

БДИ!

В магазинах продаются некопченые и перекопченые шпроты

ВЫБИРАЙТЕ РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ ОСТОРОЖНО

По итогам независимой экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», 65% рыбных консервов были признаны нестандартными, а два образца шпрот латвийского производства и вовсе оказались опасными из-за превышения в них нормы бензопирена.

ДВЕНАДЦАТЬ образцов рыбных консервов (горбуша, тунец, килька, печень трески, а также восемь образцов шпрот разных изготовителей), закупленных в крупных сетевых магазинах, были направлены на исследование в два государственных испытательных центра — ОАО «Гипрорыбфлот» и ИЛ «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». В первой лаборатории исследовали качество (органолептика, массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля соли, соответствие массы нетто) консервов, во второй проверяли на безопасность: содержание бензопирена (только шпроты).

Классический способ приготовления шпрот — копчение рыбы и последующая консервация в масле. При копчении образуется бензопирен — канцероген, который накапливается в организме человека и может вызвать нежелательные последствия.

Многие отечественные производители

сегодня изготавливают этот продукт путем простого консервирования рыбы в масле с добавкой «жидкий дым». Законодательством это не запрещено, однако некоторые производители вводят потребителей в заблуждение, используя копильные ароматизаторы, но указывая на этикетке, что шпроты изготовлены путем копчения. Например, по итогам дегустации образца шпрот ТМ «Союзконсервпром» (ООО «Компания «Консервы», Владимирская обл.) эксперты отметили, что вкус, запах, цвет, консистенция и состояние рыбы не соответствуют требованиям ГОСТа.

— Поскольку и специфический запах копченостей отсутствует, приходится сомневаться, что рыбу действительно коптили, — отметила заведующая лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» Светлана Красикова.

Совсем иная картина — со шпротами

из Латвии. И вкусом, и цветом, и консистенцией продукты пришлись дегустаторам по душе.

Однако в двух образцах латвийских шпрот (из Риги и Вентспилса) ИЛ «ПЕТЭКС» обнаружила превышение нормы бензопирена. В первом образце бензопирена содержалось 0,0057 + 0,0018 мг/кг, во втором — 0,0083 + 0,0026 мг/кг, что не соответствует российским нормам (не более 0,005 мг/кг).

— Скорее всего, шпроты излишне коптили, отсюда и превышение бензо-

пирена. Причиной могло стать нарушение технологии, — говорит начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова.

Помимо шпрот «Общественный контроль» проверял качество консервов из кильки, трески, тунца и горбуши.

Свою порцию замечаний от экспертов получил образец «Печень трески по-мурмански» от ООО «Парус» (г. Мурманск). Производитель честно указал на этикетке, что консервы произведены из мороженого сырья. Однако это никак не оправдывает вкусовые качества продукта — по заключению дегустаторов, печень имела вкус окислившегося жира, совершенно не соответствующий требованиям ГОСТа.

— Скорее всего, сырье было несвежее, — предполагает Светлана Красикова. — Но, возможно, имеет место еще и нарушение технологии.

МЕЖДУ ТЕМ

КАК ВЫБРАТЬ РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ

- На банке не должно быть повреждений, ржавчины, загрязнений и подтеков.
- Ни в коем случае не вскрывайте банку со следами вздутия — употребление такого продукта может привести к тяжелому отравлению.
- Информация на упаковке должна быть легко читаема: данные о производителе, товарный знак, нормативный документ, пищевая ценность, условия хранения, срок годности.
- Если при попадании воды буквы на этикетке расплываются, возможно, перед вами подделка.
- Встряхните банку и прислушайтесь: масло не должно активно плескаться. В качественных консервах содержится не менее 70% рыбы.
- Открывая банку рыбных консервов, сразу обращайте внимание на запах, вкус, цвет и консистенцию продукта. Если вы чувствуете неприятный запах или на вкус рыба горчит — лучше не употреблять такую продукцию в пищу.
- Если при выкладывании из банки рыбки ломаются, а большинство тушек с явными повреждениями — значит, нарушена технология производства. Возьмите такого производителя на заметку!
- И последний совет: не покупайте шпроты дешевле 25 рублей за 100 г. Слишком низкая цена свидетельствует о низком качестве продукта.

КОШЕЛЕК

Цены скачут

В ОСНОВНОМ — В СТОРОНУ УВЕЛИЧЕНИЯ

Третью неделю подряд по субботам мы отправляемся в один и тот же супермаркет в центре города и проверяем, как изменились цены за неделю. Попутно делаем разные важные наблюдения. В этот раз столкнулись с тем, что выбор колбас сократился. Если на прошлой неделе на витрине была представлена колбаса «Докторская» от четырех производителей по разным ценам, то теперь — лишь от двух. Той, которая фигурировала в нашем списке на прошлой неделе по 469 руб. за кг, на прилавке не оказалось. А вот филе семги вернулось на прилавок и к тому же подешевело. На прошлой неделе его не было. А на позапрошлой оно было в продаже по 929 руб. На этот раз цена на филе семги опустилась до 889 руб. за кг.

Свиной окорок охлажденный, напротив, подорожал за неделю на 33 (!) рубля.

— А что вы хотите, все дорожает, время такое, — философски заметила продавец мясной секции. Словом, цены скачут хаотично. В основном в сторону повышения. И никакой контроль им не указ. Напомним, что стоимость продук-

тов контролируют сегодня и ФАС, и Смольный, и депутаты. Но результаты этого контроля как-то незаметны для покупателей, которые на своем кармане ощущают резкое подорожание по многим

позициям. Вот и по сведениям ФАС России, которая опубликовала итоги работы горячей линии за полтора месяца — с 14 августа по 30 сентября, больше всего жалоб поступило из Москвы и Московской области, Санкт-Петербурга и Ленинградской области, Краснодарского края, Приморского края и Ростовской области, а также из Челябинской, Новосибирской, Волгоградской, Нижегородской и Саратовской областей.

«Большая часть жалоб в рознице касается **повышения цен на мясо птицы**. На втором месте **овощи, фрукты**, в основном экзотические: **киви, персики, виноград, салат, сельдерей, перец, но преимущественно лимоны**, — говорится в сообщении на сайте ФАС. — На третьем месте — **говядина и свинина**. Также граждане жалуются на рост цен на **молочную продукцию** (преимущественно **сыры**), **колбасы и рыбу**».

«На многочисленные жалобы на рост цен на мясо

КАК ИЗМЕНИЛИСЬ ЦЕНЫ ЗА НЕДЕЛЮ

| | 27 сентября | 4 октября |
|--|-------------------------|-----------------|
| ● Сыр «Пошехонский» (Белоруссия), 1 кг | 329 руб. | 339 руб. |
| ● Сметана 15%, 180 г | 31 руб. | 31 руб. |
| ● Пакет молока 3,2%, 1 л | 49 руб. | 49 руб. |
| ● Яйцо куриное столовое, 10 шт. | 37 руб. 90 коп. (акция) | 45 руб. 80 коп. |
| ● Колбаса «Докторская», 1 кг | 469 руб. | нет |
| ● Семга (филе), 1 кг | нет | 889 руб. |
| ● Свинина (окорок), 1 кг | 319 руб. 19 коп. | 352 руб. |
| ● Курица охлажденная (тушка), 1 кг | 139 руб. | 139 руб. |

Призываем наших читателей сообщать о повышении цен в торговых точках, которые вы посещаете регулярно.



Теперь ассортимент колбасы гораздо меньше, чем был еще несколько месяцев назад.