

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
ПРОДУКЦИИ В 2019 ГОДУ

ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ



КАЗАНЬ – 2019

МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Мясная продукция занимает особое место в рационе питания человека. Она обеспечивает организм человека полноценным белком, содержащим незаменимые аминокислоты. Мясная продукция содержит необходимые для здоровья человека витамины и микроэлементы, жирные кислоты и минеральные вещества. Она характеризуется высокой пищевой ценностью и хорошими вкусовыми качествами. Мясная продукция производится в огромном ассортименте.

Виды мясной продукции:

- мясо охлажденное и замороженное
- мясные полуфабрикаты
- мясная гастрономия – мясные деликатесы, копчености, колбасы, колбасные изделия, мясные консервы
- мясная кулинария – готовые мясные блюда

Категории мясных продуктов:

Мясные продукты подразделяются на несколько категорий, которые отображаются на упаковке в виде букв алфавита «А», «Б», «В», «Г», «Д». Каждая из этих категорий отражает массовое содержание мышечной ткани в рецептуре.

- Наиболее качественные продукты маркируются категорией «А», в них доля мышечной ткани составляет более 80%. Стоимость мясных продуктов данной категории наиболее высокая.

- Мясные продукты категории «Б» - это продукты с массовой долей от 60 до 80% мышечной ткани. Эти продукты гораздо чаще встречаются на полках магазинов, их отличает высокое качество.

- Следующая категория мясных продуктов – категория «В» (доля мышечной ткани – от 40 до 60 процентов включительно). Товары этой категории также достаточно качественны, а по цене могут варьироваться в широких пределах, так как производители самостоятельно регулируют ценообразование на рынке.

- Категории «Г» и «Д», соответственно, представляют собой продукты самой низкой ценовой категории. (Категория «Г» содержит от 20 до 40%, а категория «Д» менее 20% мышечной ткани). Содержание мяса в данных продуктах очень низкое.

Категория продукта указывается на обратной стороне упаковки продукта, также, категория продукта может быть указана либо рядом с составом, либо недалеко от штрих-кода продукта. Основное предназначение категории – обозначить процентное содержание мышечной ткани в мясном продукте. Мышечная ткань – это, фактически, мясо, которое богато белками и очень питательно. Недобросовестные производители, зачастую, могут не указать в составе жир и соединительную ткань, которые могут также присутствовать в составе мясного продукта, но, разумеется, не обладают теми же полезными свойствами, что и мышечная ткань.

ПЕЛЬМЕНИ*



Российский рынок полуфабрикатов, несмотря на обилие брендов и марок, продолжает с каждым днем развиваться. В нашей стремительной и суетливой жизни наличие свободного времени стало одной из основных ценностей и замороженные полуфабрикаты - отличное решение для современного человека. При этом самым крупным сегментом рынка замороженных полуфабрикатов, по мнению аналитиков, остаются пельмени, на которые,

приходится более половины всех продаж.

В рационе среднестатистического россиянина пельмени традиционно занимают почетное место. Они сытные, простые в приготовлении и относительно недороги, поэтому являются популярными у потребителей. А в силу большой емкости рынок пельменей привлекателен и для производителей, среди которых сегодня наблюдается довольно высокая конкуренция.

Данная тенденция характерна и для потребительского рынка Республики Татарстан. По результатам мониторинга ассортимента продукции, проведенного специалистами Госалкогольинспекции РТ, установлено, что на рынке республики представлены порядка **600** наименований пельменей более чем **150** производителей, из них производства Республики Татарстан - около **60** наименований пельменей более чем **20** производителей. Согласно результатам анкетирования населения, проведенного специалистами Госалкогольинспекции Республики Татарстан (опрошено более **1000** респондентов), в структуре потребления замороженных мясных полуфабрикатов на пельмени приходится 44%. Результаты опроса показали, что 82% населения республики потребляют покупные пельмени, 17% предпочитают сами их готовить, 1% из числа опрошенных вообще не едят пельмени.

Рекомендации потребителям

Поверхность натуральных полуфабрикатов должна быть незаветренной, цвет и запах - характерные для доброкачественного мяса. Не допускается наличие грубой соединительной ткани, сухожилий, пленок и хрящей.

Консистенция полуфабрикатов должна быть упругой. Консистенция замороженных изделий твердая;

Рубленые полуфабрикаты должны быть плоскими, с правильно обрезанными краями, поверхность их равномерно обсыпана панировочными сухарями без разорванных и ломаных краев. В полуфабрикатах не допускается непромешанный хлеб и жир, а также мелкораздробленные кости.

Пельмени должны быть неслипшиеся, недеформированные, правильной формы (полукруг, прямоугольник, квадрат и т.д.). Края пельменей - хорошо заделаны без выступания фарша, поверхность сухая. При встряхивании пачки пельмени должны издавать ясный отчетливый звук.

Мясной фарш должен иметь однородную массу без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани.

* Лабораторные испытания проведены – ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан»

Всего было исследовано 30 наименованийпельменей по физико-химическим (массовая доля жира, белка, поваренной соли, вес), микробиологическим и органолептическим показателям.

	Пельмени "Домашние Премиум" ТМ "Село зеленое". Категория "В", ООО "Восточный", Россия, Удмуртская Республика, Завьяловский район		Пельмени "Сибирские" ТМ "От Амира". Категория "В", ИП "Санин Олег Владимирович", Россия, Республика Татарстан, Высокогорский район, с. Шапши
	Пельмени "Русские экстра" ТМ "Продукты от Масловой". Категория "Б", ООО "Маслова и Ко", Россия, РТ, г. Казань		Пельмени "Сибирские" ТМ "Бахетле". Категория "В", ООО "Бахетле - 1", Россия, РТ, г. Казань
	Пельмени "Русские" ТМ "Бахетле". Категория "В", ООО "Бахетле - 1", Россия, Республика Татарстан, г. Казань		Пельмени классические "Пельмясо" ТМ "Челны Холод".ОАО "Набережно-челнинский хладокомбинат "Челны Холод", Россия, РТ, г. Набережные Челны
	Пельмени "По - домашнему" ТМ "Челны Холод".ОАО "Набережночелнинский хладокомбинат "Челны Холод", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны		Пельмени "Сибирские" ТМ "Йола". Категория "В", ЗАО "Йошкар - Олинский мясокомбинат", Россия, Республика Марий Эл, г. Йошкар – Ола
	Пельмени "Русские" ТМ "SK" (Сибирская коллекция). Категория "В", ООО "Щелковский МПК", Московская область		Пельмени "Русские" ТМ "Йола". Категория "В", ЗАО "Йошкар - Олинский мясокомбинат", Республика Марий Эл, г. Йошкар – Ола
	Пельмени "Домашние" ТМ "Мираторг". Категория "В", ЗАО "СК Короча", Россия, Белгородская об.		Пельмени "Русские" ТМ "У Палыча". Категория "В", ООО "Компания К", Россия, г. Самара, Самарская об.
	Пельмени "Русские". Категория "В", ООО "Мишкинский продукт", Россия, Курганская область, Мишкинский район, р.п. Мишкино		Пельмени "Домашние" ТМ "Вкус жизни от CJ Raviollo". Категория "В", ООО "Сиджей Равиолло Рус", Россия, г.Санкт-Петербург
	Пельмени "Домашние 100% мяса". Категория "В", ООО "Фабрика Уральские пельмени", Россия, Челябинская область, г.Челябинск		Пельмени "Булгар" ТМ "Челны Холод". Категория "Г",ОАО "Набережно-челнинский хладокомбинат "Челны холод", Республика Татарстан, г.Набережные Челны
	Пельмени "Русские Премиум", ТМ "Село Зеленое", категория В, ООО "Восточный", Удмуртская Республика, Завьяловский район, с. Италмас		Пельмени "Домашние" ТМ "Легенда". Категория "В", ООО "Шельф-2000, Россия, Московская область, г. Домодедово
	Пельмени "Домашние" ТМ "Йола". Категория "В", ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", Россия, Республика Марий Эл, г.Йошкар Ола		Пельмени "Говяжьки " ТМ "Йола". Категория "Б", ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", Россия, Республика Марий Эл, г.Йошкар Ола

	Пельмени "Сибирские" ТМ "Продукты от Масловой", категория В, ООО "Маслова и Ко", Россия, Республика Татарстан, г. Казань		Пельмени "Домашние" ТМ "Лента". Категория "В", ООО "Морозко", Россия, Ленинградская область, Всеволожский район, п.Ковалево
	Пельмени "Оригинальные" ТМ "Челны Холод". ОАО "Набережночелнинский хладокомбинат "Челны холод", Республика Татарстан, г.Набережные Челны		Пельмени "Семейные" из мяса птицы, халяль, ТМ "Сыйлан", ИП "Галиуллин Ильгиз Габдулбарович", Россия, Республика Татарстан, г.Казань
	Пельмени "Сибирские" ТМ "Цезарь". Категория "В", ООО "Морозко", Ленинградская область, Всеволожский район, п.Ковалево		Пельмени "Русские" ТМ "Цезарь". Категория "В", ООО "Морозко", Ленинградская область, Всеволожский район, п.Ковалево
	Пельмени "Сибирские" ТМ "Лента". Категория "В", ООО "Морозко", Ленинградская область, Всеволожский район, п.Ковалево		Пельмени "Сибирские" ТМ "Звениговский". Категория "В", ООО "Мясокомбинат "Звениговский", Республика Марий Эл, Звениговский район, п.Шелангер
	Пельмени "Домашние" ТМ "НАНС". Категория "В", ООО "Нанс", Россия, Ульяновская область, г.Димитровград		Пельмени "Халяль Премиум" ТМ "Казань". Категория "Б", ИП Пчелин П.В., Нижегородская область, г.Дзержинск

В 15 образцах выявлены следующие нарушения:



Пельмени "Русские экстра" ТМ "Продукты от Масловой", масса – 700 гр, дата изготовления: 18.01.2019, производства ООО "Маслова и Ко", Россия, РТ, г. Казань. **Отклонение:** Не соответствуют требованиям ГОСТ 33394-2015: 1) по органолептическим показателям: фарш несочный; 2) обнаружена ДНК курицы; 3) по гистологической идентификации состава образец состоит: мелкозернистая белковая масса, соевый текстурированный белок, соединительная ткань, камедь;



Пельмени "Сибирские" ТМ "От Амира", масса – 500 гр, дата изготовления: 10.12.2018, производства ИП "Санин Олег Владимирович", Россия, Республика Татарстан, Высокогорский район, с. Шапши. **Отклонение:** Не соответствует требованиям ГОСТ 33394-2015: обнаружена ДНК курицы;



Пельмени "Сибирские" ТМ "Бахетле". Категория "В", масса – 480 гр, дата изготовления: 31.01.2019, производства ООО "Бахетле - 1", Россия, Республика Татарстан, г. Казань. **Отклонение:** не соответствует требованиям ГОСТ 33394-2015: обнаружена ДНК курицы; масса одного пельменя составляет 29 г., при норме от 3г. до 25г;



Пельмени "Русские" ТМ "Бахетле", масса – 694гр, дата изготовления: 03.02.2019, производства ООО "Бахетле - 1", Россия, Республика Татарстан, г. Казань. **Отклонение:** не соответствует требованиям ГОСТ 33394-2015: обнаружена ДНК курицы;



Пельмени классические "Пельмясо" ТМ "Челны Холод", масса – 430гр, дата изготовления: 05.10.2018, производства ОАО "Набережночелнинский хладокомбинат "Челны Холод", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные

Челны. **Отклонение:** не соответствует требованиям ГОСТ 32951-2014 по органолептическим показателям: вареные пельмени имеют вкус и аромат прогорклого мясного сырья, фарш несочный;



Пельмени "По - домашнему" ТМ "Челны Холод", масса – 500гр, дата изготовления: 17.10.2018, производства ОАО "Набережночелнинский хладокомбинат "Челны Холод", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны. **Отклонение:** не соответствует требованиям ГОСТ 32951-2014:

обнаружена ДНК курицы;



Пельмени "Русские" ТМ "SK" (Сибирская коллекция), масса – 800гр, дата изготовления: 14.11.2018, производства ООО "Щелковский МПК", Россия, Московская область, Щелковский район, р.п. Свердловский. **Отклонение:** не соответствует требованиям ГОСТ 33394-2015: обнаружена ДНК курицы;



Пельмени "Сибирские" ТМ "Йола", масса – 750гр, дата изготовления: 09.11.2018, производства ЗАО "Йошкар - Олинский мясокомбинат", Россия, Республика Марий Эл, г. Йошкар – Ола. **Отклонение:** не соответствует требованиям ГОСТ 33394-2015: обнаружена ДНК курицы;



Пельмени "Русские" ТМ "Йола", масса – 750гр, дата изготовления: 29.01.2019, производства ЗАО "Йошкар - Олинский мясокомбинат", Россия, Республика Марий Эл, г. Йошкар – Ола. **Отклонение:** не соответствует требованиям ГОСТ 33394-2015: обнаружена ДНК курицы.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ? Есть такая традиция. В один слепленный пельмень закладывают «сюрприз» - необычную начинку: перец, монетку, могут просто пересолить. Пельмень просто из теста – к счастью, с зеленью – к хорошему урожаю, сладкий – к любви, с монеткой – к богатству (главное, зуб не сломать).

М Я С Н Ы Е И З Д Е Л И Я

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ*



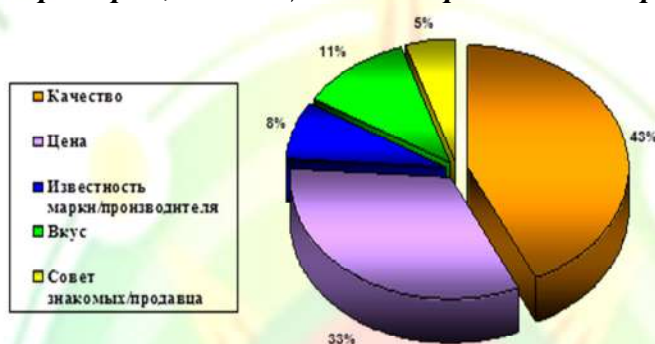
Вареная колбаса – мясное изделие, приготовленное с добавлением различных специй и помещенное в оболочку продолговатой формы. В составе продукта большое количество воды, которая позволяет сохранять нежную структуру изделия. Она подойдет как дополнение к любому блюду или в качестве самостоятельного перекуса. И взрослые, и дети любят колбасу за отличный вкус. Вареная колбаса – один из самых популярных и любимых продуктов в мире. Существует множество разновидностей этого мясного изделия, каждая из которых обладает собственными уникальными характеристиками.

* Лабораторные испытания проведены – ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан»

Вареная колбаса – имеет вид продолговатого изделия упругой консистенции, завернутого в оболочку. Ее текстура однородная, а цвет розового оттенка. Иногда срез вареной колбасы может иметь вкрапления. Это связано с добавлением шпика или специй. Продукт имеет приятный мясной, слегка солоноватый привкус и отличается характерным запахом с оттенком специй.




















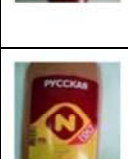

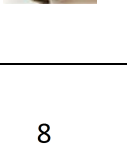
Сосиски и сардельки – это разновидность колбас меньшего диаметра и длины. Части изделия отделены друг от друга перекручиванием. В данной продукции обычно отсутствует шпик и используется мясо только молодых животных.

Критерии, влияющие на выбор колбасной продукции



Всего было исследовано 76 наименований колбасных изделий, в том числе 24 наименования сосисок по физико-химическим (массовая доля жира и белка, пищевая энергетическая ценность) и гистологическим показателям.

	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Сосновоборская", категория А ООО "АПК" Камский", РТ, г.Набережные Челны		Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Йола", категория А ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола
	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "ВЕЛКОМ", категория А ООО "Мясокомбинат "Павловская Слобода", Россия, Московская обл, Истрин. район.		Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Дымов", категория А ООО "Дымовское колбасное производство". Россия, г. Москва
	Колбаса вареная "Докторская", категория А ОАО "Великолукский мясокомбинат", Россия, Псковская область, г. Великие Луки		Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Атяшево", категория А ООО "МПК "Атяшевский". Россия, Республика Мордовия, Атяшевский район, р.п. Атяшево
	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Фабрика качества", категория А ООО "ПК Фабрика качества", Россия, Самарская область, г.Тольятти		Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Гостинская", категория А ООО "Птицеводческий комплекс" Ак Барс" (Зеленодольский филиал). РТ, Пестречинский район, с. Ленино-Кокушкино
	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Челны-Мясо", категория А ООО "Челны-мясо", Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район		Колбаса вареная "Докторская" ТМ "РМ", категория А ООО "РМ АГРО". Россия, Республика Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга

	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Атяшево", категория А ООО "МПК "Атяшевский". Россия, Республика Мордовия, Атяшевский район, р.п. Атяшево		Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Йола", категория А ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", Россия, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола
	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Стародворье" ЗАО "Стародворские колбасы", Россия, Владимирская область, г. Владимир		Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Фабрика качества", категория А ООО "ПК Фабрика качества", Россия, Самарская область, г.Тольятти
	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Сызрань", категория А ОАО "Сызранский мясокомбинат", Россия, Самарская область, г. Сызрань		Колбаса вареная "Докторская" ТМ "РМ", категория А ИП "Мутигуллин Р.М.", Россия, Республика Татарстан, г. Мамадыш
	Колбаса вареная "Молочная" ТМ "РМ" ООО "РМ АГРО". Россия, РТ Елабужский район, г. Елабуга		Колбаса вареная "Доктор-ская" ТМ "Стародворье" ЗАО "Стародворские колбасы", Россия, Влади-мирская обл, г. Владимир
	Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Фабрика качества" ООО "ПК Фабрика качества", Россия, Самарская обл., г.Тольятти		Колбаса вареная "Русская" ТМ "РМ" ООО "РМ АГРО". Россия, Республика Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга
	Колбаса вареная "Молочная" ТМ "РМ" ООО "РМ АГРО". Россия, Республика Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга		Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Царицыно" ОАО "Царицыно", Россия, г. Москва
	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Фермерские уголья", категория А ООО "Оптовик", Россия, РТ, г.Елабуга, Окружное шоссе, д. 7а. Адрес производства: Россия, РТ, Тукаевский район		Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Мираторг", категория А ЗАО "СК Короча", Россия, Белгородская область, Корочанский район, территория ЗАО "СК "Короча"
	Колбаса вареная "Русская" ТМ "Фермерские уголья" ООО "Оптовик", Россия, РТ, г.Елабуга		Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Фермерские уголья" ООО "Оптовик", Россия, РТ, г.Елабуга
	Колбаса вареная "Русская" ТМ "Елабужский м/к АО "Елабужский мясоконсервный комбинат", РФ, РТ, Елабужский район		Колбаса вареная "Молочная" ТМ "РМ", категория А ИП Мутигуллин Р.М., Россия, Республика Татарстан, г. Мамадыш
	Колбаса вареная "Русская" ТМ "Фабрика качества" ООО "ПК Фабрика качества", Россия, Самарская область, г.Тольятти		Колбаса вареная "Русская" ТМ "РМ" ООО "РМ АГРО". Россия, Республика Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга
	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Елабужский м/к", категория А АО "Елабужский мясокон-сервный комбинат", РТ, Елабужский район		Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Царицыно" ОАО "Царицыно", Россия, г. Москва
	Колбаса вареная "Русская" ТМ "N" ОАО "ОМПК", Россия, г. Москва		Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Село зеленое" ООО "Мясокомбинат "Кунгурский", Пермский край

	Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Сосновоборская" ООО "АПК "Камский", Россия, РТ, г. Набережные Челны		Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Атяшево" ООО "МПК "Атяшевский". Россия, Республика Мордовия, Атяшевский район, р.п. Атяшево
	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Царицыно" ОАО "Царицыно", Россия, г. Москва		Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Йола", категория Б ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", Россия, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола
	Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Дубки", категория А ООО "Мясокомбинат "Дубки", Россия, Саратовская область, Саратовский район, п. Дубки		Колбаса вареная "Филейная" ООО "Мясокомбинат "Митэк", Россия, Саратовская область, г.Энгельс
	Сардельки "Три поросенка" ООО "Мясокомбинат "Звениговский", Республика Марий Эл, Звениговский район		Сосиски "Столичные" ТМ "Челны-Броллер" ООО "Агросила", Челны-МПК. Адрес производства: Россия, Республика Татарстан, Тукаевский МР
	Сосиски "Молочные" категория Б ООО "Вурнарский мясокомбинат", Россия, Чувашская Республика		Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Филеево", категория А ООО "Мясокомбинат "Митэк", Россия, Саратовская область, г.Энгельс
	Колбаса вареная "Молочная" ТМ "Дубки" ООО "Мясокомбинат "Дубки", Россия, Саратовская область		Колбаса вареная "Классическая" ТМ "Каждый день", категория В ООО "МПК "Атяшевский". Россия, Республика Мордовия
	Колбаса вареная "Докторская", "Вязанка", категория А ЗАО "Стародворские колбасы", Россия, Владимирская область, г. Владимир		Колбаса вареная "Деревенская" ТМ "Йола" ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", Россия, Республика Марий Эл
	Колбаса вареная "Особая" ТМ "Русские колбасы" ООО "Мясокомбинат "Дубки", Россия, Саратовская область		Колбаса вареная "Любительская" ТМ "Йола" ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", Россия, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола
	Колбаса вареная "Докторская" ООО "Мясокомбинат "Звениговский", Республика Марий Эл, Звениговский район		Сосиски "Молочные" категория Б ООО "Мясокомбинат "Звениговский", Республика Марий Эл
	Сосиски "Молочные" ТМ "Фабрика качества", категория Б ООО "ПК Фабрика качества", Россия, Самарская об., г. Тольятти		Сосиски "Молочные" ТМ "Йола", категория Б ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", Россия, Рес. Марий Эл, г. Йошкар-Ола
	Сосиски "Молочные" ТМ "РМ", категория Б ООО "РМ АГРО", Россия, Республика Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга		Сосиски "Молочные" ТМ "Атяшево", категория Б ООО "МПК Атяшевский", Россия, Республика Мордовия, Атяшевский р-н, р.п. Атяшево
	Сосиски "Молочные" ТМ "Шнеллер", категория Б ООО "Мясокомбинат МИТЭК", Россия, Саратовская область, г. Энгельс		Сосиски "Молочные" ТМ "Велком" ООО "Мясокомбинат "Павловская Слобода", Россия, Московская область, г.о.Истра
	Сосиски "Молочные" ТМ "N" ОАО "ОМПК", Россия, г. Москва		Сосиски "Молочные" ТМ "Дымов" ООО "Дымовское колбасное производство", Россия, г. Москва
	Сосиски "Молочные" ТМ "Великолукский м/к", категория Б ОАО "Великолукский мясокомбинат", Россия, Псковская об., г. Великие Луки		Сосиски "Молочные" ТМ "Филеево", категория Б ООО "Мясокомбинат МИТЭК", Россия, Саратовская область, г. Энгельс

	Сосиски "Молочные" ТМ "Козелки", категория Б ООО "Стара-Загорский МК", Россия, г. Самара		Сосиски "Молочные" ТМ "Челны-мясо", категория Б ООО "Челны-мясо", Россия, Республика Татарстан
	Сосиски "Молочные" ТМ "BONVIDA", категория Б ООО "Дымовское колбасное производство", Россия, г. Москва		Сосиски "Сливочные" ТМ "Йола", категория Б ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", Россия, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола
	Сосиски "Сливочные" ТМ "PM", категория Б ООО "PM АГРО", Россия, Республика Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга		Сосиски "Сливочные" ТМ "Сосновоборская", категория Б ООО "АПК "Камский", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны
	Сосиски "Говяжьи" ТМ "Армавирский", категория А ООО "Армавирский мяскоконсервный комбинат", Россия, Краснодарский край, г. Армавир		Сосиски "Говяжьи" ТМ "Филеево", категория А ООО "Мясокомбинат "Митэк", Россия, Саратовская область, г.Энгельс
	Сосиски "Говяжьи" ТМ "Челны-мясо", категория А ООО "Челны-мясо", Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район,		Шпикачки "Москворецкие" ТМ "PM", категория Б ООО "PM АГРО", Россия, Республика Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга
	Сосиски "Говяжьи" ТМ "Филеево", категория А ООО "Мясокомбинат МИТЭК", Россия, Саратовская область, г. Энгельс		Сосиски "Говяжьи" ТМ "Филеево", категория А ООО "Мясокомбинат МИТЭК", Россия, Саратовская область, г. Энгельс
	Сосиски "Говяжьи" ТМ "PM", категория А ООО "PM АГРО", Россия, Республика Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга		Сосиски "Говяжьи", категория А АО "Елабужский мяскоконсервный комбинат", РФ, РТ, Елабужский район

В 20 образцах выявлены следующие нарушения:



Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Сызрань», дата изготовления 22.02.2019, производства ОАО «Сызранский мясокомбинат», Россия, Самарская область, г. Сызрань. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателю: при гистологическом исследовании обнаружен изолированный соевый белок в отдельных случаях;



Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Гостинская», дата изготовления 14.03.2019, производства ООО «Птицеводческий комплекс» Ак Барс» (Зеленодольский филиал). Россия, Республика Татарстан, Пестречинский район, с. Ленино-Кокушкино. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателю: при гистологическом исследовании в отдельных случаях обнаружены: изолированный соевый белок, каррагинан, камедь, костные включения;



Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Челны-Мясо», дата изготовления 27.02.2019, производства ООО «Челны-мясо», Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район, п.Комсомolec. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателю: массовая доля жира составляет $26,0 \pm 2,1$ %, при норме не более 20%;



Колбаса вареная "Докторская" ТМ "Мираторг", дата изготовления 07.02.2019, производства ЗАО "СК Короча", Россия, Белгородская область, Корочанский район. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателю: при гистологическом исследовании обнаружен крахмал - в незначительном количестве;



Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Фермерские уголья», дата изготовления 03.03.2019, производства ООО "Оптовик", Россия, РТ, г.Елабуга. **Отклонение:** при гистологическом исследовании обнаружен крахмал - в незначительном количестве;



Колбаса вареная «Русская» ТМ «Елабужский», дата изготовления 06.03.2019, производства АО «Елабужский мясоконсервный комбинат», Елабужский муниципальный район, территория промышленной площадки «Алабуга». **Отклонение:** в составе обнаружены незаявленные компоненты: изолированный соевый белок в отдельных случаях, крахмал в незначительном количестве;



Колбаса вареная «Молочная» ТМ «Село зеленое», дата изготовления 06.03.2019, производства ООО «Мясокомбинат «Кунгурский», Россия, Пермский край, г. Кунгур. **Отклонение:** не соответствует требованиям по наличию крахмала в незначительном количестве;



