

УЧЕТ
И КОНТРОЛЬ

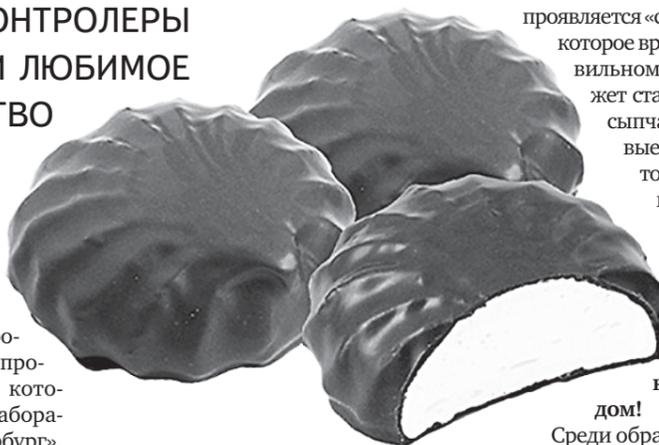
Вместо шоколада — стеарины и глицериды

ОБЩЕСТВЕННЫЕ КОНТРОЛЕРЫ
ПРОВЕРИЛИ ЛЮБИМОЕ
В НАРОДЕ ЛАКОМСТВО

ПРЕДМЕТОМ очередного исследования Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» стало всенародно любимое лакомство — зефир в шоколаде. Общественные контролеры закупили 8 образцов этой продукции разных производителей, которые отправили на экспертизу в лабораторию ФБУ «Тест — Санкт-Петербург».

Результаты испытаний показали, что три образца под названием «Зефир в шоколадной глазури», изготовленные ЗАО «КФ «Нева» (торговая марка «Лянеж»), ООО «Туриба» и кондитерской фабрикой «НПК» (торговая марка «Аншанге»), — были покрыты вовсе не шоколадом, а обычной кондитерской глазурью. Она напоминает шоколад лишь внешне, а на самом деле состоит из жиров, стеаринов, глицеридов и других веществ. На этикетках данных кондитерских изделий какао-масло, которого в настоящей шоколадной глазури должно быть не менее 12%, не упоминалось вообще. Налицо — нарушение требований ГОСТ Р 51074 — 2003, где ясно сказано: «Не допускается давать пищевым продуктам наименования, вводящие потребителей в заблуждение относительно природы, идентичности, состава...» Кроме того, нарушена и ст. 10 Закона «О защите прав потребителей», в соответствии с которой изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность правильного выбора.

Комментируя результаты экспертизы, специалисты испытательной лаборатории ФБУ «Тест — Санкт-Петербург» разъяснили, что производители заменяют шоколад глазурью в кондитерских изделиях по следующим причинам. Первая — кондитерские глазури обходятся дешевле, чем дорогостоящее какао-масло. Вторая — при производстве изделий с применением кондитерских глазури лауринового или нелауринового типа исключается ключевая стадия производства шоколада — темпе-



проявляется «седина» не сразу, а спустя некоторое время. Кроме того, при неправильном охлаждении шоколад может стать крупнозернистым и рассыпчатым. При этом его вкусовые свойства сохраняются, но вот товарный вид будет безнадежно испорчен. Вот поэтому производителям намного проще использовать заменители какао-масла: дешево и технологически удобно. Но только такая глазурь не имеет ничего общего с шоколадом!

Среди образцов, не прошедших испытания, оказался и «Зефир с фруктовым джемом в глазури «Элегия» производства ТМ «Рецепты, проверенные временем» (ООО «Квант», СПб), на упаковке которого не был указан состав глазури. Тем самым изготовитель нарушил требования ГОСТ Р 51074 — 2003. Кроме того, энергетическая ценность, указанная на этикетке, не соответствовала реальному содержанию углеводов в изделии, сам зефир оказался деформированным, с изломами, консистенция — суховатой и слегка «затяжистой», а поверхность — с «поседением». В итоге образец получил самую низкую дегустационную оценку — 2,5 балла.

Вывод: покупая кондитерские изделия, внимательно читайте этикетки. Название «Зефир в шоколаде» совсем не означает, что он действительно в шоколаде.

МЕЖДУ ТЕМ

В ЕВРОПЕ С ЛИШНИМ ВЕСОМ БОРЮТСЯ НАЛОГАМИ

ПО СООБЩЕНИЮ иностранных СМИ, в Венгрии начал действовать закон, по которому продукты питания, в которых слишком много сахара или соли, облагаются специальным налогом. Таким образом власти страны планируют выручить 74 млн. евро в год. Главная цель так называемого налога на чипсы — борьба с лишним весом жителей страны и забота об их здоровье. В правительстве надеются, что в целях экономии жители Венгрии сократят потребление газированных и энергетических напитков, чипсов, печенья и шоколада, а производители, чтобы не разориться, снизят содержание соли и сахара в своих продуктах.

В Дании аналогичный закон действует с 2009 года. Парламент страны также согласился повысить налоги на шоколад и газировку. А в нынешнем году в этой стране был введен первый в мире «жирный» налог — на продукты с высоким содержанием насыщенных жиров.

Не отстает и Финляндия. Там благодаря налогу на мороженое, который вступил в силу с 2011 года, пломбир и крем-брюле подорожали на треть.



Потребитель

Ведущая — Светлана ЯКОВЛЕВА

Есть возможность сэкономить!

Нынешняя осень приятно удивляет ценами на овощи, выращенные в наших широтах



Не дадим пропасть рекордному урожаю — запасем квашеной капусты на всю зиму!

После прошлогоднего неурожая в этом году природа расщедрилась, и, к радости тружеников села, урожай капусты, картофеля, моркови, лука собран отменный. Соответственно радуют и цены. Капуста стоит от 4 до 5 руб. за килограмм, морковь мытая — около 19 руб., немываемая — 12,50 руб., лук — 11 — 12 рублей за килограмм, свекла — 6,50 — 7 рублей. Словом, ешь — не хочу.

Продаются в магазинах в обилии и соленья. Однако засолить капусту экономнее в домашних условиях. К тому же существует огромное разнообразие рецептов. Можно выбрать тот, который больше по вкусу. Предлагаем несколько быстрых способов засолки капусты.