и бактерии начинают быстро размножаться.

Учитывая всё вышеизложенное, мы приобрели в магазине творог и отправили образцы в лабораторию, где экспертам предстояло проверить состав творога и ответить на вопросы, волнующие многих потребителей:

Не «разбавили» ли производители свою продукцию растительными добавками, не сообщив об этом на этикетке?

Нет ли в проверяемом твороге опасных бактерий (сальмонеллы, стафилококков и др.), а также дрожжей, плесени и других недопустимых «ингредиентов»?

Соответствуют ли купленные образцы нормам по кислотности, содержанию влаги и белка?

⁴ Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)

**Для сравнительных испытаний были закуплены следующие 25 образцов
творога:**

1. Творог домашний ТМ "Авылдаш" 12%, КФХ Харисов Р.Р., Республика Татарстан, Агрызский район, с. Терси;

2. Творог "Наша корова" ТМ "Ядринмолоко" 5%, ОАО "Ядринмолоко", Россия, Чувашская Республика, г. Ядрин;

3. Творог ТМ "Васькино счастье" 5%, АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", 422540, Республика Татарстан, г. Зеленодольск;

4. Творог ТМ "Честное коровье" 5%, ООО "Чекмагушевский молочный завод", Россия, Чувашская Республика, г. Ядрин;

5. Творог альпийский ТМ "Просто молоко" 5%, ООО УК "Просто молоко", Россия, Республика Татарстан, г. Казань;

6. Творог ООО "Арча" 2%, Республика Татарстан, Арский район, г. Арск;

7. Творог ТМ "Вкуснотеево" 9%, ПАО Молочный комбинат "Воронежский", Россия, Воронежская область, г. Воронеж;

8. Творог ТМ "Домик в деревне" 9%, АО "БВД" Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа;

9. Творог ТМ "Простоквашино" 9%, АО "Данон Россия", Российская Федерация, г. Саранск, ул. Попова;

10. Творог "Наша семья" ТМ "Лакомо" 9%, Филиал ООО УК "Просто молоко" "Набережно-Челнинский молочный комбинат", г. Набережные Челны;

11. Творог ТМ "Просто молоко" 5%, ООО УК "Просто молоко", Республика Татарстан, г. Казань;

12. Творог ТМ "Васькино счастье" 5%, АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Республика Татарстан, г. Зеленодольск;

13. Творог домашний ТМ "Авылдаш" 5%, КФХ Харисов Р.Р., Республика Татарстан, Агрызский район, с. Терси;

14. Творог "Рассыпчатый" ТМ "President" 9%, АО "Ефремовский маслосыророботный комбинат", Россия, Тульская область, г. Ефремов;

15. Творог ТМ "Горянка", 18%, ООО "Нальчинский молочный комбинат", РФ, Кабардино-Балкарская Республика, г. Нальчик;

16. Творог Савушкин Хуторок, ТМ "Савушкин", 5%, ОАО "Савушкин продукт", г. Брест, Республика Беларусь;

17. Творог ТМ "Чабан" 5%, ООО "Нальчинский молочный комбинат", Россия, Кабардино-Балкарская Республика, г. Нальчик;

18. Творог с сохраненной структурой зерна ТМ "Село Зеленое", 9%, ОАО "МИЛКОМ", Россия, Удмуртская республика, г. Ижевск, г. Глазов, производственная площадка "Глазов-молоко";

19. Творог ТМ "Свежее Завтра", 5%, ООО "ГУСЕВМОЛОКО", Россия, Калининградская область, г. Гусев;

20. Творог "Крестьянский" ТМ "Благода", 12%, ООО "Молочное дело - Ивня", Россия, Чувашская Республика, г. Шумерля.

21. Творог классический ТМ "Danville milk farm" 9%, АО "Тульский молочный комбинат", Россия, г. Тула.

22. Творог ТМ "Рузский" 18%, ОАО "Рузское молоко", Россия, Московская область, г. Руза;

23. Творог ТМ "Алабуга соте" 9%, ООО "МолАвто" Россия, Тереньгульский район, р.п. Тереньга;

24. Творог 5 % ОАО "Алабуга Соте", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга;

25. "Творог домашний" "Фермерский продукт", 9%, ООО "НЕО продукт", Россия, Московская область, г. Долгопрудный.

По результатам лабораторных исследований* из 25 образцов творога в 5 образцах (20% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



Творог ТМ "Вкуснотеево" 9%, масса нетто - 350г, дата изготовления: 09.11.2016, производства ПАО Молочный комбинат "Воронежский" (Россия, Воронежская область, г. Воронеж).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Плесень (180 КОЕ/г при норме не более 50 КОЕ/г.)



Творог ТМ "Домик в деревне" 9% , масса нетто - 340 г, дата изготовления:01.11.2016, производства АО "БВД" (Республика Башкортостан, г. Уфа).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Дрожжи (3000 КОЕ/г при норме не более 100 КОЕ/г.)).



Творог "Наша семья" ТМ "Лакомо" 9%, масса нетто - 300 г, дата изготовления:09.11.2016, производства Филиал ООО УК "Просто молоко" "Набережно-Челнинский молочный комбинат", (Республика Татарстан, г. Набережные Челны, пос. Сидоровка).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Дрожжи (515 КОЕ/г при норме не более 100 КОЕ/г.)



Творог ТМ "СМК" 9%, масса нетто - 200 г, дата изготовления:27.11.2016, производства ООО "МолАвто", Россия, Тереньгульский район, р.п. Тереньга).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Дрожжи (595 КОЕ/г при норме не более 100 КОЕ/г), массовая доля жира 31,6 при норме 9% по фальсификации жиров в составе.



Творог "Вкусняев" 5% , масса нетто - 250 г, дата изготовления:28.11.2016, производства ОАО "Алабуга Соте" (Республика Татарстан, г. Елабуга).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. БГКП, Дрожжи (665 КОЕ/г при норме не более 100 КОЕ/г).

СМЕТАНА



Какой же житель России не уважает сметану! Наверное, таких найдется немного, ведь сметана – наш исконный национальный продукт, который за границей называют «русскими сливками». Но если для иностранцев она по-прежнему экзотика, то для нас – любимое лакомство и неизменная добавка к супам, блинам, пельменям, а также прекрасная заправка для салатов и дополнение к другим блюдам русской кухни.

Если строго по закону

Но отложим в сторону гастрономические восторги и посмотрим на сметану с точки зрения законодательства. В Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» сказано, что сметана – это кисломолочный продукт жирностью не менее 10%, произведенный путем сквашивания сливок заквасочными микроорганизмами (лактококками и термофильными молочными стрептококками). Допускается также добавление сухого молока и других молочных компонентов.

Сметана, произведенная промышленным способом, бывает разной жирности: 10% (диетическая), 15, 20, 25, 30, 36 и 40%.

Проще говоря, сметаной могут называться лишь те продукты, которые сделаны исключительно из молочных составляющих. Если же в ней имеются растительные добавки, а также загустители, стабилизаторы, консерванты или какие-то другие ингредиенты, то это никакая не сметана, а сметанный продукт, о чем должно быть сказано на этикетке.

К сожалению, недобросовестные производители старательно маскируют эти важные для потребителей сведения: пишут состав мелким шрифтом, помещают его на сгибах упаковки, дают своему продукту название, похожее на традиционное («сметанка», «сметановна» и т. п.). Цель всех этих хитростей – ввести покупателей в заблуждение и заставить купить более дешевый сметанный продукт под видом сметаны. Чтобы не попасться на эти уловки, нужно внимательно изучать этикетку. А мы со своей стороны решили провести тест сметаны с целью проверить ее безопасность и удостовериться, что заявленный состав совпадает с фактическим.

ГЛАВНЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Для удешевления продукции недобросовестные производители подменяют молочные жиры растительными даже в той сметане, которая якобы изготовлена по ГОСТу. Помимо этого они добавляют в сметану сою (для повышения содержания белка), антиокислители и консерванты (для увеличения срока годности), стабилизаторы и эмульгаторы (для улучшения консистенции).

Другие часто встречающиеся проблемы сметаны – заниженная жирность по сравнению с заявленной, а также наличие дрожжей, плесени и бактерий группы кишечной палочки.

КАК ВЫБИРАТЬ?

На этикетке сметаны, изготовленной по классической рецептуре, должно быть указано:

Название продукта «сметана», а не производные «сметанка», «сметановна» и т.п.

Нормативный документ, в соответствии с которым изготовлен продукт.

В составе настоящей сметаны должны быть только ингредиенты, разрешенные Техническим регламентом и стандартом, – сливки, закваска, молоко или молочные продукты. Никаких консервантов, загустителей, ароматизаторов и растительных жиров в классической сметане быть не должно.

Кисломолочные продукты и, в частности, сметана содержат массу полезных веществ: аминокислоты, витамины А, В1, В2, С, Е и РР, минеральные вещества, практически весь спектр микроэлементов. К тому же сметана, как и другие кисломолочные продукты благотворно влияет на микрофлору кишечника, поэтому врачи рекомендуют ее людям с плохим аппетитом и слабым пищеварением. В составе сметаны много кальция, так что она очень полезна для формирования хрящевой и костной ткани, недаром ее советуют включать в рацион при болезнях суставов. Помимо этого, сметана придает здоровый вид ногтям, волосам, коже. Хороша она и для снятия стресса и усталости. В этом случае нужно съесть сметану с сахаром или медом – и усталость как рукой снимет. Однако необходимо помнить, что

сметана – высококалорийный продукт, содержащий большой процент жира. Поэтому чересчур увлекаться ей все-таки не стоит.

Для исследования в розничной сети были куплены 30 образцов сметаны жирностью 15, 20 и 30%:

1. Сметана ТМ "Очень важная корова" 15%, АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Республика Татарстан, г. Зеленодольск;

2. Сметана ТМ "КРАЙ КУРАЯ" 20%, ООО "Чекмагушевский молочный завод", Россия, Республика Башкортостан, Чекмагушевский район, с. Чекмагуш;

3. Сметана ТМ "Домик в деревне" 20%, АО "БВД", Россия, г. Москва;

4. Сметана "КФХ Белоглазова" Е.Е.» 20%, КФХ Белоглазова, Республика Татарстан, Новошешминский район, с. Сл.Архангельская;

5. Сметана ТМ "Эдельвейс" 15%, АО "ДАНОН РОССИЯ", Республика Татарстан, г. Казань;

6. Сметана "КФХ Исмагилова Инзифара Нургалеевича" 15%, КФХ Исмагилова Инзифара Нургалеевича, Республика Татарстан, Рыбно-Слободский район, с. Большая Елга;

7. Сметана домашняя деревенская кисломолочная ТМ "Авылдаш", КФХ Харисов Р.Р., Республика Татарстан, Агрызский район, с. Терси;

8. Сметана ТМ "Вкусняев" 20%, ОАО "Алабуга соме", Республика Татарстан, г. Елабуга;

9. Сметана ТМ "Васькино счастье" 20%, АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Республика Татарстан, г. Зеленодольск;

10. Сметана ТМ "Просто молоко" 20%, ООО УК "Просто молоко" "Казанский молочный комбинат", Республика Татарстан, г. Казань;

11. Сметана ТМ "Торговый дом "Сметанин" 20%, Россия, Республика Марий Эл, г. Йошкар - Ола;

12. Сметана ТМ "Ядринмолоко" 20%, ОАО "Ядринмолоко", Россия, Чувашская Республика, г. Ядрин;

13. Сметана ТМ "Заволжский" 20%, ООО "Молочная индустрия", Россия, Самарская область, г. Самара;

14. Сметана ТМ "Честное Коровье" 20%, ООО "Чекмагушевский молочный завод", Россия, Республика Башкортостан, Чекмагушевский район, с. Чекмагуш;

15. Сметана ТМ "Каждый день" 20%, Филиал ООО УК "Просто молоко" "Набережно-Челнинский молочный комбинат", Республика Татарстан, г. Набережные Челны, пос. Сидоровка;

16. Сметана ТМ "Очень важная корова" 20%, АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Россия, Республика Татарстан, г. Зеленодольск;

17. Сметана традиционная ТМ "Милье" 20%, АО "Алев", Российская Федерация, г. Ульяновск;

18. Сметана ТМ "Альпийская коровка" 15%, ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", Россия, Московская область, Дмитровский район, с. Озерецкое;

19. Сметана ТМ "Васькино счастье" 20%, АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Республика Татарстан, г. Зеленодольск;

20. Сметана ТМ "РОСТАГРОЭКСПОРТ" 20%, ООО "РостАгроКомплекс", Россия, Московская область, Пушкинский район, шоссе Братовщина-Ельдигино;

21. Сметана ТМ "Савушкин" 30%, ОАО "Савушкин продукт", Республика Беларусь, г. Брест;

22. Сметана ТМ "СМК" 15%, ООО "Теренгульский маслодельный завод" Россия, Ульяновская область, г. Ульяновск;

23. Сметана термостатная ТМ "Простоквашино" 20%, АО "Данон Россия", Россия, г. Москва;

24. Сметана ТМ "Каждый день" 20%, ООО ПК "МОЛОС", Российская Федерация, г. Орел;

25. Сметана ТМ "Честное коровье" 20%, ООО "Чекмагушевский молочный завод", Россия, Республика Башкортостан, Чекмагушевский район, с. Чекмагуш;

26. Сметана ТМ "Авылдаш" 30%, КФХ Харисов Р.Р., Россия, Республика Татарстан, Агрызский район, с. Терси;

27. Сметана ТМ "Живи вкусно" 20%, ЗАО "Сернурский сырзавод", Россия, Республика Мари Эл, Сернурский район, п.г.т. Сернур;

28. Сметана ТМ "Просто молоко" 20%, Филиал ООО УК "Просто молоко" "Казанский молочный комбинат", Республика Татарстан, г. Казань;

2. Сметана ТМ "Село зеленое" 20%, ОАО "МИЛКОМ", Россия, Удмуртская республика, г. Глазов, производственная площадка "Глазов-молоко";

30. Сметана ТМ "СМК" 15%, ООО "Теренгульский маслодельный завод", Россия, Ульяновская область, г. Ульяновск.

По результатам лабораторных исследований* из 30 образцов сметаны в 8 образцах (26% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



Сметана "КФХ Белоглазова" Е.Е. 20% , масса нетто - 200 г, дата изготовления: 24.10.2016, производства

КФХ Белоглазова (Республика Татарстан, Новошешминский район, с. Сл.Архангельская).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. (БГКП, дрожжи 95 КОЕ/г при норме не более 50 КОЕ/г).



Сметана "КФХ Исагилова Инзифара Нургалиевича" 15%, масса нетто - 500г, дата изготовления: 25.10.2016, производства

КФХ Исагилова Инзифара Нургалиевича (Республика Татарстан, Рыбно-Слободский район, с. Большая Елга).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Плесень (785 КОЕ/г при норме не более 10 КОЕ/г).



Сметана домашняя деревенская кисломолочная ТМ "Авылдаш" 30%, масса нетто - 335 г, дата изготовления: 25.10.2016; 15.11.2016 производства

КФХ Харисов Р.Р. (Республика Татарстан, Агрызский район, с. Терси).

Отклонения: не соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 (по фальсификации жиров в составе).



Сметана ТМ "Торговый дом "Сметанин" 20%, масса нетто - 500 г, дата изготовления: 22.10.2016, производства ООО «НПФ «Республиканский молочный завод», (Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола)

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. (БГКП, плесень (315 КОЕ/г при норме не более 50 КОЕ/г).



Сметана ТМ "Заволжский" 20% , масса нетто - 400г, дата изготовления: 20.10.2016, производства ООО "Молочная индустрия" (Самарская область, г. Самара). Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям – наличию дрожжи (365 КОЕ/г при норме не более 50 КОЕ/г).



Сметана ТМ "СМК" 15% , масса нетто - 450 г, дата изготовления: 15.11.2016, производства ООО "Теренгульский маслодельный завод" (Ульяновская область, г. Ульяновск). Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 (по фальсификации жиров в составе).



Сметана ТМ "Живи вкусно" 20% , масса нетто - 500г, дата изготовления: 12.11.2016, производства ЗАО "Сернурский сырзавод» (Республика Мари Эл, Сернурский район, п.г.т. Сернур).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. (БГКП, дрожжи (680 КОЕ/г при норме не более 50 КОЕ/г).

КЕФИР И БИОКЕФИР



Кавказ знаменит своими долгожителями. Возможно, людям, живущим в Кавказских горах, известен секрет настоящего долголетия, и во многом он кроется в рационе их питания. Важное место среди продуктов, которые употребляют кавказцы, занимает кефир. Этот кисломо-

лочный продукт очень полезен для нашего организма, он благотворно влияет на желудочно-кишечный тракт, нервную, сердечно-сосудистую и костную системы и обменные процессы. Кефир можно употреблять даже при индивидуальной непереносимости коровьего молока.

Все чаще на витринах небольших магазинчиков и крупных супермаркетов встречается особый кефир с пометкой «био». Считается, что этот кисломолочный продукт еще полезнее обычного кефира.

"Кефир" - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочно-кислых микроорганизмов и дрожжей⁵;

Биокефир (биопродукт кисломолочный, бифидокефир) – вид кефира, в который добавлены специальные заквасочные препараты прямого внесения: ацидофильные палочки, термофильные и мезофильные стрептококки и бифидобактерии.

Разница между кефиром и биокефиром

Вся разница между этими двумя видами кефира заключается в том, что биокефир содержит бифидобактерии. Они характеризуются стойкостью к воздействию желудочного сока, поэтому могут попасть в кишечник и оказать благотворное влияние на его среду, а именно – уменьшить количество болезнетворных (патогенных) бактерий и восстановить микрофлору.

Несомненные плюсы бифидобактерий: укрепляют иммунитет; борются с дисбактериозом; регулируют работу желудка и кишечника; благотворно влияют на работу сердечно-сосудистой системы; улучшают обменные процессы.

Важно: срок годности биокефира – не больше 10 дней. Чтобы продукт соответствовал приставке «био-», в нем должно содержаться не меньше 106 КОЕ/г бифидобактерий.

Как выбрать биокефир?

При выборе биокефира обязательно нужно обращать внимание на срок годности. Бифидобактерии не могут сохраниться в напитке, которому более трех суток с даты изготовления. Кроме того, не стоит покупать кефирный продукт, поскольку это не биокефир. В составе следует обратить внимание на указание их наличия. Некоторые производители именуют свой продукт биокефиром только в маркетинговых целях.

⁵ Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)

Для сравнительных испытаний были закуплены следующие 20 образцов кефира и биокефира:

1. Биокефир "Лакомо" 1%, Филиал ООО УК "ПРОСТО МОЛОКО", "Набережно-Челнинский молочный комбинат", Российская Федерация, Республика Татарстан, г. Набережные Челны, пос. Сидоровка;
2. "Вю Баланс", 2,5%, АО "Данон Россия", Российская Федерация, г. Самара;
3. Биокефир "Вкуснотеево" 1%, Продукт компании "Молвест", ПАО Молочный комбинат "Воронежский", Россия, Воронежская область, г. Воронеж;
4. "ВЮ МАХ" БИО кефирный, 1%, АО "БВД"Россия, Россия, г. Москва;
5. Биокефир "Вкусняев", 2,5%, ОАО "Алабуга соме", Республика Татарстан, г. Елабуга;
6. Биокефир "Активиа", 1 %, ООО "Данон индустрия", Российская Федерация, Московская область, Чеховский район, с. Любучаны;
7. Биопродукт кисломолочный "Бифилайф", ТМ "Вкусняев"1,5%, ОАО "Алабуга соме", Республика Татарстан, г. Елабуга;
8. Кефир №1 ТМ "Просто", 1%, Филиал ООО УК "ПРОСТО МОЛОКО" "Казанский молочный комбинат", Республика Татарстан, г. Казань;
9. Кефир обезжиренный "Ульянка", ТМ "ЭКОКОРПОРАЦИЯ" ООО "Производственно-торговое предприятие "Тукай", Республика Татарстан, п.г.т. Аксубаево;
10. Кефир ТМ "Очень важная корова", 3,2%, АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Республика Татарстан, г. Зеленодольск;
11. Кефир ТМ "Чабан", 2,5%, ООО "Нальчинский молочный комбинат", Россия, Кабардино-Балкарская Республика, г. Нальчик;
12. Кефир обоготенный лактулозой, ТМ "Божья Коровка", 2,5%, АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Республика Татарстан, г. Зеленодольск;
13. Биокефир витаминизированный "Fitness time", ТМ "ИЖМОЛОКО" 1%, ОАО "МИЛКОМ", Россия, Удмуртская республика, г. Ижевск;
14. Продукт кисломолочный для питания детей раннего возраста "Биолакт", ТМ "Детская молочная кухня", 3%, МУП "Департамент продовольствия и социального питания г. Казань", Республика Татарстан, г. Казань;

15. Кефир для питания детей раннего возраста ТМ "Для малышей", 3,2%, АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Россия, Республика Татарстан, г. Зеленодольск;

16. Кефир ТМ "Агуша" 2,5%, АО "БВД "Россия», Россия, Свердловская область, г. Первоуральск;

17. Кефир ТМ "Б.Ю. Александров" 3,2-4,0%, ООО "РостАгроКомплекс", Россия, Московская область, Пушкинский район, шоссе Братовщина-Ельдигино;

18. Кефир "Бифидок", ТМ "Просто", 3,2%, Филиал ООО УК "ПРОСТО МОЛОКО", "Нижнекамский молочный комбинат", Республика Татарстан, г. Нижнекамск;

19. Бифидок ТМ "Васькино счастье", 3,2%, АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Республика Татарстан, г. Зеленодольск;

20. БИО Кефир ТМ "БИО МАХ", 2,5%, АО "БВД"Россия», Россия г. Москва.

По результатам лабораторных исследований* из 20 образцов кефира в 7 образцах (35% от общего количества) выявлены следующие нарушения:



Биокефир "Вкусняев", 2,5%, масса нетто - 930 г, дата изготовления: 08.09.2016, производства ОАО "Алабуга соме» (Республика Татарстан, г. Елабуга).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Дрожжи ($1 \cdot 10^3$ КОЕ/г при норме не менее $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г).



Биокефир "Активиа", 1 %, масса нетто - 450 г, дата изготовления: 30.08.2016, производства ООО "Данон индустрия", (Московская область, Чеховский район, с. Любучаны).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Дрожжи ($1 \cdot 10^3$ КОЕ/г при норме не менее $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г).



Биопродукт кисломолочный "Биолайф", ТМ "Вкусняев" 1,5% , масса нетто - 930 г, дата изготовления: 08.09.2016, производства ОАО "Алабуга соме", (Республика Татарстан, г. Елабуга).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. БГКП, дрожжи ($3 \cdot 10^3$ КОЕ/г при норме не менее $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г).



Кефир обезжиренный "Ульянка", ТМ "ЭКОКОР-ПОРАЦИЯ", масса нетто - 930 г, дата изготовления: 14.10.2016, производства

ООО "Производственно-торговое предприятие "Тукай» (Республика Татарстан, п.г.т. Аксубаево).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Дрожжи не обнаружены.



Кефир ТМ "Чабан", 2,5%, масса нетто - 450 г, дата изготовления: 14.10.2016, производства

ООО "Нальчинский молочный комбинат" (Кабардино-Балкарская Республика, г. Нальчик).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Дрожжи (менее $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г при норме не менее $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г).



Биокефир витаминизированный "Fitness time", ТМ "ИЖМОЛОКО" 1%, масса нетто - 450 г, дата изготовления: 16.10.2016г, производства

ОАО "МИЛКОМ", (Удмуртская республика г. Ижевск).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Обнаружены БГКП.



Кефир ТМ "Агуша" 2,5%, масса нетто - 205г, дата изготовления: 11.10.2016, производства АО

"БВД"Россия (Свердловская область, г.Первоуральск).

Отклонения: не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Дрожжи ($3,7 \cdot 10^3$ КОЕ/г при норме не менее $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г).

ЙОГУРТ



Сейчас уже почти невозможно в это поверить, но еще сравнительно недавно йогурты были для нас экзотическим продуктом, элементом «сладкой» западной жизни. Теперь же они продаются буквально на каждом шагу – в баночках, бутылочках, с любыми фруктами, ягодами и прочими наполнителями.

Выбирай, какой нравится. Но потребителям в последнее время нравится все натуральное, без добавок.

"Йогурт" - кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки)⁶. Именно последние «отвечают» за полезные свойства йогуртов. А в том, что они действительно полезны, никаких сомнений нет. Это давно доказано наукой. Йогурты помогают работе кишечника и желудочно-кишечного тракта, повышают иммунитет, являются источником калия, кальция, витамина В и обладают массой других замечательных свойств. Если, конечно, в них содержатся только натуральные ингредиенты.

Биойогурты помимо молочнокислых бактерий содержат еще и полезные бифидобактерии. Их количество должно быть не менее $1 \cdot 10^6$ в 1 г продукта.

Для сравнительных испытаний были закуплены следующие 20 образцов йогуртов:

1. Йогурт клубника-банан, ТМ "Агуша", Россия, г. Н. Новгород;
2. Детский биойогурт груша-яблоко ТМ "Тёма", АО "ДАНОН РОССИЯ", Российская Федерация, г. Екатеринбург;
3. Йогурт яблоко-банан с витамином С, ТМ "Лакомо", ОАО "Савушкин продукт", Республика Беларусь, г. Брест;
4. Йогурт чернослив - курага-инжир "Просто", Филиал ООО УК "ПРОСТО МОЛОКО", "Набережно-Челнинский молочный комбинат", Республика Татарстан, г. Набережные Челны, пос. Сидоровка;
5. Йогурт со вкусом малины, ТМ "Ядринмолоко", 2,5%, ОАО "Ядринмолоко", Россия, Чувашская Республика, г. Ядрин;

⁶ Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)

6. Йогурт фруктовый "Абрикос", ТМ "Васькино счастье", 3,5%, АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Республика Татарстан, г. Зеленодольск;

7. Йогурт "С клубникой" ТМ "Простоквашино", АО "ДАНОН РОССИЯ", Российская Федерация, г. Самара;

8. Йогурт "Черника" ТМ "Просто", 1,5 %, Филиал ООО УК "ПРОСТО МОЛОКО", "Казанский молочный комбинат", Республика Татарстан, г. Казань;

9. Йогурт "Персик" ТМ "Край курая", 1,5%, ООО "Чекмагушевский молочный завод", Россия, Республика Башкортостан, Чекмагушевский район, с. Чекмагуш;

10. Йогурт с клубникой, ТМ "Для всей семьи", 2,5%, АО "ДАНОН РОССИЯ", Республика Татарстан, г. Казань;

11. Йогурт "А-ля Греческий" ТМ "Ehrmann", 6%, ООО "Эрманн", Россия, Московская область, Раменский район, п. РАОС;

12. "Белый Йогурт" классический, ТМ "Простоквашино", 2,7%, АО "ДАНОН РОССИЯ", Россия, г. Самара, Заводское шоссе;

13. "БИО Йогурт" ТМ "БИО МАХ", 2,6%, АО "БВД", Россия, г. Москва;

14. "БИО Йогурт" вкус "Персик" ТМ "Эдельвейс", 1%, АО "ДАНОН РОССИЯ", Республика Татарстан, г. Казань;

15. Йогурт "Клубника со сливками" ТМ "Кошкинское", "Выбор хозяйки", 2,5%, АО "АЛЕВ", Россия, г. Ульяновск;

16. Питьевой йогурт "Черника *Малина", ТМ "Valio", 0,4%, ООО "Галактика", Россия, Ленинградская область, г. Гатчина;

17. Йогурт со вкусом "Вишня-черешня", ТМ "Чудо", АО "БВД", г. Москва;

18. Биойогурт "Ананас", ТМ "Активиа", ООО "Данон индустрия", РФ, Московская область, Чеховский район, с. Любучаны;

19. Биойогурт с клубникой, ТМ "Слобода", Алексеевский филиал ОАО "ЭФКО", Россия, Белгородская область, г. Алексеевка;

20. Питьевой йогурт "Земляника", ТМ "Данон", 2%, АО "ДАНОН РОССИЯ", Российская Федерация, г. Липецк.

По результатам лабораторных испытаний отклонений в образцах йогуртов не выявлено.

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



В наше время жизнь очень динамична и мы постоянно ощущаем нехватку времени. Колбасные изделия превосходно помогают нам сократить время на приготовление завтрака, обеда, ужина. Практически каждый из нас, собираясь на работу, ест на завтрак бутерброд с колбасой, либо берет его с собой.

"Колбасное изделие" - мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и не мясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению⁷.

Наиболее популярные колбасные изделия в России – это сосиски, сардельки и полукопченая колбаса различных сортов. Растет потребление сырокопченых сортов колбасы (Московская, Сервелат и др.). Для того чтобы было легче ориентироваться в условиях огромного ассортимента, изделия классифицируют по виду изделия и способу обработки, по виду мяса, по составу сырья, по качеству сырья, по виду оболочки, по рисунку фарша на разрезе и по назначению. По пищевой ценности колбасы также неравноценны. Для проверки качества колбасных изделий проводится их экспертиза, она устанавливает соответствие требованиям стандартов по внешнему виду, консистенции, виду фарша на разрезе, цвету, вкусу и запаху. Для обеспечения хорошего качества реализуемой потребителю продукции, необходимо соблюдать правила её хранения. Сроки годности и условия хранения определяются для каждого вида колбасных изделий индивидуально.

Для сравнительных испытаний были закуплены следующие 40 образцов колбасных изделий:

1. Колбаса "Краковская" полукопченая ТМ "ЧЕЛНЫ-МЯСО", ООО "ЧЕЛНЫ-МЯСО", Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район, п.Комсомолец;
2. Колбаса "Краковская" ТМ "Фермерские угодья", ООО "Оптовик", Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район, Нижнесулыкское с/п;
3. Колбаса "Краковская" ОАО "Елабужский мясокомбинат", АО

⁷ Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

- "Елабужский мясоконсервный комбинат", Республика Татарстан, Елабужский район, промышленная Площадка "Алабуга";
4. Колбаса варено-копченая, охлажденная "Московская" ТМ "РМ" , ИП Мутигуллин Р.М., Республика Татарстан, г.Мамадыш;
 5. Колбаса варено-копченая, охлажденная "Московская" ТМ "ОСТАНКИНО", ОАО "ОМПК", Российская Федерация, Москва;
 6. Колбаса сырокопченая "Брауншвейгская" ТМ "Сызрань", ОАО "СЫЗРАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ", Россия, Самарская область, г. Сызрань;
 7. Колбаса "ТАЛЛИНСКАЯ" полукопченая ТМ "ЧЕЛНЫ-МЯСО", ООО "ЧЕЛНЫ-МЯСО", Республика Татарстан, Тукаевский район, п. Комсомолец;
 8. Колбаса варено-копченая "Сервелат" ТМ "САВА", ИП Павлов Александр Сергеевич, Россия, Республика Башкортостан, г. Туймазы;
 9. Колбаса полукопченая "Сервелат Московский" ТМ "Фермерские угодья", ООО "ОПТОВИК", Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район, Нижнесулыкское с/п;
 10. Колбаса вареная "Молочная" ТМ "САВА", ИП Павлов Александр Сергеевич, Россия, Республика Башкортостан, г. Туймазы;
 11. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "САВА", ИП Павлов Александр Сергеевич, Россия, Республика Башкортостан, г. Туймазы;
 12. Колбаса вареная "Говяжья", ООО "ЧЕЛНЫ-МЯСО", Россия, РТ, Тукаевский район, п. Комсомолец;
 13. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Атяшево" premium, ООО "МПК "Атяшевский", Россия, Республика Мордовия, Торбеевский район, р.п. Торбеево;
 14. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Лента", ООО "МПК "Атяшевский", Россия, Республика Мордовия, Торбеевский район, р.п. Торбеево;
 15. Изделие колбасное вареное колбаса "Докторская" ТМ "Микоян", ЗАО "Микояновский мясокомбинат", Россия, г. Москва;
 16. Сырокопченое колбасное изделие. Колбаса "Брауншвейгская" ТМ "Атяшево", Саранское подразделение ООО "МПК "Атяшевский", Россия, Республика Мордовия, г. Саранск;
 17. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Сосновоборская", ООО "АПК "Камский", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны, Производственный проезд;
 18. Колбаса сырокопченая "Московская полусухая" ТМ "ЧЕЛНЫ-МЯСО", ООО "ЧЕЛНЫ-МЯСО", Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район, п. Комсомолец;
 19. Колбаса вареная "Говяжья" "Халяль", АО "Елабужский мясоконсервный комбинат", Республика Татарстан, Елабужский район, промышленная Площадка "Алабуга";
 20. Колбаса варено-копченая "Московская" ТМ "Елабужский мясоконсервный комбинат", АО "Елабужский мясоконсервный комбинат", Республика Татарстан, Елабужский район, промышленная Площадка "Алабуга";

21. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Царицыно", ОАО "Царицыно", Россия, Москва;
22. Колбаса варено-копченая "Сервелат" premium ТМ "Черкизово", ОАО "ИМПЗ" Россия, г. Москва;
23. Колбаса "Краковская" ТМ "Сосновоборская", ООО "АПК "Камский", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны, Производственный проезд;
24. Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Челны-Мясо", ООО "ЧЕЛНЫ-МЯСО", Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район, п. Комсомолец;
25. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Йола агрохолдинг", ЗАО "Йошкар-Олинский Мясокомбинат", Россия, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола;
26. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Фабрика качества", ООО "Фабрика качества", Россия, Самарская область, г. Тольятти;
27. Колбаса вареная второго сорта "Докторская" с мясом птицы", ОАО "Елабужский мясокомбинат" АО "Елабужский мясоконсервный комбинат", Республика Татарстан, Елабужский район, промышленная Площадка "Алабуга";
28. Колбаса вареная "Чайная", ОАО "Елабужский мясокомбинат" АО "Елабужский мясоконсервный комбинат", Республика Татарстан, Елабужский район, промышленная Площадка "Алабуга";
29. Колбаса вареная "Докторская", ОАО "Елабужский мясокомбинат" АО "Елабужский мясоконсервный комбинат", Республика Татарстан, Елабужский район, промышленная Площадка "Алабуга";
30. Колбаса вареная "Яшьлек" ТМ "Халяль", АО "Елабужский мясоконсервный комбинат", Республика Татарстан, Елабужский район, промышленная Площадка "Алабуга";
31. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "РМ", ИП Мутигуллин Р.М., Россия, Республика Татарстан, г. Мамадыш;
32. Колбаса вареная "Русская" ТМ "РМ", ИП Мутигуллин Р.М., Россия, Республика Татарстан, г. Мамадыш;
33. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Звениговский", ООО мясокомбинат "Звениговский", Россия, Марий Эл, Звениговский район, п. Шелангер;
34. Колбаса сырокопченая "Брауншвейгская" ТМ "Генеральские колбасы", ООО "МК "РОДИНА", Россия, Саратовская область, Энгельсский район, п. Пробуждение;
35. Сардельки "Домашние" ТМ "ЧЕЛНЫ-МЯСО", ООО "ЧЕЛНЫ-МЯСО", Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район, п. Комсомолец;
36. Сардельки "ГОВЯЖЬИ", ОАО "Елабужский мясокомбинат" АО "Елабужский мясоконсервный комбинат", Республика Татарстан, Елабужский район, промышленная Площадка "Алабуга";
37. Сосиски "Молочные" ТМ "РМ", ИП Мутигуллин Р.М., Россия, Республика Татарстан, г. Мамадыш;
38. Сосиски "Молочные", ОАО "Елабужский мясокомбинат" АО "Елабужский мясоконсервный комбинат", Республика Татарстан, Елабужский

район, промышленная Площадка "Алабуга";

39. Сосиски "Венские" ОАО "Елабужский мясокомбинат" АО "Елабужский мясоконсервный комбинат", Республика Татарстан, Елабужский район, промышленная Площадка "Алабуга";

40. Сосиски "Сливочные" ТМ "РМ", ИП Мутигуллин Р.М., Россия, Республика Татарстан, г.Мамадыш.

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ ДОКТОРСКАЯ*

Продукт государственного значения

Вкратце напомним историю. В 1936 году в НИИ мясной промышленности СССР был создан рецепт вареной колбасы, которую назвали «Докторской». Между прочим, работу контролировал лично нарком продовольствия Анастас Микоян. Такое внимание к обычной колбасе на самом высшем уровне возникло неслучайно. Дело в том, что продукт задумывался как диетический, лечебный (недаром и название он получил соответствующее) и предназначался, прежде всего, людям, пережившим голод и лишения в годы Гражданской войны, и нуждавшимся в усиленном питании. В состав «лечебной» колбасы входили лишь полезные ингредиенты – говядина, свинина, яйца, молоко, а соль и приправы в нее добавляли по минимуму.

Позвольте представить

Прошли десятилетия, сменились вожди и исторические эпохи, мы живем уже в совершенно другой стране, а «Докторская» по-прежнему пользуется неизменной любовью у наших граждан. Вот только ее качество все чаще вызывает нарекания. У многих потребителей возникает закономерный вопрос: уж так ли она полезна, как раньше? Каков ее реальный состав и соответствует ли он стандарту? Чтобы это выяснить, мы провели исследование.

Если строго по рецепту...

В ГОСТе 52196-2011 сказано, что «Докторская» колбаса относится к колбасным изделиям категории А. Это означает, что мышечной мясной ткани в ней должно быть больше 60%, но никак не меньше. К тому же состав «Докторской» строго регламентирован тем же стандартом: говядина, свинина, яйцо, молоко, соль, сахар, пряности. Разрешено также использование фиксатора окраски (нитрит натрия) и стабилизатора цвета (аскорбиновая кислота). А вот красителей, ароматизаторов, загустителей, усилителей вкуса, влагоудерживающих компонентов, растительного белка (сои), крахмала и тому подобных добавок в «Докторской» быть не должно.

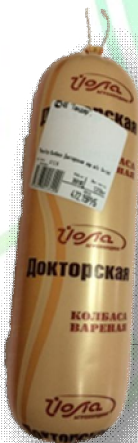
РАЗБЕРЕМСЯ ПО ПОНЯТИЯМ

На этикетке «Докторской» колбасы, изготовленной по ГОСТу, должно быть написано только слово «Докторская» и больше никаких других эпитетов и определений. В противном случае это фантазии на тему «Докторской», к

которым некорректно применять нормы ГОСТа.

На дегустации были представлены следующие 9 образцов колбасы вареной Докторская»:

1. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "САВА", ИП Павлов Александр Сергеевич, Россия, Республика Башкортостан, г. Туймызы;
2. Изделие колбасное вареное колбаса "Докторская" ТМ "Микоян", ЗАО "Микояновский мясокомбинат", Россия, г. Москва;
3. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Челны-Мясо", ООО "ЧЕЛНЫ-МЯСО", Республика Татарстан, Тукаевский район, п. Комсомолец;
4. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Атяшево" premium, ООО "МПК "Атяшевский", Россия, Республика Мордовия, Торбеевский район, р.п. Торбеево;
5. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Звениговский", ООО мясокомбинат "Звениговский", Россия, Марий Эл, Звениговский район, п. Шелангер;
6. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Сосновоборская", ООО "АПК "Камский", Республика Татарстан, г. Набережные Челны;
7. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Фабрика качества", ООО "Фабрика качества", Россия, Самарская область, г. Тольятти;
8. Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Царицыно", ОАО "Царицыно", Россия, г. Москва;
9. Колбаса вареная "Докторская" ОАО "Елабужский мясокомбинат" АО "Елабужский мясоконсервный комбинат", Республика Татарстан, Елабужский район, промышленная Площадка "Алабуга".



НЕ ДОПУЩЕНА К ДЕГУСТАЦИИ

Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Йола агрохолдинг", масса нетто - 1312 г, дата изготовления: 21.11.2016, производства ЗАО "Йошкар-Олинский Мясокомбинат", (Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола).

***Обнаружено:** Бактерии группы кишечной палочки (колиформы), г (см3), массовая доля нитрита натрия, % (0,005).*

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ И КОПЧЕННЫЕ*

Колбаса полукопченая «Краковская». Это колбаса высшего сорта должна иметь вкус и запах, свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения и чеснока; достаточно плотную

консистенцию, цвет на разрезе - от розового до темно-красного, шпик - чисто белого цвета. Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот, содержащий кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм и грудинки от 6 до 8 мм.



НЕ ДОПУЩЕНА К ДЕГУСТАЦИИ

Колбаса "Краковская" ТМ "Сосновоборская", масса нетто - 470 г, дата изготовления: 17.11.2016, производства ООО "АПК "Камский", (г. Набережные Челны, Производственный проезд).

Обнаружено: бактерии группы кишечных палочек (колиформы), г (см3).

Колбаса сырокопченая высшего сорта Брауншвейгская. Не секрет, что многие пищевые продукты получили свои наименования по названию местности, в которой производились. Может, именно так и окрестили именем своего города Брауншвейг (Германия) сырокопченую колбасу древние саксы, когда в землях нижней Саксонии основали свое герцогство в 9 веке. Так это было или нет, но брауншвейгская колбаса дошла до наших времен и пользуется спросом у потребителя.

Сырокопченые колбасы традиционно ассоциируются с деликатесами. В технологическом отношении – это один из самых сложных мясных продуктов. Они отличаются тем, что после осадки подвергаются холодному копчению, минуя процесс варки, а затем - длительной сушке. Этот вид колбас выделяется на фоне остальных своих собратьев плотной консистенцией, острым запахом и приятным солоноватым вкусом. Колбасы характеризуются значительным содержанием белка, повышенным содержанием жира из-за шпика в составе. И главное, малым содержанием влаги, что и обеспечивает длительный срок хранения. Брауншвейгская колбаса относится к высшему сорту сырокопченых колбас. Кроме нее к этому сорту относят московскую, сервелат, столичную колбасу, суджук и другие.

На разрезе Брауншвейгская колбаса должна представлять собой равномерно перемешанный фарш, от розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с кусочками сала размером 4-6 мм. Для сырокопченой колбасы правильной считается твердая консистенция. Вкус и запах должны быть приятные, вкус слегка острый, солоноватый, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних запахов и вкусов.

По результатам проведенных лабораторных испытаний⁸ были выявлены:

1) Образцы, имеющие предельную концентрацию нитрита натрия (0,005%) т.е. входящие в потенциальную группу риска:

- ✓ *Колбаса варено-копченая, охлажденная "Московская" ТМ "РМ";*
- ✓ *Колбаса варено-копченая "Сервелат" ТМ "САВА";*
- ✓ *Колбаса полукопченая "Сервелат Московский" ТМ "Фермерские угодья";*
- ✓ *Колбаса вареная "Молочная" ТМ "САВА";*
- ✓ *Колбаса вареная "Докторская" ТМ "САВА";*
- ✓ *Изделие колбасное вареное колбаса "Докторская" ТМ "Микоян";*
- ✓ *Колбаса варено-копченая "Московская" ТМ "Елабужский мясоконсервный комбинат";*
- ✓ *Колбаса вареная "Докторская" ОАО "Елабужский мясокомбинат";*
- ✓ *Колбаса вареная "Докторская" ТМ "РМ";*
- ✓ *Колбаса вареная "Русская" ТМ "РМ";*
- ✓ *Сардельки "ГОВЯЖЬИ" ОАО "Елабужский мясокомбинат".*
- ✓

2) Образцы, имеющие несоответствие в части органолептических показателей:

- ✓ *Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Лента" - недостаточно упругая, рыхлая консистенция;*
- ✓ *Сырокопченое колбасное изделие. Колбаса "Брауншейгская" ТМ "Атяшево"- имеют единичные включения шпика размером от 7,0 мм до 8,0 мм, что превышает норматив;*
- ✓ *Колбаса сырокопченая "Московская полусухая" ТМ "ЧЕЛНЫ-МЯСО" -рН 4,6 ниже нормы - 4,8;*
- ✓ *Колбаса вареная "Говяжья" "Халяль"- Запах и вкус невыразительные, с недостаточным ароматом специй и пряностей;*
- ✓ *Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Царицыно"- консистенция рыхлая;*
- ✓ *Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Челны-Мясо"- запах и вкус невыразительные, без должного аромата специй, пряностей;*
- ✓ *Колбаса вареная "Чайная" ОАО "Елабужский мясокомбинат"- наличие на разрезе мелких пустот (размером 1 – 2 мм), прожилок и включений мышечной ткани*
- ✓ *Колбаса вареная "Яшьлек" ТМ "Халяль"- наличие на разрезе пустот диаметром 4 – 5 мм;*
- ✓ *Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Звениговский"- недостаточно упругая, рыхлая консистенция;*

⁸ Испытательная лаборатория ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации метрологии и испытаний в РТ» Нижнекамская испытательная лаборатория

- ✓ Колбаса сырокопченая "Брауншвейгская" ТМ "Генеральские колбасы"- имеютя единичные кусочки шпика размером сторон от 8,0 мм до 9,0 мм, что превышает норматив.

МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Пельмени – палочка-выручалочка для любого холостяка, да и вообще для всех, кому некогда готовить. А еще это блюдо – неизменный символ России наряду с водкой, медведями и сибирскими морозами.

Не в свои сани не садись

Покупая пельмени, вы, наверное, обращали внимание на то, что на упаковке стоят загадочные буквы – А, Б, В, Г или Д. Для тех, кто не знает, сообщаем: они обозначают категорию мясных полуфабрикатов и указывают минимальное количество мяса в фарше. Чем ближе буква к концу алфавита, тем меньше мяса в продукте.

Съедобные части мяса – это мышечная, жировая и соединительная ткани. При этом мышечная – наиболее ценная и легкоусвояемая, поэтому и качество полуфабрикатов оценивается именно по ее количеству. С этой точки зрения самые лучшие полуфабрикаты категории А: в них мышечной ткани должно быть не меньше 80%. На втором месте продукция категории Б с содержанием мышечной ткани от 60% до 80%. Затем следуют категории В и Г: 40-60% и 20-40% мышечной ткани соответственно. Замыкает список категория Д: в таких полуфабрикатах наиболее ценного мяса очень мало – меньше 20%.

ПЕЛЬМЕНИ ПО-ДОМАШНЕМУ



Настоящие пельмени делают из нескольких сортов мяса. Это, прежде всего, говядина, обязательно свинина, придающая фаршу мягкость и нежность, или баранина – на любителя. Непременными ингредиентами домашних пельменей являются репчатый лук, соль, черный молотый перец. В фарш

также добавляют воду или молоко. Тесто готовят из пшеничной муки с добавлением яиц, воды и соли.

Котлёта — в первоначальном значении приготовленный кусок мяса на кости: бедренной или (преимущественно) рёберной и бедренной — у птицы; а

также разновидность рыбного филе. В русской кухне данное понятие котлеты со временем изменилось, и к настоящему моменту под котлетой чаще понимается мясное блюдо из фарша в виде лепёшки, а также блюдо схожего способа приготовления из других продуктов.

Для лабораторных исследований были закуплены следующие образцы мясных полуфабрикатов:

1. Пельмени замороженные "Татарские" ТМ "Челны-Холод", ОАО "Челны Холод", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны, Промышленная зона;
2. Пельмени по-домашнему "ГОСТ" с говядиной и свининой ТМ "Челны-Холод", ОАО "Челны Холод", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны, Промышленная зона;
3. Пельмени "Домашние" Цех мясных продуктов, ИП Хакимьянов И.Р., Россия, Удмуртская республика, Сарапульский район, с. Шевырялово;
4. Пельмени "Домашние" ТМ "Медуница", ООО "Старт", РТ, г.Бугульма;
5. Пельмени "Сармановские "Мусульманские" ТМ "Сарман Агро" халяль, СПК "Сарман-Мясо», Россия, Республика Татарстан, Сармановский район, с. Сарманово;
6. Пельмени "Домашние" ТМ "Счастье есть!", "Дулисовъ", ООО "Пельменная компания", Россия, Удмуртская Республика, г.Сарапул;
7. Пельмени "Мусульманские" от жениха", "Сармановские" ТМ "Сарман Мясо", СПК "Сарман-Мясо", Россия, Республика Татарстан, Сармановский район, с. Сарманово.
8. Пельмени "Домашние" ТМ "Челны Холод", ОАО "Челны Холод", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны, Промышленная зона;
9. Пельмени "Туклы" с говядиной, ООО "Оптовик" Россия, Республика Татарстан, г. Нижнекамск;
10. Пельмени "По-домашнему" ТМ "ГОСТ", ОАО "Челны Холод", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны, Промышленная зона;
11. Пельмени "Маленькие" ТМ "Сибирский деликатес", ООО "Сибирский деликатес", Россия, Омская область, Москаленский район, р.п. Москаленки;
12. Пельмени "Папины" ТМ "Сибирский деликатес", ООО "Сибирский деликатес", Россия, Омская область, Москаленский район, р.п. Москаленки;
13. Пельмени "Сибирские" ТМ "Сибирская коллекция", ООО "Щелковский МПК", Россия, Московская область, Щелковский район, п.г.т Свердловский;
14. Пельмени "Бульмени" с говядиной и свининой" ТМ "Горячая штучка", ЗАО "Мясная галерея", Россия, Владимирская область, г. Владимир;
15. Пельмени "Русские" ТМ "Ленькова", ИП "Ленькова Вера Юрьевна" Россия, Удмуртская республика, г. Сарапул;
16. Пельмени говяжьих мясных категории Б ООО "Оптовик", ООО "Оптовик" Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга;
17. Пельмени "Домашние" ООО "Оптовик", ООО "Оптовик", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга;

18. Пельмени "Ароматушки" ТМ "Стародворские пельмени", ООО "Маревен Фуд Сентрал", Россия, Московская область, Серпуховский район, д. Ивановское, территория Маревек Фуд Сентрал;

19. Палочки "Посадские" ТМ "Чикен Хан", ООО "Челны - Бройлер" Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район, Стройбаза-8;

20. Котлеты "Из говядины" ТМ "Ложкаревъ", ООО "Шельф-200", Россия, Московская область, г. Домодедов.

По результатам проведенных лабораторных испытаний⁹ были выявлены следующие нарушения:



Пельмени замороженные "Татарские" ТМ "Челны-Холод" ОАО "Челны Холод", Россия, РТ, г.Набережные Челны, дата изготовления:30.10.2016, масса нетто:430 г.

Отклонения: имеет несоответствие в части органолептических показателей: в части изделий (от 5 до 6% на единицу упаковки) фарш выступает за края тестовой оболочки. Фарш недостаточно сочный.



Пельмени "Домашние" Цех мясных продуктов ИП Хакимьянов И.Р., Россия, Удмуртская республика, Сарапульский район, с. Шевырялово, дата изготовления:18.11.2016, масса нетто-900г.

Отклонения: имеет несоответствие в части органолептических показателей: ощущается посторонний горьковато-окисленный привкус.



Пельмени "Мусульманские от жениха", "Сармановские" ТМ "Сарман Мясо" СПК "Сарман-Мясо", Россия, РТ, Сармановский район, с. Сарманово, дата изготовления: 07.11.2016, масса нетто -300г.

Отклонения: имеет несоответствие в части физико-химических показателей: м/доля начинки (фарша) к массе изделия, %, менее 40 (33%).

⁹ Испытательная лаборатория ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации метрологии и испытаний в РТ» Нижнекамская испытательная лаборатория

РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ



Рыбная продукция представлена на прилавках магазинов в не меньшем ассортименте, разной степени переработки – всего порядка 500 наименований этой продукции. География производителей тоже разнообразная: и Дальневосточный регион, Камчатский край, Сахалинская, Калининградская, Воронежская, Ленинградская, Владимирская области, Крым, Санкт-Петербург, Армения и другие. В широком ассортименте представлена продукция татарстанского предприятия ООО «Дивный берег» (Верхнеуслонский район).

Для сравнительных испытаний были закуплены следующие 30 образцов рыбной продукции (в том числе в вакуум-упаковке):

1. Голец холодного копчения кусочки, ООО "Дивный Берег", Россия, Республика Татарстан, Верхнеуслонский район, с. Верхний Услон;
2. Горбуша кусочки холодного копчения, ООО "Олива-Факел", Россия, Московская область, Мытищинский район, д. Грибки;
3. Горбуша кусочки холодного копчения "Косичка", ООО "Фосфорель", РФ, Воронежская область, г. Воронеж;
4. Горбуша слабосоленая, ОАО "Рыбообрабатывающий комбинат №1", Россия, Санкт-Петербург, Угольная гавань;
5. Горбуша холодного копчения ОАО "Рыбообрабатывающий комбинат №1", Россия, Санкт-Петербург, Угольная гавань;
6. Горбуша холодного копчения ТМ "Русское море", АО "Русское море", Россия, Московская область, г. Ногинск;
7. Масляная ломтики, х/к в/у, ООО "Олива-Факел", Россия, Московская область, Мытищинский район, д. Грибки;
8. Масляная рыба филе кусок холодного копчения ТМ "VICI", ООО "Вичюнай-Русь", Россия, Калининградская область, г. Советск;
9. Масляная рыба филе кусок холодного копчения ТМ "Каждый день", ООО Фиш-Нер", Россия, Московская область, Мытищинский район, пос. Нагорное;
10. Масляная рыба х/к филе-кусочек ООО "Дивный Берег", Россия, Республика Татарстан, Верхнеуслонский район, с. Верхний Услон;
11. Палтус холодного копчения, ОАО "Рыбообрабатывающий комбинат

№1", Россия, Санкт-Петербург, Угольная гавань;

12. Салака холодного копчения, ИП Лукашов Владимир Николаевич, Россия, г. Владимир;

13. Семга слабосоленая, АО "Русское море", Россия, Московская область, г. Ногинск, ст. Захарово;

14. Семга слабосоленая в вакуумной упаковке ТМ "Дивный берег", ООО "Дивный Берег", Россия, Республика Татарстан, Верхнеуслонский район, с. Верхний Услон;

15. Семга слабосоленая в вакуумной упаковке ТМ "Дивный берег", ООО "Дивный Берег", Россия, Республика Татарстан, Верхнеуслонский район, с. Верхний Услон;

16. Семга слабосоленая филе-кусочек, ООО Фишерман", Россия, г. Москва;

17. Семга слабосоленая филе-кусочек ТМ "Меридиан", ОАО ПКП "Меридиан", Россия, г. Москва;

18. Семга слабосоленая филе-ломтики ТМ "Русское море", СП "Санта Бремор" ООО Республика Беларусь, г. Брест;

19. Семга филе-кусочек слабосоленая ТМ "Каждый день", ОАО "Рыбообрабатывающий комбинат №1", Россия, Санкт-Петербург, Угольная гавань;

20. Скумбрия атлантическая обезглавленная х/к в/у ТМ "РЫБНАЯ МИЛЯ", ООО "Фосфорель", Россия, Воронежская область, г. Воронеж;

21. Скумбрия атлантическая обезглавленная х/к в/у ТМ "Круглый год", ООО "СОЮЗ-БИЛЛИОН", Московская область, г. Лыткарино, промзона Тураево;

22. Скумбрия х/к в/у ООО Фиш-Нер", Россия, Московская область, Мытищинский район, пос. Нагорное;

23. Скумбрия холодного копчения, ОАО "Рыбообрабатывающий комбинат №1", Россия, Санкт-Петербург, Угольная гавань;

24. Скумбрия холодного копчения в вакууме кусочки, ООО Главрыба-Регион", Россия, Калужская область, г. Боровск;

25. Скумбрия холодного копчения ТМ "Каждый день", ООО Фиш-Нер", Россия, Московская область, Мытищинский район, пос. Нагорное;

26. Форель слабосоленая, ОАО ПКП "Меридиан", Россия, г. Москва;

27. Форель слабосоленая в вакуумной упаковке ТМ "Дивный берег", ООО "Дивный Берег", Россия, Республика Татарстан, Верхнеуслонский район, с. Верхний Услон;

28. Форель слабосоленая филе-кусочек, ООО АСТО", Россия, г. Санкт-Петербург, пос. Стрельна;

29. Форель филе-кусочек слабосоленая, ОАО "Рыбообрабатывающий комбинат №1", Россия, Санкт-Петербург, Угольная гавань;

30. Форель холодного копчения ТМ "ARTEZIANICA", ООО Фишарт" Армения, Котайкский марз, г. Нор-Ачин.

По результатам лабораторных исследований из 30 образцов рыбных изделий в 6 образцах (20% от общего количества) выявлены следующие нарушения:*



Масляная ломт. х/к в/у, масса нетто - 150 г, дата изготовления: 07.11.2016, производства ООО "Олива-Факел", (Россия, Московская область, Мытищинский район, д. Грибки).

Отклонения: несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено количество КМАФАнМ.



Масляная рыба х/к филе-кусоч, масса нетто - 200 г, дата изготовления: 20.11.2016, производства ООО "Дивный Берег" (Республика Татарстан, Верхнеуслонский район, с. Верхний Услон).

Отклонения: несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено количество КМАФАнМ.



Семга слабосоленая филе-кусоч, масса нетто - 200 г, дата изготовления: 18.11.2016, производства ООО "Фишерман", (Россия, г. Москва).

Отклонения: несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено количество КМАФАнМ.



Скумбрия атлантическая обезглавленная х/к в/у ТМ "Круглый год", масса нетто - 242 г, дата изготовления: 25.11.2016, производства ООО "СОЮЗ-БИЛЛИОН", (Россия, Московская область, г. Лыткарино)

Отклонения: несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено количество КМАФАнМ.



Скумбрия х/к в/у, масса нетто - 246 г, дата изготовления: 14.11.2016г производства ООО Фиш-Нер", (Россия, Московская область, Мытищинский район, пос. Нагорное).

***Отклонения:** несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено количество КМАФАнМ.*



Форель холодного копчения ТМ "ARTEZIANICA", масса нетто - 120 г, дата изготовления: 21.10.2016, производства ООО Фишарт" (Армения, Котайкский марз, г. Нор-Ачин).

***Отклонения:** несоответствие по микробиологическим показателям. Превышено количество КМАФАнМ.*

ЗЕЛЕНЬ



Свежая зелень на кухне просто незаменима. Что может сравниться с ароматом свежего укропа или петрушки? Ее можно добавлять практически в любые блюда. Зелень не только не испортит их, но сделает гораздо вкуснее. А насколько красивее становятся блюда, украшенные свежей зеленью! Так и хочется их съесть. Кроме того, в зелени, оказывается, содержится множество полезных элементов, крайне необходимых для

нашего организма. Причем, даже больше, чем в некоторых других полезных продуктах.

Петрушка.

В петрушке, например, содержание аскорбиновой кислоты в четыре раза выше, чем в лимоне, который принято считать одним из богатейший источников аскорбинки. Помимо витамина С, в петрушке присутствует бета-каротин, витамины группы В, витамины А и Е, фтор, селен, железо, магний, фосфор, калий, кальций. Помимо этого, зелень петрушки богата гликозидами, терпенами, флавоноидами и инулином – уникальным натуральным

полисахаридом, снижающим риск развития онкологических и многих других заболеваний. Регулярное употребление зелени петрушки снимает отеки, нормализует сахар в крови, улучшает зрение, понижает давление.

Укроп

В укропе присутствуют те же минералы и витамины, что и в петрушке. Плюс к этому в укропе есть витамин Р, необходимый для капилляров и сосудов, так как делает их стенки эластичными и прочными, снижает их проницаемость. Укроп выводит шлаки из организма, улучшает пищеварение, производит мочегонный эффект, избавляет от метеоризма (мучительная проблема с работой кишечника, доставляющая немало неприятностей взрослым и детям), нормализует давление. В народной медицине укроп издавна используют в качестве мягкого снотворного средства, при болезнях желчевыводящих путей и печени, головной боли, сердечной недостаточности, для устранения плохого запаха изо рта, для снятия похмельного синдрома.

Шпинат

Все американские дети знают героя мультфильма Папая, отличающегося необыкновенной силой. Он легко может поднять слона или самолет, съев перед этим банку консервированного шпината. Шпинат можно назвать чемпионом по содержанию минералов и витаминов. Употребление шпината имеет много положительных моментов: он укрепляет иммунитет, делает кожу, волосы и ногти здоровыми и красивыми, укрепляет зрение, поддерживает работу мышечных волокон и структуру костной ткани, приводит в норму уровень сахара в крови, налаживает работу сердечной мышцы. За счет большого количества растительных углеводов, содержащихся в шпинате, он снимает усталость, улучшает настроение, снимает последствия стрессов, успокаивает нервную систему.

Микс салат, или мескльон, или **салатная смесь**, с недавних пор стал очень популярным. В микс салат собирают разнообразные молотые листовые овощи, салатную зелень, целые листья пряных трав, а иногда и съедобные цветы.

Можно купить готовый микс салат или составить собственную смесь, которая наилучшим образом будет соответствовать вкусовой и цветовой гамме будущего блюда.

Для лабораторных исследований были закуплены следующие 15 образцов зелени (в том числе в вакуум-упаковке):

1. Руккола свежая, Производственная компания "Правила Вкусов" Филиал, Минская область, Молодечненский район, Республика Беларусь;
2. Шпинат свежий, Производственная компания "Правила Вкусов" Филиал, Минская область, Молодечненский район, Республика Беларусь;
3. Салат БЕЛАЯ ДАЧА Айсберг, ООО "Белая Дача Алабуга", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга, Территория ОЭЗ "Алабуга";
4. Салат БЕЛАЯ ДАЧА Ассорти, ООО "Белая Дача Алабуга", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга, Территория ОЭЗ "Алабуга";
5. Смесь БЕЛАЯ ДАЧА Олимп, ООО "Белая Дача Алабуга", Россия,

Республика Татарстан, г. Елабуга, Территория ОЭЗ "Алабуга";

6. Петрушка свежая, ООО «Деметра», Россия, Самарская область, г.Тольятти;

7. Салат БЕЛАЯ ДАЧА Фриссе, ООО "Белая Дача Алабуга", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга, Территория ОЭЗ "Алабуга";

8. Салат БЕЛАЯ ДАЧА Руккола свежая, ООО "Белая Дача Алабуга", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга, Территория ОЭЗ "Алабуга";

9. Смесь БЕЛАЯ ДАЧА Весенний, ООО "Белая Дача Алабуга", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга, Территория ОЭЗ "Алабуга";

10. Смесь салатов БЕЛАЯ ДАЧА, ООО "Белая Дача Алабуга", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга, Территория ОЭЗ "Алабуга";

11. Лук зеленый свежий, ООО «Деметра», Россия, Самарская область, г.Тольятти;

12. Шнитт-лук ЗЕЛЕНАЯ ДОЛИНА, ООО "Зеленая долина", Россия, г. Пенза;

13. Шпинат ЛЕТО, ООО "ЕГОРЬЕВСКИЕ ТЕПЛИЦЫ", Россия, Республика Татарстан, Лаишевский район, с. Егорьево;

14. Укроп свежий, ИП Бабажанова Насиба Рустамовна, Россия, Самарская область, г. Тольятти;

15. Салат свежий Айсберг, ООО "Белая Дача Алабуга", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга, Территория ОЭЗ "Алабуга".

Все образцы прошли лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории ФБУ «ЦСМ Татарстан» на соответствие установленным требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011. В 3 образцах было установлено превышение по содержанию нитратов, а именно в рукколе свежей (Производственная компания "Правила Вкусов" Филиал, Минская область, Молодечненский район, Республика Беларусь) и салате «БЕЛАЯ ДАЧА Руккола свежая» (ООО "Белая Дача Алабуга", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга, Территория ОЭЗ "Алабуга») в 2 раза, в смеси салатов «БЕЛАЯ ДАЧА» (ООО "Белая Дача Алабуга", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга, Территория ОЭЗ "Алабуга) в 1,5 раза.

ОВОЩИ И БАХЧЕВЫЕ



Овощи и бахчевые продаются теперь круглый год. Выглядят они аппетитно, слов нет, а начнешь их есть – какие-то абсолютно безвкусные, запаха тоже никакого. Но это еще полбеды. Главный вопрос, который волнует потребителей, насколько все это овощное изобилие

безопасно для здоровья? Нет ли там нитратов, пестицидов и прочей химии?

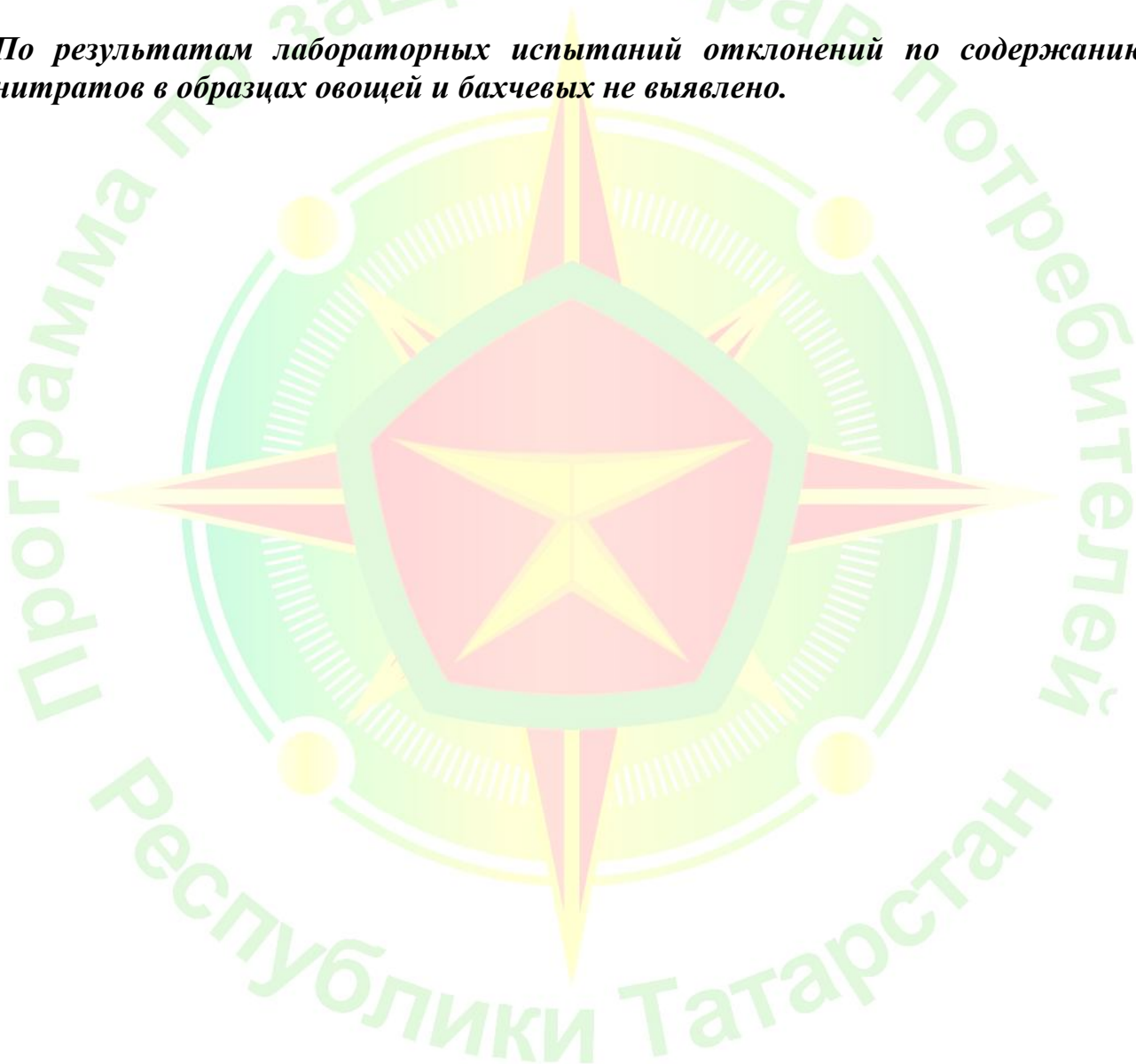
Согласно научным исследованиям, взрослому человеку необходимо съесть 600 г овощей в день. Но чтобы от этого была польза, а не вред, продукты должны быть качественными.

Для лабораторных исследований были закуплены следующие 20 образцов овощей и бахчевых:

1. Картофель фасованный, ООО "Максим Горький", Россия, Тульская область, Чернский район, д.Поповка;
2. Огурцы фасованные ТМ "БОТАНИКА", ООО "ОВОЩЕВОД", Россия, Волгоградская область, г. Волжск;
3. Огурцы свежие среднеплодные ТМ "Зеленая грядка", ООО Тепличный Комплекс Белогорья", Россия, Белгородская область, Белгородский район, п.Новосадовый;
4. Морковь мытая, ИП Цирулев Евгений Павлович - глава КФХ, Россия, Самарская область, Приволжский район, с. Приволжье;
5. Морковь мытая подложка, ИП ГКФХ "Кикинадзе В.В.", Московская область, г. Раменское;
6. Огурцы длинноплодные, ООО "Тепличный комбинат Липецк Агро", Россия, Липецкая область, г.Данков;
7. Огурцы люкс фасованные, ЗАО "Нежинское", Россия, Ставропольский край, Предгорный район, пос. Нежинский;
8. Перец микс, изготовитель: Сейшелы;
9. Лук-репка белый фасованный, СПК "Фермер", Астраханская область, Харабалинский район, г. Харабали;
10. Томаты Черри на ветке, изготовитель: MARAISSA.SA, Марокко;
11. Томаты Черри микс Шейкер, изготовитель: "Cooperative Agricole ADRAR", Марокко, BP 168-86 6020 Temsia;
12. Томат черри Фрешик, АГРОИНВЕСТ, Россия, Калужская область, Людиновский район, д.Заболотье;
13. Томаты черри, изготовитель: Agri-Souss S.A., Марокко;
14. Томаты черри, изготовитель: Matysha Maroc;

15. Томаты сливовидные фасованные, ИП Гамидов Назим Джанмирза оглы, г. Губа, Азербайжан;
16. Дыня желтая, изготовитель: *Grown in Brazil*;
17. Арбуз импортный: изготовитель *Brazillan Watermelon*;
18. Томаты Кумато черри мини, "PYRAMID EXPORTS BENIN SARL", Бенин, 4512 RUE 200 АКАРАПА СОТОНУ БЕНИН;
19. Салат "Морковь" ООО "Белая Дача Алабуга", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга, территория ОЭЗ "Алабуга";
20. Томаты Кумато, "PYRAMID EXPORTS BENIN SARL", Бенин, 4512 RUE 200 АКАРАПА СОТОНУ БЕНИН.

По результатам лабораторных испытаний отклонений по содержанию нитратов в образцах овощей и бахчевых не выявлено.



****ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОВЕДЕНЫ ИСПЫТАТЕЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ФБУ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН»***

Товар приобретался:



***ООО "Оптовик" ЭССЕН г. Нижнекамск;
ООО "ЛЕНТА" г.Нижнекамск;
ООО "МЕТРО КЭШ ЭНД КЕРРИ"г. Казань;
АО "ТАНДЕР" ГМ "МАГНИТ" г.г.Казань,
Нижнекамск;
Агропарк-Казань;
ООО "Зельгрос" г. Казань;
ООО "БАХЕТЛЕ"г. Казань;
ООО "ЛЕНТА" г.Казань;
ООО "АШАН" г.Казань;
ЗАО "Торговый дом "ПЕРЕКРЕСТОК",
г.Казань.***

За качество купленного товара перед потребителем отвечает не только изготовитель, но и продавец!

ГОСАЛКОГОЛЬИНСПЕКЦИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН