

Почему бывший директор Магнитогорского мясокомбината давно не покупает «колбасно-сосисочную» продукцию

«ДЕЛИКАТЕСЫ» ИЗ КЕНГУРУ

ПОКУПАЯ «мясные деликатесы», мы и не подозреваем, какая «экзотика» может находиться под оболочкой наряду с красителями, стабилизаторами, загустителями, наполнителями, ароматизаторами, отдушкой и прочей «химией».

Осенью прошедшего года по стране прокатился шквал повышения цен на продовольственные товары, преимущественно первой необходимости – казалось бы, непредсказуемый, нелогичный, спутавший все экономические прогнозы инфляции. Вся эта всероссийская процедура напоминала сговор рыночных торговцев, монополично и одновременно определивших степень очередного посягательства на народный кошелек. Даже бабушки в подворотнях, полуполюгально торгующие молоком из сомнительной свежести пластиковых емкостей, довольно шустро уловили ситуацию и подняли свою планку.

А вопрос-то серьезнейший. По сути, подобные симптомы свидетельствуют уже о хронической болезни – продовольственной безопасности страны, здоровье нации, что никак не способствует улучшению демографической ситуации. То есть, они явно переключаются с федеральными президентскими программами социально-экономического оздоровления.

Мы как-то привыкли считать, что экономикой движут, по крайней мере в России, нефть и газ – энергоносители, которые мы экспортируем, за счет которых пополняем казну и, рассчитываясь по своим и чужим долгам, более или менее сносно «стабилизировались» и живем. Но уже давно на первый план выдвигается продовольствие, его возрастающая потребность в связи с лавинообразным ростом населения. Понятно, что не в России – главным образом в таких странах, как Китай, Индия.

Но, как говорится, рикошет имеет. Возможно, они там рис и рыбу в достатке кушают и потому так активно размножаются, и экономика у них развивается не по гайдаровским рецептам – Китай, между прочим, в прошлом году более полутора миллиарда тонн стали выплавил, а ежегодный прирост производства цемента – непрекращаемого индикатора роста экономики – равен почти нашему, российский уровень производства этого «хлеба стройки». Так вот, тот же самый Китай, еще полвека назад не знавший, чем прокормить свою миллиардную с хвостиком ораву, воевавший с воробьями, и иже с ним другие страны третьего мира, обеспечивающие ныне почти половину мирового производства продовольствия, оказывают довольно ощутимое влияние и на российский продовольственный прилавок.

Я к ним в кастрюли не заглядываю. Но статистика такова, что с ростом народонаселения в мире началась и так называемая зеленая революция – рост производства сельхозпродукции. И такой рост, что сельхозсырье стали использовать для производства биоэтанола – заменителя бензина. А в «голодную» Россию пошли потоки мяса из Бразилии, из Китая, Австралии, Индии. Про пресловутые «ножки Буша» уж не говорю. Но как бы то ни было, из трех примерно миллионов тонн импортного мяса каждый десятый килограмм – сомнительного качества и происхождения, по мнению ветеринарных и таможенных служб, стоящих на страже здоровья россиян. Особенно тех продуктов, что валом поступают из довольно сомнительных по эпидемическим «историям» регионов – Африки, Юго-Восточной Азии, Индии. А задерживают, правда, изредка, прак-



ФОТО ИЗ АРХИВА «ММ»

тически выборочно, на таможенных постах под видом, к примеру, говядины, брикетов и туши диких буйволов, кенгуру, «бесхозных» кроликов. И нет никакой гарантии, что в Россию без ветеринарного контроля не попадает мясо, зараженное сибирской язвой, трихинилезом, туберкулезом, не разрушающимся даже при термообработке. Надо ли говорить, что у наших предпринимателей такая довольно дешевая продукция пользуется активным спросом?

А дальше что? А ее перерабатывают, измельчают почти до молекулярного уровня и, сдобив различными наполнителями – стабилизаторами, загустителями, красителями, отдушками, ароматизаторами, а также соевой мукой, – предлагают российскому покупателю. Не в сельской глубинке, а в одном из московских центральных супермаркетов, по результатам исследования далеко не дешевых образцов мясных деликатесов, в колбасе обнаружено, кроме 40 процентов воды и перечисленных выше ингредиентов, меньше пяти процентов собственно мяса. Ни одна из восьми банок консервированной «гостовской» тушенки с этим стандартом, которым мы привыкли доверять, и рядом не лежала.

А как у нас? Ветеран и признанный специалист в области мясоперерабатывающей промышленности, бывший директор бывшего Магнитогорского мясокомбината Александр Геллер, считает, что такого беспредела, по крайней мере в его бывшей отрасли, никогда не было. Что касается колбасной про-

дукции, которое и не снилось в советские времена. С другой – для большинства населения цены «кусаются». С третьей – привлекательный вид многих продукции обманчив, за красивой упаковкой либо нечто, приготовленное из низкокачественных ингредиентов, либо «облагороженное» небезопасной для здоровья «химией», либо то и другое «в одном флаконе».

Поверим Александру Геллеру: он давно уже не покупает «колбасно-сосисочную» продукцию, а что касается мясного фарша, то искренне считает, что покупать его может только постоянный клиент Старой Магнитки. Кроме того, что приготавливают в некоторых супермаркетах на глазах покупателя. Безусловно, есть в продаже и довольно приличная продукция – колбасы, сосиски, сардельки, пельмени. Но как ее определить, если продавец клятвенно заверяет, что буквально все не просто съедобно и безопасно, но и полезно, и вкусно. И бумаги с печатями, скорее всего, покажет. Но только грош цена этим бумагам. Потому что у нас узаконена бесконтрольность, приняты нормативные акты, по которым проверяющие органы могут лишь раз в год потребовать предпринимателя, а если фирма только образовалась, то первый год вообще к нему – ни ногой. Сделано это под благовидным предлогом – обеспечить свободу предпринимательства и ограничить взятничество. А другой фактор, по мнению многих специалистов, если сегодня, конечно теоретически, провести фронтальную проверку на предмет качества продукции и антисанитарии, то прилавки останутся почти голыми. Вот и остается нам самим определять достоинство пред-

лагаемой продукции органолептическим методом, то есть, руководствуясь исключительно своим вкусом и опытом. И доверять уже проверенному, испытанному производителю.

Но не все так мрачно. Уже дают ощутимые результаты меры, принимаемые в соответствии с приоритетными национальными проектами, одним из которых является развитие сельского хозяйства. Явные успехи достигнуты и в Челябинской области. В прошлом году у нас произведено 103 тысячи тонн мяса птицы, миллиард штук яиц, другой продукции, во многом благодаря серьезным инвестициям, льготному кредитованию производителей, социальным преобразованиям на селе, в том числе по газификации, строительству дорог, привлечению на село специалистов.

Рост цен на продовольствие, к сожалению, неизбежен, поскольку Россия вынуждена ввозит большое количество продуктов питания. В ходе реформ производство сельскохозяйственной продукции у нас сократилось, по крайней мере, вдвое, и эту нишу заполнил продовольственный импорт. Мы в состоянии избавиться от этой зависимости и уже делаем это. Выход – в наращивании собственного производства мяса в крупных механизированных товарных хозяйствах – в этом убеждают результаты крупных птицеводческих хозяйств. Необходимо продолжать увеличивать посевные площади фуражного зерна – возврат в оборот земель, выведенных в ходе реформ, позволит минимум вдвое увеличить производство мяса, молока, других продуктов питания. Да, нужны серьезные инвестиции, но они окупятся сполна. И есть уверенность, что так и будет. В этом убеждают прозвучавшие в последнем выступлении на Госсовете слова Владимира Путина, который довольно убедительно поведал о избыточности взятого курса на оздоровление социально-экономического развития страны – поэтапно, с конкретными и понятными результатами.

ЮРИЙ БАЛАБАНОВ.

ПОЛУфабрикаты ПОЛУсъедобны

Чтобы потребители знали, что они покупают – говядину или сою, нужно просто в составе указывать содержание мяса в процентах. В Евросоюзе, кстати, так и делают, сообщает еженедельник «Аргументы и Факты». Но трудно поверить, что производители, экономящие на всем, использовали такие же сочные кусочки мяса, как мы у себя на кухне. Жира или жил и хрящей в нем может быть намного больше, чем мякоти. Его даже могут делать из костей с остатками мяса – современные пищевые технологии это позволяют.

А вот в Европе далеко не каждый кусок мяса считается мясом. И это не тавтология: мясо крупного рогатого скота должно содержать не более 25 процентов жира и 25 процентов соединительной ткани – жил, связок, хрящей. В свинине жира может быть на 5 процентов больше, а в птице и кролике – меньше: жира – до 15 процентов, соединительной ткани – до 10. Все эти нормы прописаны в соответствующих документах ЕС.

Покупая полуфабрикаты, обращайте внимание на три следующих компонента в их составе:

* Растительный белок. Обычно делают из сои, пропуская его через такие «жернова» химических технологий, что белок становится трудно называть натуральным продуктом. Есть серьезные исследования, доказывающие, что соя вмешивается в работу половых гормонов. Это особенно опасно во время развития плода, когда формируются половые органы, а также в детском и подростковом возрасте, когда они развиваются.

* Фосфаты (могут указываться как дифосфаты, пирофосфаты, трифосфаты, полифосфаты или пищевые добавки E450, E451, E452).

* Усилители вкуса и аромата – глутаминовая кислота (E620) или ее соли – глутаматы (E621). Такую же роль усилителя вкуса может играть гидролизат соевого белка.

* Все эти компоненты говорят о том, что перед вами дешевый продукт, имеющий мало общего с домашней кухней.

ВНОСИМ УТОЧНЕНИЯ

Фотография, иллюстрирующая статью Юрия Балабанова в городской газете «Магнитогорский металл» № 8 от 24 января 2008 года «По проторенной дорожке», не относится к теме данного материала.