

ЭМБАРГО | Под запретом оказалась украинская продукция

«Мышеловка» для украинского сыра

Уже скоро из магазинов исчезнут украинские консервы, молоко и сыр. Всю перечисленную продукцию запрещено ввозить на территорию страны. Надзорные ведомства выявили в этих продуктах опасные вещества и бактерии.

Эксперты уверены, что высвободившуюся на рынке нишу смогут занять товары-аналоги, произведенные в странах Таможенного союза.

Запрет на ввоз украинских товаров распространяется как на крупные коммерческие партии, так и на небольшие объемы, перевозимые в ручной клади и почтовых отправлениях. Все запретительные меры можно условно поделить на две категории.

К первой относятся запреты, наложенные сразу на целые товарные группы. Самое масштабное эмбарго наложено на ввоз продовольственного картофеля. Оно принято «в связи с неоднократными случаями выявления золотистой картофельной нематоды». Кроме продовольственного картофеля запрещен ввоз семенного материала этого растения. Не повезло также саженцам ореха, розы, любых лесных деревьев, плодовых, декоративных и лесодекоративных культур.

Ко второй категории относятся

запретительные меры, принятые против конкретных предприятий-производителей. В основном это заводы, выпускающие овощные консервы: ООО «Имени Шевченко» – торговая марка «Верес»; ООО «Нежинский консервный завод» – торговая марка «Нежин»; ПО «Одесский консервный завод». Пострадали также производители рыбных консервов: все тот же ПО «Одесский консервный завод»; ООО «Винницкий завод упаковочных изделий «Винтар»; ООО «Альфа-Этэкс» и ООО «Южный РКК». Все перечисленные предприятия пойманы с целым букетом нарушений: неправильная маркировка, несоответствие по массовой доле основного продукта, несоответствие по содержанию белка, жира, углеводов и витамина С, магния, кальция, железа, несоответствие по показателю энергетической ценности и органолептическим показателям, несоответствие по содержанию поваренной соли.

Помимо плодоовощных и рыбных консервов под запретом оказалась продукция ряда компаний, выпускающих молочную продукцию и суррогат на основе пальмового масла. Прежде всего, это «Лозовский молочный завод». В сырном продукте с растительным жиром «Монастырский» фактическое содержание молочных жиров намного ниже декларируемого, фактическая

массовая доля жира не соответствует параметру, указанному на этикетке.

При исследовании сырного продукта с растительным жиром «Сливочный» установлено, что информация, заявленная на этикетке, по содержанию белка, молочного жира в жировой базе не соответствует фактическому.

Нарушен технический регламент по органолептическим показателям, содержанию трансизомеров, ненасыщенных жирных кислот и фитостеролов.

Предприятия ДП «Милкиленд-Украина» отличились тем, что в их продуктах – сыре «Сметанковый Добряна» и в сыре «Король Артур» – жирно-кислотный состав не соответствует действующим регламентам. Кроме того, выявлены факты микробного загрязнения производимых сыров и молока.

Ранее Роспотребнадзор обвинил в обмане

покупателей украинские кондитерские фабрики компании Roshen. Ввоз в Россию всей выпускаемой ими продукции был запрещен. А в дальнейшем не исключается полная остановка поставок продовольствия с Украины, отметил помощник руководителя Россельхознадзора Алексей Алексеенко.

Заместитель руководителя Россельхознадзора, главный ветеринарный инспектор Евгений Непоклонов уже обратился к заместителю председателя Госветфитослужбы Украины Виталию Башинскому с письмом, в котором направил информацию о многочисленных и конкретных нарушениях, выявленных в товарных партиях украинской продукции. Кроме того, чиновник обратился с просьбой провести расследование по установлению причин наличия антибиотиков тетрациклиновой группы, бактерий группы кишечной палочки и превышения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в украинских товарах.



ЭКСПЕРТИЗА | 65 процентов проверенных продуктов не соответствуют требованиям безопасности и качества

Лучше не видеть, как делают колбасу

ЕКАТЕРИНА ПИЧУГИНА

Говорят, лучше не видеть, как делают колбасу. А также йогурты, сыры, масло, молоко, икру, газировку и многое другое. То, что мы едим сегодня, состоит из консервантов, плесневых грибов, запрещенных добавок, синтетических красителей и прочих гадостей. И об этом, увы, нельзя прочитать на этикетке.

Это не голословное утверждение. К такому выводу пришли эксперты НП «Росконтроль», которые вот уже полгода регулярно проводят независимые проверки продуктов, продающихся в наших магазинах. По их данным, среди сотен исследованных марок в 65 процентах случаев выявлены нарушения. Иными словами, российский рынок буквально заполнили некачественные и опасные продукты.

Независимые экспертизы продовольственных товаров уже прошли практически все продукты, состав-

ляющие наш основной рацион. Самыми «неблагополучными» по итогам проверок оказались творог, йогурты, молоко, икра и рыба. Так, в красной икре известных брендов эксперты обнаружили бактерии, споры плесневых грибов, дрожжи и даже запрещенный консервант уротропин, который преобразуется в ядовитый формальдегид. Солёную семгу и форель производители пичкают консервантами.

В молоке нашли растительные жиры, в яйцах – антибиотики. Из десяти торговых марок творога семь попали в чёрный список – из-за превышения количества плесени и дрожжей. Все проверенные йогурты оказались некачественными: в большинстве из них молочнокислых бактерий слишком мало, а сахара слишком много.

Самые популярные в жару безалкогольные напитки – бутилированная питьевая вода и газировки – оказались также небезопасными. Среди проверенных торговых марок воды были обнаружены и такие, где количество микробов в 70 раз (!) превышает допустимый норматив. Превышение комплексного показателя токсичности

– суммы нитратов и нитритов – было обнаружено как в дешёвой российской воде, так и в дорогой французской. Из 12 образцов бутилированной воды десять не соответствуют показателям физиологической полноценности минерального состава.

– Специалисты по защите прав потребителей всегда советуют покупателям внимательно читать информацию на этикетках. Мы не хотим сказать, что этот совет сегодня не актуален: внимательное изучение информации на упаковке, особенно набранной мелким шрифтом, по-прежнему поможет покупателю в выборе полезных и натуральных продуктов. Однако приходится признать, что практика обмана потребителей – где-то по мелочи, а где-то и по-крупному – сегодня достигла чудовищных масштабов: более половины этикеток пищевых продуктов содержит недостоверную информацию. Выбирая продукт в магазине, покупатель уже не может быть уверен, действительно ли продукт состоит только из тех компонентов,

которые указаны в составе, – говорит директор экспертного направления НП Максим Рудаков. – Не раз консерванты, синтетические красители, фосфаты находили в продуктах, на этикетках которых изготовитель скромно умолчал о присутствии этих пищевых добавок. Иногда консерванты были даже в тех продуктах, в которых их использование запрещено техническим регламентом – молоко, творог, фарш. Повсеместно более дорогие ингредиенты заменяются более дешёвыми – менее качественными. Мы находили, например, в мясных продуктах растительный белок, коллагеновый белок, мясо птицы там, где в составе указана только говядина.

Очень часто указанные на этикетке показатели содержания белков, жиров, витаминов, сахара существенно расходятся с показателями пищевой ценности продукта, определёнными лабораторно. Для многих людей, соблюдающих диету, детей, больных это несоответствие может оказаться критичным.

СМУЗИ

Десерт для худеющих

Это смесь фруктового, овощного или ягодного пюре с молоком или соком. В коктейле сохраняется мякоть, поэтому смузи богат не только витаминами, но и клетчаткой! А она очищает организм от шлаков и токсинов и способствует снижению веса. К тому же напиток низкокалорийный – в среднем 100 ккал на 100 граммов.

Как приготовить?

Возьмите любые ягоды, фрукты или овощи. Положите в блендер и измельчите. Добавьте молоко или свежее выжатый сок, чтобы получилась консистенция нежного пюре. Если фрукты или ягоды очень сочные, можно и вообще обойтись без жидкости! Разлейте по стаканам. Пейте через трубочку или ешьте ложечкой.

Как принимать?

Учтите, смузи – это полноценный прием пищи! Если мечтаете о стройной фигуре, овощной смузи ешьте на ужин, а ягодным или фруктовым лакомьтесь во время дневного перекуса. Выпивайте не более 300 миллилитров за один раз. Чтобы насытиться, пейте коктейль медленно, а мякоть пережевывайте. Рецепты смузи составляйте по своему вкусу – что нравится, из того и готовьте. Учтите, в бананах и винограде много фруктозы, от нее полнеют! Этих фруктов кладите поменьше. Чтобы напиток не надоел, молоко иногда заменяйте кефиром или йогуртом. В овощные смузи вместо сока добавляйте нежирный мясной бульон. В жару велик соблазн положить в коктейль лед. Лучше так не делайте! Холодные напитки ошутимо усиливают аппетит!



Специалисты всегда советуют покупателям внимательно читать информацию на этикетках