Сосиски «Молочные» ТМ «Великолукский м/к», дата изготовления 16.04.2019, производства ОАО «Великолукский мясокомбинат», Россия, Псковская область, г. Великие Луки. **Отклонение:** Не соответствует требованиям по показателю: при гистологическом исследовании обнаружен крахмал - в незначительном количестве;



Сосиски «Молочные» ТМ «Филеево», дата изготовления 15.04.2019, производства ООО «Мясокомбинат МИТЭК», Россия, Саратовская область, г. Энгельс. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателю: при гистологическом исследовании обнаружен изолированный соевый белок - в отдельных случаях;



Сосиски «Молочные» ТМ «Челны-мясо», дата изготовления 28.04.2019, производства ООО «Челны-мясо», Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район, п.Комсомолец. **Отклонение:** Не соответствует требованиям по показателю: при гистологическом исследовании обнаружен крахмал - в незначительном количестве;



Сосиски «Сливочные» ТМ «Йола», дата изготовления 25.03.2019, производства ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат», Россия, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола. **Отклонение:** Не соответствует требованиям по показателям: массовая доля жира составляет $21,6 \pm 1,7\%$, при норме не более 19%; энергетическая ценность 251 Ккал/100 г., при норме не более 211 Ккал/100 г;



Сосиски «Сливочные» ТМ «РМ», дата изготовления 20.03.2019, производства ООО «РМ АГРО», Россия, Республика Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга. **Отклонение:** Не соответствует требованиям по показателям: массовая доля жира составляет $23,1 \pm 1,8\%$, при норме не более 19%; энергетическая ценность 262 Ккал/100 г., при норме не более 211 Ккал/100 г;



Сосиски «Говяжьи» ТМ «Армавирский», дата изготовления 17.04.2019, производства ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат», Россия,

Краснодарский край, г. Армавир. **Отклонение:** в составе обнаружены незаявленные компоненты: изолированный соевый белок в отдельных случаях, крахмал в незначительном количестве;



Сосиски «Говяжьи» ТМ «Филеево», дата изготовления 29.04.2019, производства ООО «Мясокомбинат «Митэк», Россия, Саратовская область, г.Энгельс. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателю: при гистологическом исследовании обнаружен изолированный соевый белок - в отдельных случаях;



Сосиски «Говяжьи» ТМ «Челны-мясо», дата изготовления 26.04.2019, производства ООО «Челны-мясо», Россия, Республика Татарстан, Тукаевский район, п.Комсомолец. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателю: при гистологическом исследовании обнаружен крахмал - в незначительном количестве;



Сардельки обыкновенные ТМ «Сосновоборская», дата изготовления 02.04.2019, производства ООО «АПК «Камский», Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателю: при гистологическом исследовании обнаружен крахмал - в незначительном количестве;



Сардельки «Говяжьи» ТМ «Филеево», дата изготовления 24.04.2019, производства ООО «Мясокомбинат МИТЭК», Россия, Саратовская область, г. Энгельс. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателю: при гистологическом исследовании обнаружен изолированный соевый белок - в отдельных случаях, крахмал в незначительном количестве;



Сардельки «Говяжьи» ТМ «PM» дата изготовления 02.05.2019, производства ООО «PM АГРО», Россия, Республика Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателям: массовая доля жира составляет $21,9 \pm 1,8\%$, при норме не более 18%; энергетическая ценность 250 Ккал/100 г., при норме не более 206 Ккал/100 г;



Сардельки «Говяжьи», дата изготовления 01.05.2019, производства АО «Елабужский мясоконсервный комбинат», территория промышленной площадки «Алабуга». **Отклонение:** Не соответствует требованиям по показателю: при гистологическом исследовании обнаружен изолированный соевый белок - в незначительном количестве.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ? Абсолютным и непобедимым рекордом по длине обладает сосиска, приготовленная в 2000 году в городе Шеффилд (Англия). Работники компании «Асда» работали над одной единственной сосиской целых три дня, чтобы попасть в книгу рекордов Гиннеса. В итоге, длина сосиски составила более 59 километров! Все дальнейшие попытки приблизиться к рекорду заканчивались провалом. На минуточку, если выложить эту сосиску на дорогу, то машине понадобится около часа, чтобы доехать от ее начала до ее конца, а пешеходу – не менее 15 часов.

К О Н С Е Р В Ы М Я С Н Ы Е*



За последние годы ассортимент и объемы реализации мясных консервов в РФ значительно увеличились, теперь мясные консервы различного вида, качества и производства имеются в любом продовольственном магазине. На рынке мясных консервов, пользующихся у российского потребителя, а особенно у туристов и альпинистов, неизменным успехом пользуются мясные консервы из свинины и говядины, однако в настоящее время на продовольственном рынке представлены различные их виды и разновидности, и покупателю иногда трудно выбрать качественные мясные консервы из этого многообразия. Поэтому у производителя возникают соблазны подделать или увеличить объемы своей продукции путем разбавления мясных консервов водой, повышенным содержанием жира и соединительной ткани, нетрадиционным сырьем, соевыми текстуратами и т.п.

Идентификация мясных консервов. Мясные консервы — это готовый к употреблению продукт, полученный из мяса, субпродуктов, жира, пряностей и специй, герметически укупоренный в жестяные или стеклянные банки и подвергнутый воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении.

По виду мясного сырья консервы вырабатываются: из говядины, свинины, баранины, мяса птицы, мяса нутрии и др.

Всего было исследовано 10 наименований мясных консервов по двум показателям (исследование на промышленную стерильность и на наличие остаточных количеств антибиотиков).

	Консервы из мяса птицы. Филе индейки тушеное. ЗАО "Йошкар-Олинский МК" Россия, Республика Марий Эл, г.Йошкар Ола		Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная высший сорт" ООО БРТ Калининградская область, г.Гвардейск
	Консервы мясные Мясо цыпленка в собственном соку ТМ Главпродукт. АО Орловская область, г.Мценск		Консервы кусковые мясные стерилизованные мясо птицы "Российское" индейка ООО Курганский мясокомбинат "Стандарт" Курганская об., г.Курган
	Консервы мясные стерилизованные. Кусковые. Говядина тушеная высший сорт. ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат" Россия, Республика Марий Эл		Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная высший сорт" ОАО РАПП Кавказ-мясо, КЧР г.Черкесск
	Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная высший сорт" ОВА ООО "КМПЗ Балтпроммясо" г.Калининград		Консервы из мяса птицы мясные. Консервы кусковые стерилизованные. ООО "Продукты питания Комбинат" Калининградская область г.Калининград

* Лабораторные испытания проведены – ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан»

	<p>Консервы мясные стерилизованные. Мясо цыпленка в собственном соку. ООО БРТ Калининградская область, г.Гвардейск</p>		<p>Консервы мясные стерилизованные. Рулет Куриный. Мясо цыпленка в собственном соку. ООО "Продукты питания Комбинат" Калининградская область г.Калининград</p>
---	--	---	--

По результатам лабораторных исследований данных показателей отклонений не выявлено

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

- Первые консервные банки были сделаны из очень толстого металла, весили больше килограмма и требовали инструментов (наподобие долота), чтобы их открыть. Затем процесс открывания заметно упростился с появлением облегченных жестяных банок и консервных ножей различных конструкций.
- Оказывается, мясные консервы готовили еще в Древнем Египте. При раскопках гробницы фараона Тутанхамона найдены половинки чаши, скрепленные замазкой из смолы. Внутри «упаковки» было зажаренное и забальзамированное мясо утки. Через три тысячи лет после приготовления оно оказалось пригодным в пищу. Собаки археологов с удовольствием съели продукт из древности.

Т В О Р О Ж Н Ы Е С Ы Р К И *



Кто придумал глазированный сырок - история умалчивает. Даже самым досужим следопытам, казалось бы, знающим все о продуктовом прошлом, не удастся установить ни имя «родителя», ни место рождения этого творожно-шоколадного лакомства.

Известно лишь, что рецептура приготовления сырков была известна узкому кругу технологов молочной промышленности Советского Союза в 1930-е годы. Но массового производства ни тогда, ни позже налажено не было. Впервые Москва и Ленинград вкусили лакомство только в 1950-е. В следующее десятилетие глазированные сырки появились на прилавках крупных городов страны.

Сладкий ванильный вкус сырков очень нравился детям, а ломкая шоколадная глазурь для многих была отдельным лакомством. Можно было остороженько снять пластинки шоколада с творожной основы, отложить их в сторону. Сначала слопать тающий во рту творог, а потом приняться за глазурь. А можно было и наоборот. Хитрые родители частенько пытались выдать глазированный сырок за эскимо, чтобы уберечь нежное горлышко ребенка от простуды.

Первые глазированные сырки упаковывали в кашированную фольгу (материал, полученный путем склеивания алюминиевой фольги с бумагой), она не обеспечивала продукту герметичность, поэтому срок годности таких сырков не превышал трех суток. С

* Лабораторные испытания проведены – ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан» и ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан».

внедрением упаковки «флоу-пак» (пленка-пакет) стало возможным продлить срок годности сырка до 15 суток в холодильнике и 60 суток в замороженном виде.

Многие производители для дополнительной упаковки стали использовать картонные коробочки, которые позволяют сохранить форму сырка при транспортировке. И хоть такие упаковки заметно поднимают розничную стоимость товара, в целом он остается массовым и демократичным.

Советы при выборе сырков

- Старайтесь покупать сырки в начале срока годности. Вообще срок хранения сырков составляет 15 суток, однако, как показало исследование, производители переоценивают жизнеспособность этого продукта.
- Проверяйте температуру на полке холодильника в магазине. Сырки хранятся при температуре не выше четырех градусов.
- Дома лучше всего хранить сырки в морозилке. И примерно за полчаса до употребления размораживать их.

Всего было исследовано 42 наименования творожных сырков на соответствие требованиям ТР ТС 033/2013; по физико-химическим показателям (определение жирно-кислотного состава жировой фазы; определение массовой доли сорбиновой кислоты и ее солей)

	Сырок творожный глазированный с печеньем и клубничным наполнителем ТМ "Лента" м.д.ж 26%- ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк		Сырок творожный глазированный с печеньем и сгущенным вареным молоком ТМ "Лента" м.д.ж 26% - ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк
	Сырок глазированный ТМ "Картошка" - ООО фирма "Малыш", Россия, Воронежская об. г.Воронеж,		Сырок творожный глазированный ТМ "Чудо" м.д.ж 25,6% - АО "ВБД", Россия, г. Москва,
	Сырок творожный глазированный в вафельном рожке с фруктовым наполнителем "Черника" ТМ "Ашан" м.д.ж. 23%- ООО ПК "Айсберг-Люкс", Московская об.		Сырок глазированный с какао ТМ "Вкус детства" м.д.ж. 23% - ООО "Молочный завод "Преображенский", Россия, Московская об, г. Домодедово.
	Сырок с ароматом ванили глазированный ТМ "Снеда" - ООО "Молочное дело-Ивня", Россия, г. Москва		Сырок глазированный со вкусом ванили и наполнителем "Клубника" ТМ "Простаквашино" м.д.ж. 20% - ООО "Молочный завод "Преображенский", Московская об.
	Сырок глазированный с молоком сгущенным вареным ТМ "Преображенский" м.д.ж. 20% - ООО "Молочный завод "Преображенский", Россия, Московская об., г. Домодедово		Сырок глазированный с начинкой черники ТМ "Красная цена" м.д.ж. 20% - ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк
	Сырок глазированный с ароматом ванили ТМ "Красная цена" м.д.ж. 23% - ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк		Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок с ароматом ванили ТМ "СЫРКОФФ" - ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк
	Десерт с изюмом ТМ "Дмитровский молочный завод" - АО "Дмитровский молочный завод", Россия, г. Москва		Десерт с ванилином ТМ "Дмитровский молочный завод" - АО "Дмитровский молочный завод", Россия, г. Москва

	Десерт глазированный с творогом и заменителем молочного жира с кондитерским кремом "Кокосовый аромат" - ОАО "Милком", Россия, Удмуртская Республика, г. Ижевск		Десерт глазированный с творогом и заменителем молочного жира с кондитерским кремом "Банановый аромат" м.д.ж. 23% - ОАО "Милком", Россия, Удмуртская Республика, г. Ижевск,
	Десерт глазированный с творогом и заменителем молочного жира с "Вареной сгущенкой" м.д.ж. 23% - ОАО "Милком", Россия, Удмуртская Республика, г. Ижевск		Сырок глазированный с ежевикой ТМ "Мультишки" м.д.ж. 22% - ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк
	Сырок глазированный со сгущенным молоком ТМ "Мультишки" м.д.ж. 23% - ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк		Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок глазированный с кокосом ТМ "СЫРКОФФ Московские" м.д.ж. 28% - ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк
	Сырок творожный глазированный творожные пальчики ТМ "Знакомый вкус". ООО "Комбинат детского питания", Россия, Саратовская обл, г. Саратов		Сырок творожный глазированный с ванилью ТМ "Творобушки" ООО "Молочное дело - Ивня", Россия, г. Москва
	Сырок творожный ваниль м.д.ж. 26% ТМ "Свитлогорье" АО "Дмитровский молочный завод", Россия, г. Москва		Сырок творожный крем-брюле м.д.ж. 16,5% ТМ "Свитлогорье". АО "Дмитровский молочный завод", Россия, г. Москва
	Сырок творожный м.д.ж. 8% ТМ "Просто молоко" ООО "Агросила-Молоко", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны		Сырок творожный с яблоком и бананом ТМ "Лукоморье" ООО "Узловский молочный комбинат", Россия, Тульская область
	Сырок творожный с сахаром м.д.ж. 8% ТМ "Молочная речка" ООО "Казанский молочный комбинат", Россия, Республика Татарстан, г. Казань		Сырок творожный с ванилью глазированный ТМ "Десертайм" ООО "Молочное дело - Ивня", Россия, г. Москва
	Сырок творожный глазированный картошка ТМ "Вкусный продукт" ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк		Сырок творожный с вареным сгущенным молоком м.д.ж. 16% ТМ "Три кота" АО "Дмитровский молочный завод", Россия, г. Москва
	Сырок творожный глазированный картошка м.ю.д.ж. 20% ТМ "Ностальгия" ООО "РостАгроКомплекс", Россия, Московская область		Сырок творожный м.д.ж. 20% ТМ "Ростагроэкспорт" ООО "РостАгроКомплекс", Россия, Московская область
	Сырок творожный с сахаром и ванилью м.д.ж. 16,5% ТМ "АБЮ" ООО "РостАгроКомплекс", Россия, Московская область		Сырок творожный глазированный м.д.ж. 26% в кондитерской глазури с ванилью ТМ "Лента" ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк
	Сырок глазированный м.д.ж. 20% со вкусом ванили ТМ "Простаквашино" ООО МК "Преображенский", г. Домодедово		Сырок творожный глазированный м.д.ж. 18% в шоколадной глазури с "вареной сгущенкой" ТМ "Первый вкус" АО "Граппа Компаний "Российское Молоко", г. Челябинск
	Творожные палочки м.д.ж. 23 % ТМ "Свитлогорье" АО "Дмитровский молочный завод", Россия, г. Москва		Сырок творожный глазированный "Картошка" ТМ "Свитлогорье" АО "Дмитровский молочный завод", Россия, г. Москва

	Сырок творожный глазированный с какао м.д.ж. 26% ТМ "Лента" ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк		Сырок творожный глазированный с кокосом м.д.ж. 26% ТМ "Лента" ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк
	Сырок творожный глазированный "картошка" м.д.ж. 26% ТМ "Лента" ООО "СЫРКОФФ", Россия, г. Москва, г. Троицк		Сырок творожный глазированный с печеньем и клубничным наполнителем м.д.ж. 26% ТМ "Лента"

По результатам лабораторных исследований данных показателей отклонений не выявлено

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ? В Индии, во время празднества чествования бога Кришны считалось обязательным разбить горшок с творогом. Верующие были уверены, что этот ритуал принесет им удачу и весь год будет счастливым, поэтому смело расставались с порцией любимого лакомства.

М А С Л О С Л И В О Ч Н О Е*



Первые упоминания о сливочном масле появились за 2000 лет до нашей эры и даже раньше. Индусы использовали топленое коровье масло для подношения богам, для древних греков и римлян оно было лекарством, и лишь в Северной Европе в V веке сливочное масло вошло в список вкусных и полезных продуктов питания. Интересно, что норвежские моряки брали на корабли дальнего плавания бочки со сливочным маслом. Люди, которые занимались

приготовлением коровьего масла, в древности назывались маслосолами, а помещение, где происходил процесс пахтанья и где находилась высокая и узкая кадка с воронкой и крышкой, называли маслобитной или маслобойней.

Интересно, что на Руси самым лучшим продуктом считалось масло, взбитое из свежайших сливок. Масло же, приготовленное из сметаны и молока, шло на нужды кухни, его называли кухонным. Очень вкусным было масло, приготовленное из сливок или сметаны, томящихся в русской печи.

В наши дни основы технологии приготовления настоящего масла и его состав остались почти прежними, только сливки сначала очищают, пастеризуют, охлаждают и лишь после взбивают. В результате получают масляные зерна, которые промываются от пахты и отжимаются, а затем оформляются в плотные и однородные пласты. Причем для производства 1 кг натурального масла требуется 25 литров молока.

А вот в других национальных кухнях масло готовят по самым разным рецептам, добавляя в него кардамон и розовую воду, мяту и лимонный сок, базилик, мускатный орех и кориандр, манго и орехи, зелень, желтки, морковь, яблоки, мед, сыр или чеснок.

Всего было исследовано 24 наименования сливочного масла на соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 по жирно-кислотному составу жировой фазы.

* Лабораторные испытания проведены – ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан».

	Масло сливочное традиционное м.д.ж. 82,5% ТМ "из Вологды"АО "Учебно-опытный молочный завод" ВГМХА им. Н.В. Верещагина, Россия, Вологодская об., г. Вологда		Масло сливочное несоленое м.д.ж. 82% ТМ "Natura"ООО ПК "Ильинское 95", Россия, Московская область, Щелковский район, д. Долгое Ледово
	Масло сладко-сливочное крестьянское несоленое м.д.ж. 72,5% ТМ "FineLife"ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", Россия, Московская область, Дмитровский район, с. Озерецкое		Масло традиционное сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 82,5% ТМ "Николаевская ферма" ООО "Николаевская ферма", Тверская область, г. Кувшиново
	Масло сливочное бутербродное м.д.ж. 61,5% ТМ "Вкусняево" ОАО "Алабуга Сотэ", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга		Масло сливочное традиционное м.д.ж. 82,5% ТМ "Радость вкуса"ОАО "Еланский маслосыркомбинат", Волгоградская об, Еланский район, р.п. Елань
	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. 72,5% ТМ "Коровка из Кореновки"ЗАО "Кореновский молочно-консервный комбинат", Краснодарский край, г. Кореновск		Масло сливочное сладкосливочное несоленое м.д.ж. 82,5% ТМ "Тысяча озер" ООО "Невские сыры", Россия, г. Санкт-Петербург
	Коломенское масло сливочное м.д.ж. 82,5% ООО "Коло-менское молоко", Россия, Московская область, г. Коломна		Масло сливочное традиционное несоленое м.д.ж. 82,5% ТМ "МЕТРО" ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", Московская область, Дмитровский район, с. Озерецкое
	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. 72,5% ТМ "Вамин" ООО "Арча", Россия, Республика Татарстан, г. Арск		Масло сливочное традиционное м.д.ж. 82,5% ТМ "Карлов Двор" ООО "Ровеньки-маслосырзавод", Россия, Белгородская область, Ровенький район, п. Ровеньки
	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. 72,5% ТМ "Ровеньки" ООО "Ровеньки-маслосырзавод", Россия, Белгородская область, Ровенький район, п. Ровеньки		Масло сливочное м.д.ж. 72,5% ТМ "Деревня Счастливого" ООО "Сигмахолод", Россия, Московская область, Дмитровский район, село Орудьево
	Масло сливочное м.д.ж. 82,5% ТМ "Число МУ" ООО "Невские сыры", Россия, Волгоградская область, г. Череповец		Масло сливочное крестьянское м.д.ж. 72,5% ТМ "Васькино счастье" АО "Зеленодольский молочно-перерабатывающий комбинат", г. Зеленодольск
	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. 72,5% ТМ "Бэрэкэгле" ООО Молочный комбинат "Касымовский", Россия, Республика Татарстан, Высокогорский район		Масло сливочное м.д.ж. 72,5% ТМ "Домик в деревне" АО "ХК "Ополье", Россия, Владимирская область, г. Юрьев-Польский
	Масло сливочное м.д.ж. 72,5% ТМ "Schonfeld" ООО "Любимый город", Россия, Волгоградская об, г. Камышин		Масло сливочное несоленое м.д.ж. 72,5% ТМ "Брест-Литовск" Республика Беларусь, ОАО "Савушкин продукт", г. Брест
	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. 72,5% ТМ "Княгинское молоко" АО "Княгинское молоко", Россия, Нижегородская обл., Княгининский район, г. Княгинино		Масло сливочное традиционное м.д.ж. 82,5% ТМ "SPAR" ООО "Молочная река", Россия, Нижегородская область, г. Нижний Новгород
	Масло сливочное м.д.ж. 72,5% ООО "Молочная река", Россия, Нижегородская область, г. Нижний Новгород		Масло сливочное традиционное м.д.ж. 82,5% ТМ "Сернурский сырзавод" ЗАО "Сернурский сырзавод", Россия, Республика Марий Эл

По результатам лабораторных исследований выявлен случай реализации фальсифицированного масла:



Масло сливочное м.д.ж. 72,5% ТМ "Деревня Счастливого", дата изготовления 11.11.2019, производства ООО "Сигмахолод", Россия, Московская область, Дмитровский район, село Орудьево. **Отклонение:** не соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 (наличие в жировой фазе продукта жиров немолочного происхождения).

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ? На Руси считалось, что вкус масла зависит от того, какую траву ест корова и на каких пастбищах она пасется. Например, 23 мая, в день Симона Зилота, коров старались кормить желтой травой, чтобы масло получилось солнечным и золотистым. Когда хозяйки взбивали масло, они приговаривали: «Будет соломы воз, а сахару вкус. Будет масло как стекло, как хрусталь».

А еще существовало поверье, что если человек заглянет в сосуд с маслом, пусть даже во время взбивания, он сглазит семью, из хозяйства которой взяли молоко для масла. Именно поэтому на такую работу назначали слепых рабов.

С Ы Р*



Сыр — это продукт, который традиционно делают из молока или молочной сыворотки. В процессе изготовления также используют ферменты и кисломолочные бактерии, которые придают продукту слегка кисловатый привкус.

Практически все виды сыров, известных вам по описанию или фото отличаются высоким содержанием белка — до 25% до 60% в 100 г продукта. Белки из сыра быстрее и лучше усваиваются человеческим организмом, чем те, что есть в молоке. Они положительно влияют на обмен веществ и усиливают аппетит.

Кисломолочный продукт является источником микроэлементов. В нем содержатся витамины А, D, E, В1, В2, и С. Эти вещества отвечают за полноценную работу нервной и сердечно-сосудистой системы, устойчивость иммунитета к вирусам и бактериям. Поэтому сыр нужно регулярно включать в рацион.

Существует несколько классификаций сыров. В их основу положены следующие критерии:

- тип производства;
- по используемому сырью;
- по процентному содержанию жира.

Всего было исследовано 50 наименований сыров по физико-химическим показателям (энергетическая ценность, массовая доля влаги и сухих веществ, массовая доля жира,

* Лабораторные испытания проведены – ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан»

поваренной соли); по санитарно-бактериологическим показателям (наличие КМАФАнМ и БГКП)

	Сыр "Голландский", м.д.ж.45%, ТМ "Азбука Сыра", фасованный по 200гр. Филиал ООО "Азбука сыра", "Мамадышский завод", г.Мамадыш		Сыр "Российский", м.д.ж.50%, ТМ "Каждый день" Товарищество на вере "Сыр Стародубский", Россия, Брянская область, г. Стародуб
	Сыр "Голландский", м.д.ж.45%, ТМ "Белебеевский МК" ОАО Белебеевский ордена "Знак Почета" молочный комбинат, Россия, Республика Башкортостан, г. Белебей		Сыр "Мраморный" м.д.ж. 45%, ТМ "Каждый день" ОАО "Маслосырзавод "Порховский", Псковская область, г. Порхов
	Сыр "Голландский", м.д.ж.45%, ТМ "Милково" ООО "Ува-Молоко", Россия, Удмуртская республика, г.Ижевск		Сыр "Российский", м.д.ж.50%, ТМ "Пестровка" ООО "Сырпак", Российская Федерация, Самарская область, г. Самара
	Сыр "Сливочный легкий", м.д.ж.30%, ТМ "Aglа Natura" Филиал ПАО Молочный комбинат "Воронежский" "Калачеевский сырзавод", Россия, Воронежская обл		Сыр "Российский", м.д.ж.50%, ТМ "Арча" РТ, г.Арск
	Сыр "Плавленный классический", м.д.ж.40%, ТМ "Дружба" ОАО "Рязанский завод плавленых сыров", Россия, Рязанская область, г. Рязань		Сыр "Голландский", м.д.ж.45%, ТМ "Азбука сыра", весовой ООО "Азбука сыра "Мамадышский сыродельно-маслодельный комбинат", Россия, Республика Татарстан, г.Мамадыш
	Сыр "Мягкий" "Камамбер", м.д.ж.55% ООО "Камамбер", Российская Федерация, Республика Татарстан, Камско-Устьинский район		Сыр "Плавленный сливочный", м.д.ж. 50%, ТМ "Азбука вкуса" ООО "Азбука сыра", Россия, Республика Татарстан, г. Казань
	Сыр сливочный плавленный, м.д.ж.45%, ТМ "President" ООО "Лакталис Истра", Россия, Московская область, Истринский р-н		Сыр "Костромской", м.д.ж.45%, ТМ "Каждый день" Товарищество на вере "Сыр Стародубский", Россия, Брянская область, г. Стародуб
	Сыр "Сливочный", м.д.ж.45%, ТМ "Вкуснотесво" Филиал ПАО Молочный комбинат "Воронежский" "Калачеевский сырзавод", г.Воронеж		Сыр "Тильзиттер премиум", м.д.ж.45%, ТМ "Вкусноте-сво" Ф-л ПАО Мол. комбинат "Воронежский" "Калачеевский сырзавод"
	Сыр полутвердый "Голландский", м.д.ж. 50% ООО "Мясокомбинат "Звениговский", Республика Марий Эл		Сыр полутвердый "Российский", м.д.ж. 50% ООО "Мясокомбинат "Звениговский", Республика Марий Эл
	Сыр "Российский", м.д.ж. 50% ООО "Высокогорский молочный завод", РТ, Высокогорский район, с.Дубьязы		Сыр "Голландский", м.д.ж. 45% ООО "Азнакай сәте", Республика Татарстан, г.Азнакаево
	Сыр "Костромской", м.д.ж. 50% ООО "Высокогорский молочный завод", РТ, Высокогорский район, с.Дубьязы		Сыр "Российский", м.д.ж. 50%, ТМ "Бахэтле" ООО "Приор", г.Казань

	Сыр "Голландский", м.д.ж. 45%, ТМ "Бахэтле" ООО "Приор", г.Казань		Сыр "Голландский", м.д.ж.45%, ТМ "Бугульминский МК" ООО "Бугульминский молочный комбинат", Россия, РТ, г. Бугульма
	Сыр "Столовый зрелый", м.д.ж.40%, ТМ "Бугульминский МК" ООО "Бугульминский молочный комбинат", Россия, Республика Татарстан, г. Бугульма		Сыр "Мраморный Ичалки", м.д.ж.45% ООО "Сыродельный комбинат "Ичалковский", Россия, Республика Мордовия
	Сыр "Российский", м.д.ж.50%, ТМ "Белебеевский МК" ОАО Белебеевский ордена "Знак Почета" молочный комбинат, Россия, Республика Башкортостан, г. Белебей		Сыр "Костромской" ТМ "Село зеленое" ОАО "Милком", Российская Федерация, Удмуртская Республика, г. Ижевск
	Сыр "Императорский", м.д.ж.45%, ТМ "Ичалки" ООО "Сыродельный комбинат "Ичалковский", Россия, Республика Мордовия		Сыр "Голландский ИТ", м.д.ж.45%, ТМ "Село зеленое" ОАО "Милком", Российская Федерация, Удмуртская Республика, г. Ижевск
	Сыр "Эдам", м.д.ж.45%, ТМ "Ичалки" ООО "Сыродельный комбинат "Ичалковский", Россия, Республика Мордовия		Сыр "Голландский" ТМ "ЗМК" АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Россия, Республика Татарстан, г.Зеленодольск
	Сыр "Российский", м.д.ж.50%, ТМ "ЗМК" АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Россия, Республика Татарстан, г.Зеленодольск		Сыр "Российский", м.д.ж.50%, ТМ "Кезский сырзавод" ОАО "Милком", Российская Федерация, Удмуртская Республика, г. Ижевск
	Сыр "Адыгейский мягкий", м.д.ж.45% ООО "Натуральный продукт", Россия, Республика Татарстан, Арский район		Сыр "Российский", м.д.ж.50%, ТМ "Fine Life" Изг. сыра: ОАО "Дятловский сыродельный завод", Республика Беларусь
	Сыр "Голландский", м.д.ж. 45%, ТМ "Вамин" Представительство ООО "Арча", Балтасинский маслодельно-молочный комбинат		Сыр "Голландский", м.д.ж.45%, ТМ "Valio" ООО "Аллгой", Россия, г.Москва
	Сыр "Голландский" "ИТ", м.д.ж.45%, ТМ "Кезский сырзавод" ОАО "Милком", Российская Федерация, Удмуртская Республика, г. Ижевск		Сыр "Голландский", м.д.ж.45%, ТМ "Сыробогатов" ООО "Первая линия", Россия, г.Екатеринбург
	Сыр "Адыгейский", м.д.ж.45%, ТМ "Fine Life" ООО "Тамбовский", Россия, Республика Адыгея		Сыр плавленый "Сливочный", м.д.ж.50%, ТМ "Fine Life" ООО "Первая линия", Россия, г.Екатеринбург
	Сыр плавленый "Легкий" сливочный", м.д.ж.50% ТМ "Васькино счастье" АО "Зеленодольский молочно-перерабатывающий комбинат", Россия, Республика Татарстан, г. Зеленодольск		Сыр плавленый колбасный копченый "Гурманский", м.д.ж.40%, ТМ "Город сыра" ООО "Невские сыры", Россия, Санкт-Петербург
	Сыр плавленый колбасный копченый, м.д.ж.30%, ТМ "Ичалки" ООО "Сыродельный комбинат "Ичалковский", Россия, Республика Мордовия		Сыр "Сулугуни", м.д.ж.45%, ТМ "Lattesco" Товарищество на вере "Сыр Стародубский"

	Сыр "Российский" классический, м.д.ж.45%, ТМ "Радость вкуса" ОАО "Еланский маслосыркомбинат", Россия, Волгоградская обл.		Сыр "Сулугуни", м.д.ж.45%, ТМ "Умалат" ЗАО "Умалат", Россия, Брянская область
	Сыр "Сулугуни", м.д.ж.45%, ТМ "Луговая свежесть" Товарищество на вере "Сыр Стародубский"		Сыр "Российский", м.д.ж.50%, ТМ "Сыробогатов" ООО "Первая линия", Россия, г.Екатеринбург

По результатам лабораторных исследований 48 образцов сыра из 50 не соответствуют заявленным параметрам по энергетической ценности, за исключением следующих наименований:



Сыр "Голландский ИТ", м.д.ж.45%, ТМ "Село зеленое", дата изготовления: 01.06.2019, производство ОАО "Милком", Российская Федерация, Удмуртская Республика, г. Ижевск



Сыр "Сливочный легкий", м.д.ж.30%, ТМ "Arla Natura", дата изготовления: 13.04.2019, производство Филиал ПАО Молочный комбинат "Воронежский" "Калачеевский сырзавод", Россия, Воронежская обл., г. Воронеж.

Кроме того, выявлены и другие нарушения:



Сыр "Голландский" ТМ "ЗМК", дата изготовления: 01.06.2019, производства АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Россия, Республика Татарстан, г.Зеленодольск. **Отклонение:** не соответствует требованиям ГОСТ 32260-2013 по показателю безопасности: обнаружены БГКП (колиформы);



Сыр "Голландский", м.д.ж. 45%, дата изготовления: 20.06.2019, производства ООО "Азнакай сәте", Республика Татарстан, г.Азнакаево. **Отклонение:** не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по показателю: обнаружены растительные стерины - фальсификат;



Сыр "Российский", м.д.ж.50%, ТМ "Каждый день", дата изготовления: 01.05.2019, производства Товарищество на вере "Сыр Стародубский", Россия, Брянская область, г. Стародуб. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателям: массовая доля жира в сухом веществе составляет $42,0 \pm 0,8\%$, при норме от 48,4 до 51,6%; массовая доля влаги составляет $44,2 \pm 0,8\%$, при норме не более 43%;



Сыр "Российский", м.д.ж.50%, ТМ "ЗМК", дата изготовления: 27.05.2019, производства АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Россия, Республика Татарстан, г.Зеленодольск. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателям безопасности: обнаружены БГКП (колиформы);



Сыр "Мраморный" м.д.ж. 45%, ТМ "Каждый день", дата изготовления: 01.05.2019, производства ОАО "Маслосырзавод "Порховский", Россия, Псковская область, г. Порхов. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателю безопасности:

обнаружены БГКП (колиформы);



Сыр "Столовый зрелый", м.д.ж.40%, ТМ "Бугульминский МК", дата изготовления: 09.05.2019, производства ООО "Бугульминский молочный комбинат", Россия, Республика Татарстан, г. Бугульма. **Отклонение:** не соответствует требованиям по показателю безопасности: обнаружены БГКП (колиформы);



Сыр "Плавленный сливочный", м.д.ж. 50%, ТМ "Азбука вкуса", дата изготовления: 19.05.2019, производства ООО "Азбука сыра", Россия, Республика Татарстан, г. Казань. **Отклонение:** Не соответствует требованиям по показателю безопасности: обнаружены БГКП (колиформы).

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

- До правления Петра I сыр производили без тепловой обработки, то есть сырым способом. Поэтому продукт и называли «сыр».
- Во все времена сыр считался очень ценным подарком. Королеве Великобритании Виктории (1819 — 1901 г.) на бракосочетание преподнесли огромное колесо сыра Чеддер, весило оно больше 1000 фунтов (почти половину тонны).
- Сардинский овечий сыр Касу Марзу находится вне закона, он запрещен в странах Евросоюза. Однако гурманы все равно покупают его на черном рынке. Гнилой сыр с живыми личинками опарышей кажется им пикантным и вкусным.
- Сыр — это не только вкусно, но и очень полезно! Всего двести граммов продукта удовлетворяет суточную норму человека в белках, жирах и углеводах. Но на этом чудеса не заканчиваются! Регулярное потребление ароматного яства оказывает неоценимую поддержку здоровью человека.

Т В О Р О Г *



Творог представляет собой белковый кисломолочный продукт, получаемый в результате нагревания кефира (скисшее молоко, отделившее сыворотку) с последующим удалением сыворотки. Творог классифицируется по содержанию в нем жира на: жирный (18 %), полужирный (9 %) и нежирный творог (не более 3 %). К полужирному относят также мягкий диетический творог.

* Лабораторные испытания проведены – ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан».

По способу свертывания белков молока творог разделяют на кислотный и кислотно-сычужный. Кислотный творог готовят, как правило, из обезжиренного молока. При этом белок свертывается под действием молочной кислоты, образующейся в процессе молочнокислого брожения, развивающегося в результате внесения заквасок в молоко.

Кислотно-сычужный творог отличается от кислотного тем, что при выработке его для свертывания белков молока применяют одновременно сычужный фермент (или пепсин) и закваски молочнокислых бактерий.

По свидетельству римского писателя и ученого Марка Теренция Варрона, этот продукт был известен еще в Древнем Риме. Молоко тогда заквашивали сгустком, который извлекали из желудка телят, козлят или ягнят, насыщавшихся только материнским молоком.

Довольно долгое время творог на Руси нарекали сыром, а блюда из него – сырными (отсюда и название «сырники», хотя делаются они как раз из творога). Неведомо, откуда взялось такое название, но оно настолько прочно закрепилось, что не исчезло даже после появления в России твердых (сычужных) сыров. Творог всегда был одним из самых почитаемых продуктов у славян. Его ели практически каждый день. Исходным сырьем служила обычная простокваша, горшок с которой ставили на несколько часов в не очень жаркую печь. Затем его вынимали и сливали содержимое в полотняный конусообразный мешок. Сыворотку отцеживали, а мешок с творогом клали под пресс.

Однако, приготовленный таким образом творог, не мог долго храниться, а холодильников тогда еще не знали. В период же, когда удои были хорошие, и, окончательно, в посты, творога у крестьян скапливалось достаточно много. Чтобы он не портился, народ придумал достаточно оригинальный способ его консервирования – готовый (из-под пресса) творог снова помещали на несколько часов в печь, затем под пресс, и так дважды. Когда он становился абсолютно сухим, его плотно укладывали в глиняные горшки и заливали сверху топленным маслом. В погребе такой творог мог храниться месяцами, его брали с собой и в дальнюю дорогу.

Творог употребляли в еду соленным и несоленным, иногда перемешивали с молоком, вином или медом.

Всего было исследовано 25 наименований творога на соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 по физико-химическим показателям (определение жирно-кислотного состава).

	<p>Творог рассыпчатый м.д.ж. 5 % ТМ "SPAR"- ООО "Производственная компания "Обнинские молочные продукты", Россия, Калужская обл, г. Обнинск</p>		<p>Творог м.д.ж. 5 % ТМ "Наша корова"- ОАО "Ядринмолоко", Россия, Чувашская Республика, г. Ядрин</p>
---	---	---	--

	Творог м.д.ж. 9% ТМ "Вкуснотеево"- ПАО Молочный комбинат "Воронежский", г. Воронеж		Творог м.д.ж. 9% ТМ "Просто молоко"- ООО "Агросила-Молоко", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны
	Творог м.д.ж. 9% КФХ Белоглазова-КФХ Белоглазова Е.Е.		Творог "Альпийский" м.д.ж. 5% ТМ "Казанский молочный комбинат"- ООО "Казанский молочный комбинат"
	Творог м.д.ж. 5% ТМ "Вкусняев"- ОАО "Алабуга сотэ", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга		Творог м.д.ж. 9% ТМ "Халяль"- ООО "Любимый город", Россия, Волгоградская область
	Творог м.д.ж. 5% ТМ "Лукоморье"- ООО "Узловский молочный комбинат", Россия, Тульская область		Творог мягкий м.д.ж. 4% ТМ "Сернурский сырзавод"- ЗАО "Сернурский сырзавод", Россия, Республика Марий Эл
	Творог м.д.ж. 9% ТМ "Очень важная корова"- АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат»		Творог мягкий м.д.ж. 4,5% ТМ "Valio"- ООО "Эрманн", Россия, Московская область
	Творог мягкий м.д.ж. 5% ТМ "SPAR"- АО "Павловский молочный завод", Россия, г. Нижний Новгород		Творог м.д.ж. 9% ТМ "President"- АО "Ефремовский маслосыро-дельный комбинат", Россия, Тульская область
	Творог мягкий м.д.ж. 4% ТМ "Свитлогорье"- ОАО "Минский молочный завод №1", Республика Беларусь,		Творог м.д.ж. 5% ТМ "Бэрэкэтле"- ООО Молочный комбинат "Касыймовский", Россия, Республика Татарстан,
	Творог рассыпчатый м.д.ж. 9% ТМ "Хиторек"- ОАО "Савушкин продукт"		Творог м.д.ж. 5% ТМ "Село зеленое"- ОАО "Милком", Россия, Удмуртская Республика, г. Ижевск,
	Творог м.д.ж. 9% ТМ "Лента"- ООО "Балтком-Юни", Россия, г. Москва		Творог м.д.ж. 9% ТМ "Домик в деревне"- АО "ВБД", Россия, г. Москва,
	Творог м.д.ж. 5% ТМ "Простаквашино"- АО "Данон-Россия", Россия, г. Москва		Творог м.д.ж. 5% ТМ "Алексеевское молоко"- ООО "Алексеевский молочный завод"
	Творог мягкий м.д.ж. 4,5% ТМ "lactica"- АО "Лактис", Россия, г. Великий Новгород		Творог м.д.ж. 5% ТМ "Домашкино"- ООО "Молснаб", Россия, Самарская обл., г. Самара.

Нарушения законодательства выявлены в следующем образце творога:



Творог рассыпчатый м.д.ж. 5 % ТМ "SPAR", дата изготовления: 21.09.2019, производства ООО "Производственная компания "Обнинские молочные продукты", Россия, Калужская область, г. Обнинск. **Отклонение:** не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 (массовая доля жира 1% при норме менее 5%).

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

- В древние времена люди ели не только свежий творог, но и прессованный. Его заготавливали на зиму, при этом сохранялась большая часть полезных веществ. После прессования творог становился очень твердым, практически как пластмасса, поэтому возникла идея изготавливать из него мелкие изделия, пуговицы.
- Согласно некоторым источникам, американский президент Ричард Никсон любил есть творог вперемешку с кетчупом.
- Медики советуют съедать не более 200 г творога в сутки, чтобы не нарушать солевой баланс.

М О Р О Ж Е Н О Е*



Мороженое — древнее лакомство. Высказываются предположения, что история мороженого насчитывает более четырёх тысяч лет.

За две тысячи лет до нашей эры в Древнем Китае к столу подавались десерты, отдалённо напоминающие мороженое — снег и лёд, смешанные с кусочками апельсинов, лимонов и зёрнышками гранатов.

Рецепты и способы хранения были раскрыты лишь в XI веке до нашей эры в книге «Ши цзин».

Охлаждённые (снегом и льдом, доставляемыми с гор и ледников) вина, соки, молочные продукты и их смеси потребляли древние греки, древние персы (где для сохранения льда и замороженных продуктов строили специальные сооружения яхчалы), древние римляне, моголы в Индии. Известен акутак — эскимосское мороженое из ягод, мяса и сала.

Фалуде — один из первых известных образцов мороженого, появился в V веке до н. э. Представляет собой замороженные с розовой водой, лаймовым соком, а также иногда с молотыми фисташками нити из пищевого крахмала.

В Турции известна Дондурма.

Европу познакомил с мороженым Марко Поло, привёзший из Китая в XIII веке первые рецепты. Он написал книгу, посвящённую полезным свойствам льда.

Первый опубликованный рецепт мороженого появился в 1718 году в сборнике рецептов миссис Мэри Илз, выпущенном в Лондоне.

* Лабораторные испытания проведены – ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан»

В России мороженое в современном варианте появилось в XVIII веке. Рецепт его приготовления, опубликованный в «Новейшей и полной поваренной книге» (1791 год), включал сливки и яичные белки, шоколад и лимон, смородину и клюкву, малину, вишню и апельсин.

В промышленных масштабах мороженое начали производить в XIX веке. Первая фабрика мороженого появилась в Балтиморе в США в 1851 году.

Всего было исследовано 10 наименований мороженого по физико-химическим показателям (массовая доля жира; стерильности).

	Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике м.д.ж. 15 % ТМ "С нашего двора" АО "Волга Айс", Россия, Чувашская Республика, г. Чебоксары		Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике м.д.ж. 18 % ТМ "Советский пломбир" ООО "Фабрика мороженого "Славица"
	Мороженое пломбир ванильный со сливками м.д.ж. 12 % ТМ "Столичный стандарт" ООО "Фабрика Грез", Россия, Нижегородская область		Мороженое пломбир с ароматом ванили "Пломбир на сливках" ТМ "Славица" м.д.ж. 12% ООО "Фабрика мороженого "Славица", Россия, г. Набережные Челны
	Мороженое пломбир ванильный ТМ "Филевский" м.д.ж. 15% ООО "Вологодское Мороженое", Россия, Вологодская обл., г. Вологда		Мороженое пломбир с ароматом ванили м.д.ж. 15% ТМ "Село зеленое" ОАО "Милком", Россия, Удмуртская Республика, г. Ижевск
	Мороженое пломбир ванильный м.д.ж. 12% ТМ "Чистая линия" ООО "Чистая линия", Россия, Московская область, г. Долгопрудный		Мороженое пломбир ванильный м.д.ж. 15% ТМ "Русский холод" ООО "Лагуна Койл", Московская обл., Люберецкий р-н
	Мороженое пломбир ванильный м.д.ж. 12% ТМ "ГОСТ" ОАО "Набережно-челнинский хладокомбинат Челны холод"		Мороженое пломбир ванильный м.д.ж. 15 % ТМ "Коровка из Кореновки" ООО "Фабрика настоящего мороженого", Россия, Краснодарский край

По результатам лабораторных исследований выявлен случай реализации фальсифицированного мороженого:

Мороженое пломбир ванильный со сливками м.д.ж. 12 % ТМ "Столичный стандарт", дата изготовления 26.07.2019, производства ООО "Фабрика Грез", Россия, Нижегородская область, Городецкий район, г. Заволжье. **Отклонение:** Обнаружен бета-Ситостерин, что не соответствует ГОСТ 31457-2012 (растительный стерин).

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

- Вафельный рожок, в котором мы привыкли видеть классическое мороженое, был изобретен в 1904 году на ярмарке в Сент-Луисе. А все потому, что у продавца закончились пластиковые тарелочки — пришлось выкручиваться из ситуации с помощью подручных средств, а именно вафель, которые продавали неподалеку;
- Головная боль от мороженого случается потому, что нервные окончания во рту не привыкли к такому холоду и начинают посылать в мозг экстренные сообщения о том, что тело теряет тепло. В результате кровеносные сосуды в мозгу резко

сжимаются. Когда они вновь возвращаются к нормальным параметрам и кровь начинает течь по сосудам с прежней скоростью, случается головная боль.

Р Ы Б Н Ы Е П Р Е С Е Р В Ы И С О Л Е Н А Я Р Ы Б А В В А К У У М Н О Й У П А К О В К Е *



Полюбились рыбные полуфабрикаты ценителями деликатесов не только за удобную упаковку или огромный выбор. Вкус готового блюда, которое после покупки можно сразу подавать к столу, способен удивить гурманов, и этому способствует целый ряд показателей. Что же используется для приготовления полуфабриката? Поддерживать стандарт продукта помогают следующие параметры:

Вид рыбы. Значение имеет не только разновидность, название, состояние (свежая, охлажденная, замороженная), важный нюанс – для деликатеса подходит только созревающая рыба. Тушки крупных видов разделяются на кусочки, а мелких, например, мойву, заготавливают целиком.

Заливка. Классический вариант – растительное масло (подсолнечное, оливковое). Для придания пикантного вкуса производитель может использовать винную заливку, для остроты – горчичную. Обязательным ингредиентом в составе заливки считается антисептик (бензойный натрий, соли карбоновых кислот).

Специи. Пряности (перец, гвоздика, семена горчицы, кориандра, лавровый лист и т.п.), сахар, соль, лимонная кислота – все это часто используется для приготовления деликатеса «на один укус».

Не каждый вид рыбы подходит для изготовления пресервов. Четкая рецептура предполагает использование созревающих видов морских рыб (жирных, среднежирных, столовых) и паст. Некоторые разновидности деликатеса готовят из кусочков филе скумбрии, сельди, трески, другие – на основе целых тушек мойвы, кильки, салаки, сайры атлантической и т.п.

Существенно влияет на вкус полуфабриката тип посола, который создает неповторимый ароматный букет:

специальный (кусочки рыбы заливают раствором с добавлением сахара, соли);












* Лабораторные испытания проведены – ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан».

в масле (для заливки, похожей по консистенции на желе, используется растительное масло с добавлением специй, уксуса, эссенции, например, абрикосовой, винной, клюквенной, пряно-чесночной, томатной);

пряный (предварительно засоленные кусочки рыбы заливают маринадом с солью, пряностями, острыми специями).

Технологии производства рыбных пресервов предполагают возможность выпуска деликатесов на основе недорогих видов рыбы. Покупатель, который избавлен от необходимости разделки тушки, траты свободного времени на засолку, может выбрать по доступной цене на прилавке магазина как классический вариант с заливкой на основе масла, так и оригинальный – с пикантным горчичным соусом, пряно-винным соусом, добавлением овощей. В домашних условиях выдержать правильно технологию приготовления пресервов непросто.

Всего было исследовано 41 наименование рыбных пресервов и рыбы соленой в вакуумной упаковке по физико-химическим (масса, токсичные элементы, консерванты) и органолептическим показателям.

	Сельдь атлантическая "по-царски" ТМ "Балтийский берег" ООО "ТД "Балтийский берег", Россия, г. Санкт-Петербург		Сельдь тихоокеанская соленая филе-кусочки в ароматизированном масле ТМ "Челны-Холод" ОАО "Набережночелнинский хладокомбинат "Челны-Холод"
	Сельдь тихоокеанская филе кусочки с пряностями в растительном масле ТМ "Золотая fishка" ООО "РК "Акватория", Самарская область, г. Самара		Пресервы из соленой рыбы сельдь тихоокеанская филе - кусочки в масле ТМ "Дивный берег" ООО "Дивный берег", Россия, РТ, г. Казань
	Пресервы филе сельди атлантической слабосоленое "МАТИАС" ТМ "Санта бремор" СП "Санта Бремор", Республика Беларусь, г. Брест		Пресервы филе сельди атлантической традиционный посол ТМ "Русское море" СП "Санта Бремор", Республика Беларусь, г. Брест
	Пресервы сельдь тихоокеанская филе в масле ТМ "Метро" ООО "Олива-Факел", Россия, Московская область, г. Мытищи		Пресервы филе сельди атлантической традиционный посол ТМ "Русское море" СП "Санта Бремор", Республика Беларусь, г. Брест
	Пресервы сельдь тихоокеанская слабосоленая филе ТМ "aMore" ОАО "Рыбообрабатывающий комбинат № 1", Россия, г. Санкт-Петербург		Сельдь слабосоленая филе ТМ "Своя рыбка" ОАО "Рыбообрабатывающий комбинат № 1", Россия, г. Санкт-Петербург
	Сельдь тихоокеанская неразделанная соленая ТМ "Золотая fishка" ООО "РК "Акватория", Россия, Самарская область, г. Самара		Сельдь тихоокеанская неразделанная слабосоленая "Легендарная" ООО "Антей", Россия, Приморский край, г. Владивосток
	Селедочка столичная в масле ТМ "Stolichnaya" СП "Санта Бремор", Республика Беларусь, г. Брест		Сельдь тихоокеанская филе соленая в масле "к картошке" ТМ "Vici" ООО "Вичюнай-Русь", Россия, Калининградская область, г. Советск

	Филе сельди в масле ТМ "Ашан" СП "Санта Бремор", Республика Беларусь, г. Брест		Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле ТМ "Русская рыбная фактория" ООО "Антей", Россия, Приморский край, г. Владивосток
	Сельдь филе-кусочки в масле "Традиционная" ТМ "VICI" ООО "Вичюнай-Русь", Россия, Калининградская область, г. Советск		Пресервы рыба "Хе" Завтрак Самурая ТМ "Золотая FishKa" ООО "РК "Акватория", Россия, Самарская обл., г. Самара
	Сельдь филе с паприкой и чесноком ТМ "Вкуснов" ООО РО "Рыба", Россия, Самарская область, г. Самара		Сельдь "Матье" с укропом ТМ "aMore" ОАО "Рыбо-обрабатывающий комбинат № 1", Россия, Ленинградская область
	Сельдь для салата кубики ТМ "Меридиан" ОАО ПКП "Меридиан", Россия, г. Москва		Сельдь филе - кусочки в масле ТМ "Каждый день" ООО "Вичюнай-Русь", Россия, Калининградская область, г. Советск
	Сельдь слабосоленая ТМ "Каждый день" ООО "ТД "Балтийский берег", Россия, г. Санкт-Петербург		Горбуша слабосоленая ТМ "Каждый день" ОАО "РОК-1", Россия, г. Санкт-Петербург
	Форель соленая ТМ "Морская планета" ОАО "Рыбообрабатывающий комбинат № 1", Россия, г. Санкт-Петербург		Форель соленая ТМ "Дивный берег" ООО "Дивный берег", Россия, Республика Татарстан, г. Казань
	Кета слабосоленая ТМ "Каждый день" ОАО "Рыбообрабатывающий комбинат № 1", Россия, г. Санкт-Петербург		Семга слабосоленая ТМ "Русское море" СП "Санта Бремор", Республика Беларусь, г. Брест
	Кета соленая ТМ "Дивный берег" ООО "Дивный берег", Россия, Республика Татарстан, г. Казань		Горбуша соленая ТМ "Дивный берег" ООО "Дивный берег", Россия, Республика Татарстан, г. Казань
	Форель радужная теша ТМ "Дивный берег" ООО "Дивный берег", Россия, Республика Татарстан, г. Казань		Семга соленая ломтики ТМ "Три кита" ООО РПК "Ассоль", Россия, г. Москва
	Семга слабосоленая ТМ "365 дней" АО "Рыбокомбинат", Россия, г. Санкт-Петербург		Семга слабосоленая ТМ "Санта-Бремор" СП "Санта Бремор", Республика Беларусь, г. Брест
	Форель филе-кусочок ТМ "Свежий улов" ООО РПК "Ассоль", Россия, г. Москва		Семга слабосоленая ТМ "Океан" ООО "Океан ТРК", Россия, г. Санкт-Петербург
	Пресервы филе сельди атлантической с ароматом дыма в масле ТМ "Русское море" СП "Санта Бремор", Республика Беларусь, г. Брест		Семга соленая ТМ "Дивный берег" ООО "Дивный берег", Россия, Республика Татарстан, г. Казань

	Семга слабосоленая ТМ "Каждый день" ОАО "Рыбообрабатывающий комбинат № 1", Россия, г. Санкт-Петербург		Семга слабосоленая ТМ "Дары океана" ООО "Эстотрейд", Россия, Московская область
	Форель слабосоленая ТМ "Дары океана" ООО "Эстотрейд", Россия, Московская область, Ленинский район		

По результатам лабораторных исследований в 4 образцах выявлены нарушения:



Пресервы сельдь тихоокеанская филе в масле ТМ «Метро», дата изготовления: 23.10.2019, производства ООО «Олива-Факел», Россия, Московская область, г. Мытищи. **Отклонение:** Наличие посторонних примесей: присутствуют части хребта и плавники;



Пресервы сельдь тихоокеанская слабосоленая филе ТМ «Море», дата изготовления: 01.10.2019, производства ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1», Россия, г. Санкт-Петербург. **Отклонение:** Вкус и запах: присутствуют посторонний привкус и запах; консистенция: рыхлая, расплывающаяся; цвет рыбы: окисленный, несвойственный данному виду рыбы;



Сельдь слабосоленая филе ТМ «Своя рыбка», дата изготовления: 19.10.2019, производства ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1», Россия, г. Санкт-Петербург. **Отклонение:** Консистенция: несвойственная, рыхлая, расплывающаяся;



Сельдь тихоокеанская неразделанная слабосоленая «Легендарная», дата изготовления: 07.10.2019, производства ООО «Антей», Россия, Приморский край, г. Владивосток. **Отклонение:** Вкус и запах: присутствуют посторонний вкус и запах, характерный для испорченной рыбы; консистенция: рыхлая, расплывающаяся.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ? До конца 90-х годов в большинстве стран добывали рыбу с помощью рыболовецкого промысла с использованием сетей, тралов и т. д. Но, начиная с XXI века, в мире быстро развивается ее искусственное разведение в водоемах и на фермах. В 2013 году выращивание рыбы таким способом превысило производство говяжьего мяса.

Самый добываемый сорт в мире — это перуанский анчоус. За ним идут минтай, тунец, атлантическая сельдь и макрель (скумбрия).

М О Л О К О*



Это жидкость, вырабатываемая молочными железами человека и млекопитающих животных. Оно содержит большое количество полезных веществ, необходимых для роста и развития организма. В молоко входят жиры, белки, витамины и микроэлементы. Цвет молока может варьироваться от белого до желто-голубого. Это зависит от его жирности. За счет содержания лактозы оно обладает легким сладковатым вкусом. Молоко содержит в своем составе более 100 полезных компонентов, из них около 20 сбалансированных и жирных аминокислот, лактозу, минеральные вещества.

Молоко один из первых продуктов, которое начали добывать древние поселения людей после одомашнивания животных. В зависимости от традиций народов и исторически сложившихся предпочтений, в пищу употребляют молоко коз, коров, верблюдиц, ослиц, буйволиц, овец, зебр, самок оленей, яков и даже свиней.

Коровье молоко наиболее распространено в странах Европы, США и Австралии. Белок, содержащийся в молоке, очень хорошо усваивается, а по питательности литр коровьего молока можно сравнить с 500 г. мяса. В нем также содержится суточная доза кальция. При проявлениях непереносимости коровьего молока врачи рекомендуют употреблять козье.

Существует несколько форм молока:

- парное молоко – только сдоенное молоко, которое еще не остыло. Как ни парадоксально, но в таком молоке достаточно много различных кишечных бактерий, поэтому врачи рекомендуют пить молоко через два часа после удоя, особенно это касается детей до года. За это время большая часть бактерий погибает;
- топленое молоко – это молоко, подверженное термической обработке при температуре 95°C в течение 3-4 часов. В процессе приготовления молоко не должно закипеть;
- сухое молоко – белый порошок, произведенный путем выпаривания молока;
- пастеризованное молоко – молоко, прогретое до 75°C, такая обработка позволяет молоку не портиться в течение 2-х недель;
- стерилизованное молоко – молоко, подверженное нагреву до 145°C. При этом погибают все микробы и бактерии, однако снижаются полезные свойства молока;
- сгущенное молоко – молоко, произведенное путем выпаривания влаги до густой консистенции и добавлением сахара.

Употреблять молоко лучше всего как отдельный продукт или в сочетании с кашами, чаем, кофе. Молоко плохо усваивается в сочетании с яйцами, рыбой, сыром и мясом. Для нормального усвоения молока (250 г.), его следует пить небольшими глотками в течение 5-6 минут.

* Лабораторные испытания проведены – ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан»

Всего было исследовано 20 наименований молока по физико-химическим (антибиотики, массовая доля влаги, поваренной соли, доли жира, наличие сухого молока), санитарно-бактериологическим (КМАФАнМ и БГКП) и органолептическим показателям.

	Молоко пастеризованное питьевое с м.д.ж. 2,5%, ТМ "Вкусняев" ООО "Алабуга соте", Республика Татарстан, г.Елабуга		Молоко пастеризованное питьевое с м.д.ж. 3,2% КФХ "Белоглазова Е.Е.", Республика Татарстан, Новошешминский район
	Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.3,2%, ТМ "Буренкино счастье" ООО "Азнакай сэте", Республика Татарстан, г.Азнакаево		Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 3,2%, ТМ "Васькино счастье" АО "Зеленодольский молочно-перерабатывающий комби-нат", РТ, г. Зеленодольск
	Молоко с м.д.ж.3,2%, ТМ "Просто молоко" ООО "Агросила - Молоко", Россия, Республика Татарстан, г.Набережные Челны		Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.3,2%, ТМ "36 копеек" ООО "Останкинский молочный комбинат", РФ, г. Москва
	Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.3,5%, ТМ "СМК" ООО "Тереньгульский маслодельный завод", Россия, Ульяновская обл, г. Ульяновск		Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.3,2%, ТМ "Наша корова" ОАО "Ядринмолоко", Чувашская Республика, г. Ядрин
	Молоко с м.д.ж. 3,2%, ТМ "Бэрэкэтле" ООО Молочный комбинат "Касымовский", РТ, Высокогорский р-н		Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 3,2%, ТМ "Молочная речка" ООО "Казанский молочный комбинат", РТ, г. Казань
	Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.3,2%, ТМ "Село зеленое" ООО "Казанский молочный комбинат", РТ, г. Казань		Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.2,5%, ТМ "Простоквашино" АО "Данон Россия", Россия, г. Москва
	Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.3,2%, ТМ "Сернурский сырзавод" ЗАО "Сернурский сырзавод", Россия, Республика Марий Эл		Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.3,5%, ТМ "Новая деревня" ООО "Нальчикский молочный комбинат", КБР, г.Нальчик
	Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.3,2% ТМ "Домашкино" ООО "Волга Индустрия", г.Самара		Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 3,2%, ТМ "Избенка" ООО "Космол", Россия, г.Кострома
	Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 3,2% ТМ "SPAR" АО "Павловский молочный завод", Россия, г. Нижний Новгород		Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 2,5% ТМ "Домик в деревне" АО "ВБД", Россия, г. Санкт-Петербург
	Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 2,5%, ТМ "Молочный экспресс" АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", РТ, г.Зеленодольск		Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 2,5%, ТМ "Красная цена" ООО "Агросила-Молоко", РТ, г.Набережные Челны

По результатам лабораторных исследований в 5 образцах выявлены нарушения:



Молоко с м.д.ж.3,2%, ТМ «Просто молоко», дата изготовления: 10.07.2019, производства ООО «Агросила – Молоко», Россия, Республика Татарстан,

г.Набережные Челны. **Отклонение:** Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по показателю: массовая доля жира $2,5\pm 0,08$ %, при норме не менее 3,2%;



Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.3,5%, ТМ «СМК», дата изготовления: 09.07.2019, производства ООО «Тереньгульский маслодельный завод», Россия, Ульяновская область, г.Ульяновск. **Отклонение:** не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по показателям: массовая доля белка $1,00\pm 0,06$ %, при норме не менее 3%; СОМО $6,2\pm 0,4$ %, при норме не менее 8,2 %; обнаружены растительные стерины; наличие сухого молока;



Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.3,5%, ТМ «Новая деревня», дата изготовления: 25.07.2019, производства ООО «Нальчикский молочный комбинат», Россия, Кабардино-Балкарская Республика, г.Нальчик. **Отклонение:** не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по показателю: наличие сухого молока;



Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 3,2% ТМ "SPAR" , дата изготовления: 17.07.2019, производства АО «Павловский молочный завод», Россия, г. Нижний Новгород. **Отклонение:** не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по показателю: наличие сухого молока;



Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 2,5% ТМ «Домик в деревне», дата изготовления: 18.07.2019, производства АО «ВБД», Россия, г. Санкт-Петербург. **Отклонение:** не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по показателю: наличие сухого молока.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

- Так как у коровы доли вымени между собой не сообщаются, состав молока, полученного из разных сосков одного и того же животного, может не совпадать;
- Чтобы молоко не скисало, в древности в него клали лягушек: их кожные выделения имеют антимикробные свойства и тормозят рост бактерий;
- В Брюсселе по случаю Международного дня молока вместо привычной воды из фонтана «Писающий мальчик» льется молоко.

С М Е Т А Н А*



Кисло-молочный продукт, издавна традиционный для многих районов нашей страны. Свое название сметана получила от изначального способа производства сметаны в домашних условиях. После того, как сливался верхний слой отстоявшегося молока, веничком или ложкой собирали (сметали) второй слой,

* Лабораторные испытания проведены – ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Татарстан».

находившийся под сливками. Это и есть сметана — продукт высокопитательный, вкусный и вобравший в себя многие полезные вещества молока. По пищевой, биологической ценности и диетическим свойствам сметана различается иной раз существенно. Требованиям диетического питания больше других отвечает свежая сметана 10 %-ной жирности, кислотность которой по шкале Тернера не превышает 90°.

Сметану можно приготовить и в домашних условиях. Для этого надо в сливки при комнатной температуре внести специальную закваску. В качестве закваски можно использовать также простоквашу или сметану, если они хорошего качества. После того как сливки станут кислыми, их надо вынести на холод и при температуре 5—8°С оставить в покое (не перемешивая) в течение 24—48 часов. За это время сметана станет густой, “созреет”, будет с трудом стекать с ложки, и приобретет характерный “сметанный” вкус. Обычная сметана содержит 30% жира, 2,9% белка и 2,9% углеводов.

Сметана высокого качества должна иметь вкус без посторонних привкусов и запахов, быть в меру густой, однородной, без крупинок жира и белка, глянцевитой по внешнему виду. Допускается для реализации сметана со слегка кисловатым вкусом, очень слабовыраженным кормовым привкусом, умеренно густой консистенцией.

Всего было исследовано 24 наименования сметаны по физико-химическим (массовая доля жира, белка, сахарозы) и органолептическим показателям.

	Сметана м.д.ж. 15% ООО "Фотида", Россия, Ульяновская обл. р.п. Старая Майна.		Сметана м.д.ж. 20% ТМ "Бэрэктэле" ООО Молочный комбинат "Касыймовский", Россия, Республика Татарстан, Высокогорский район
	Сметана термостатная м.д.ж. 20% ТМ "Сернурский сызавод" ЗАО "Сернурский сызавод", Россия, Республика Марий Эл		Сметана м.д.ж. 15% ТМ "Деревенское подворье" ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", Россия, Московская область, Дмитровский район
	Сметана м.д.ж. 30% ТМ "Вкусняево" ОАО "Алабуга сотэ", Россия, Республика Татарстан, г. Елабуга		Сметана м.д.ж. 20% ТМ "Благодя" ООО "Капелла", Россия, г. Москва
	Сметана м.д.ж. 25% ТМ "Домик в деревне" АО "ВБД", Россия, г. Москва		Сметана м.д.ж. 20% ТМ "Очень важная корова" АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", г. Зеленодольск
	Сметана м.д.ж. 20% ТМ "SPAR" АО "Павловский молочный завод", Россия, г. Нижний Новгород		Сметана термостатная м.д.ж. 20% ЗАО "Марийское", Россия, Республика Марий Эл
	Сметана м.д.ж. 15% ТМ "Буренка" ООО "Азнакай сэте", Россия, Республика Татарстан, г. Азнакаево		Сметана м.д.ж. 20% ТМ "Круглый год" Товарищество на вере "Сыр Стародубский", Россия, Брянская область, г. Стародуб
	Сметана м.д.ж. 20% ТМ "Васькино счастье" АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", г. Зеленодольск		Сметана м.д.ж. 20% ТМ "Красава фермерская" ООО "Красноярское молоко", Россия, Самарская область

	Сметана м.д.ж. 20% ТМ "Пестровка" ООО Компания "Молторг", Россия, Самарская область, г. Самара		Сметана м.д.ж. 20% ТМ "Просто молоко" ООО "Агросила-Молоко", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны
	Сметана м.д.ж. 15% ТМ "Молочная речка" ООО "Казанский молочный комбинат", г. Казань		Сметана м.д.ж. 15% ТМ "President" АО "Ефремовский маслосырорельный комбинат", Россия, Тульская область
	Сметана м.д.ж. 30% ТМ "President" АО "Ефремовский маслосырорельный комбинат", Россия, Тульская область		Сметана м.д.ж. 26% ТМ "Брест-Литовск" ОАО "Савушкин продукт", г. Брест
	Сметана м.д.ж. 15% ТМ "Село зеленое" ОАО "Милком", Россия, Удмуртская Республика, г. Ижевск		Сметана м.д.ж. 20% ТМ "Каждый день" ООО "Агросила-Молоко", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны
	Сметана м.д.ж. 30% ТМ "из Села УДОЕВО" premium ООО "Молочный комбинат Энгельский", Россия, Саратовская область, г. Энгельс		Сметана сливочная м.д.ж. 30% ТМ "Экомилк" ЗАО "Озерцкий молочный комбинат", Россия, Московская область

По результатам лабораторных исследований в 2 образцах выявлены нарушения:



Сметана м.д.ж. 15%, дата изготовления: 12.10.2019, производства ООО "Фотида", Россия, Ульяновская обл., Старомайский район, р.п. Старая Майна.

Отклонение: Не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013. Жирно-кислотный состав жировой фазы не соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 (фальсификат);



Сметана м.д.ж. 15% ТМ "Деревенское подворье", дата изготовления: 28.09.2019, производства ЗАО "Озерцкий молочный комбинат", Россия, Московская область, Дмитровский район, с. Озерцкое.

Отклонение: Жирно-кислотный состав жировой фазы не соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 (фальсификат).

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

- Сметана является соусом исключительно славянской кухни, лишь в 19 веке она получила распространение в других странах.
- В Англии и Финляндии сметану называют "русские сливки".

Й О Г У Р Т Ы*



Йогурт относится к числу очень древних молочных продуктов, полезных для здоровья. Ему уже более тысячи лет и о нем ходит множество легенд. Одна из них рассказывает о том, как ангел раскрыл Аврааму секрет приготовления этого чудесного кушанья. Однако более правдоподобное объяснение появления йогурта гласит, как путешественники в пустыне вдруг обнаружили, что













* Лабораторные испытания проведены – ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан»

взятое ими в дорогу молоко свернулось, превратившись в сгусток. Так ферментированные молочные продукты постепенно стали неотъемлемой частью питания наших древних предков, а теперь они радуют и нас с вами.

Йогурт является великолепным примером того, что в диетологии называется принципом взаимодействия, когда берут разные продукты, и в результате их комбинации образуется новый, более ценный по своим питательным свойствам продукт. Это как раз тот случай, когда 1+1=3. В соответствии с международными стандартами, для того чтобы продукт имел право называться йогуртом, он должен соответствовать трем критериям:

- Главный ингредиент йогурта — молоко.
- Основной процесс производства — ферментация.
- Главное условие ферментации — непосредственное участие живых микроорганизмов из семейства лактобактерий.

Всего было исследовано 20 наименований йогуртов на наличие антибиотиков:

	Бифидок клубника м.д.ж. 2,5% ТМ "Сернурский сырзавод" - ЗАО "Сернурский сырзавод", Россия, Республика Марий Эл		Биойогурт черешня м.д.ж. 2,5% ТМ "Joy-joy"- ЗАО "Сернурский сырзавод", Россия, Республика Марий Эл, Сернурский район.
	Творог мягкий черника м.д.ж. 4,2% ТМ "Очень важная корова"- АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", РТ, г. Зеленодольск,		Йогурт питьевой с наполнителем вишня м.д.ж. 4,0% ТМ "ВиП" - ИП КФХ Санзяпов Решит Шейхуллович, Чувашская Республика, Батыревский район
	Йогурт питьевой с наполнителем земляника м.д.ж. 4,0% ТМ "ВиП"- ИП КФХ Санзяпов Решит Шейхуллович, Чувашская Республика		Йогурт фруктовый "Вишня" м.д.ж. 1,5% ТМ "Фитнесс тайм"- ОАО "МИЛКОМ", Россия, Удмуртская Республика, г. Ижевск,
	Йогурт легкий "Клубника" м.д.ж. 1,5% ТМ "Фитнесс тайм"- ОАО "МИЛКОМ", Россия, Удмуртская Республика, г. Ижевск		Йогурт лесная ягода м.д.ж. 1,5% ТМ "Бугульминский молочный комбинат"- ООО "Бугульминский моллочный комбинат", РТ, г. Бугульма,
	Йогурт манго-персик м.д.ж. 1,5% ТМ "Бугульминский молочный комбинат"- ООО "Бугульминский моллочный комбинат", Россия, РТ, г. Бугульма		Творог мягкий вишня м.д.ж. 4,2% ТМ "Очень важная корова"- АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", Россия, Республика Татарстан, г. Зеленодольск
	Йогурт персик м.д.ж. 1,5% ТМ "Бэрэкэгле"- ООО Молочный комбинат "Касыймовский", РТ, Высокогорский район, д. Калинино		Йогурт клубника м.д.ж. 1,5% ТМ "Бэрэкэгле"- ООО Молочный комбинат "Касыймовский",РТ, Высокогорский район, д. Калинино
	Йогурт с персиком и абрикосом м.д.ж. 2,0% ТМ "Кукмара соте"- ООО "Кукморское молоко", РТ, Кукморский район, д. Аш-Бузи		Йогурт с клубникой термостатный- КФХ Белоглазова Е.Е., РТ, Новошешминский район

	Йогурт вишня ТМ "Просто молоко"- ООО "Агросила-Молоко", Россия, Республика Татарстан, г. Набережные Челны		Йогурт персиковый м.д.ж. 2,5% ТМ "Dolce Vita"- ООО "Нальчикский молочный комбинат", Кабардино-Балкарская Республика, г. Нальчик
	Йогурт вишневый м.д.ж. 2,5% ТМ "Dolce Vita"- ООО "Нальчикский молочный комбинат", Россия, КБР.		Масса творожная с изюмом м.д.ж. 16,5% ТМ "Новая деревня"- ООО "Нальчикский молочный комбинат", КБР
	БиоЙогурт с клубникой и земляникой м.д.ж. 2,0% ТМ "Активиа"- АО "Данон-Россия", г. Москва		Мажитэль арбуз-дыня- АО "ВБД", Россия, г. Москва

По результатам лабораторных исследований в йогуртах антибиотиков не выявлено.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ????

- Есть мнение, что взрослым молочные продукты не нужны, а полезное из них не усваивается. Оказалось, что это не так! Американские врачи 15 лет следили за тем, что едят их пациенты, и выяснили, что регулярное употребление йогурта – эффективный способ профилактики гипертонии.
- Йогурт, как выяснилось, помогает детям не только сформировать крепкие кости и здоровые зубы, но и контролировать вес. Исследования подтвердили, что регулярное включение йогурта в рацион ребенка приводит к уменьшению количества подкожного жира и снижению риска развития ожирения.
- Если съесть йогурт через два часа после завтрака, то на обед ваша порция будет меньше, а чувство голода - менее острым. Доказано британскими учеными!

П О Д С О Л Н Е Ч Н О Е М А С Л О *



Что мы знаем о подсолнечном масле? Что это прекрасный продукт питания, без которого многие блюда не были бы такими вкусными, какими мы их знаем. Тем не менее, история подсолнечного масла полна интересных поворотов. Так, в России этот продукт появился благодаря императору Петру Великому. Именно он завёз из Голландии растение, которые мы знаем как подсолнечник. Однако добывать из подсолнечника масло в России стали только больше века спустя. До этого его использовали в других хозяйственных целях: из лепестков варили краску для ткани, из стеблей получали волокно.


Подсолнечное масло создается промышленным способом, но при наличии специального оборудования можно и в домашних условиях получить насыщенный витаминизированный продукт. Популярностью пользуется первый вариант, так как это гарантия гигиенической чистоты продукта, его очистки от вредных примесей и пищевого мусора. Тщательная

* Лабораторные испытания проведены – ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан»

обработка – возможность удалить загрязняющие элементы, которые не только делают продукт некачественным, но и могут стать причиной массы неудобств для покупателя. При использовании загрязненного или неочищенного масла может возникнуть боль в области желудка, нарушения в работе желудочно-кишечного тракта, тяжесть в области печени.

Всего было исследовано 25 наименований подсолнечного масла по физико-химическим (перекисное число, энергетическая ценность) и органолептическим показателям.

	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное "IDEAL", первый сорт, ООО "БУНГЕ СНГ", Россия, Воронежская область		Масло подсолнечное нерафинированное "Vivid" - ООО "Вивид", Россия, Республика Татарстан, г. Казань
	Масло 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Аннинское", 1 сорт, ООО "МЭЗ Юг Руси", Россия, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону		Масло 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Жемчужина Поволжья" высший сорт - ООО ПКП "Перспект", Россия, Нижегородская область, г. Дзержинск.
	Масло 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Злато", 1 сорт - ОАО "ВКРМ", Россия, Белгородская область, г. Валуйки		Масло 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Золотая семечка", 1 сорт - ООО "Лабинский МЭЗ", Россия, Краснодарский край, г. Лабинск
	Масло 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Кухарка" - ООО ПКП "Перспект", Россия, Нижегородская область, г. Дзержинск,		Масло 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Раздолье", 1 сорт - ООО "Лабинский МЭЗ", Россия, Краснодарский край, г. Лабинск
	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вымороженное (выработанное из смеси полнозрелых семян и семян молочной спелости) "Слобода", высший сорт - ОАО "ЭФКО", Россия, Белгородская область, г. Алексеевка		Масло 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Сто рецептов", 1 сорт - ООО "МЭЗ Юг Руси", Россия, Ростовская область
	Масло подсолнечное нерафинированное холодного отжима "Фермерское производство", 1 сорт - ООО "Восток-нормпроизводство", Россия, Республика Татарстан, г. Казань		Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное "Чистополье"- ООО "Эльбрус Ойл", Россия, Республика Татарстан, г. Чистополь
	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное "Чишминское" высший сорт- ООО "Сигма", Россия, Челябинская область, г. Копейск		Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Mr. Ricco" высший сорт- АО "Казанский жировой комбинат", Россия, Республика Татарстан, Лаишевский район, с. Усады
	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Каждый день" первый сорт - ООО "Компания БЛАГО", РФ, Краснодарский край, г. Армавир		Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Кубаночка" Премиум - ООО "Гранд-Стар", Россия, Краснодарский край, г. Краснодар
	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "БЛАГО" высший сорт - ООО "Компания БЛАГО", РФ, Краснодарский край, г. Армавир		Масло 100% подсолнечное рафинированное дезодорированное "Затяя" высшего сорта - АО "Астон", Россия, г. Ростов - на - Дону
	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Россиянка" высшего сорта - ЗАО "Самара-агропромпереработка", Россия, Самарская область.		Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Щедрое лето"- ЗАО "Самара-агропромпереработка", Россия, Самарская область

	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное "Корона изобилия" марка "Премиум"- ООО "Сигма", Россия, Челябинская область, г. Копейск.		Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "365 дней" высший сорт - ООО "Аквилон", Россия, Воронежская область.
	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное "Лента" высший сорт - ООО "Маслозавод Третьяковский", Россия, Воронежская область.		Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное "Золотая лейка" - ЗАО "Самараагро-промпереработка", Россия, Самарская область.
	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное "Красная цена" первый сорт - АО "Казанский жировой комбинат", Россия, Татарстан, Лаишевский район, с. Усады		

По результатам лабораторных исследований подсолнечного масла нарушений выявлено не было.

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

- Почему именно «подсолнечник» и почему «подсолнечное» масло? Всё очень просто: соцветия этого растения всегда поворачиваются «личиком» к солнцу. Кстати, такое поведение владеет собственным названием: это явление именуется гелиотропизмом;
- По Книге рекордов Гиннеса, самый великой размер цветка подсолнечника, когда-либо зафиксированный в мире, равен 82 см. Такого результата добились в Канаде. А вот обитатель Нидерландов вырастил самый высокий подсолнечник, который возвышался над землёй на 7 м!!!

Для проведения лабораторных исследований товар приобретался в следующих торговых предприятиях г.Казани:



ООО "Агроторг", универсам "Пятерочка"
ООО "Метро Кэш энд Керри",
ООО "Ашан",
АО "Тандер", ГМ "Магнит"
ООО "Оптовик"
ООО "Лента"
ООО "Торговый дом ЙОЛА Казань"
ООО "Мясокомбинат "Звениговский"
АО "Агропромышленный парк "Казань"
ООО "Бахетле-1"
ООО "Зельгрос"
АО "ТК Эдельвейс"
ООО "Малинкамаркет"
АО ТД "Перекресток"
ООО "Торгсервис 16"
ЗАО "Марийское"
ООО "СПАР Миддл Волга"

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

ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОВЕДЕНЫ В ЦЕЛЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ПОДПРОГРАММЫ-6 «РАЗВИТИЕ КОМПЛЕКСНОЙ СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН НА 2014 – 2022 ГОДЫ» ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ "ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПОРЯДКА И ПРОТИВОДЕЙСТВИЕ ПРЕСТУПНОСТИ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН НА 2014-2022 ГОДЫ", УТВЕРЖДЕННОЙ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ КАБИНЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН ОТ 16.06.2013 № 764.

ГОСАЛКОГОЛЬИНСПЕКЦИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН