

Скажи нам, что ты ешь

А мы скажем, правильно ли ты делаешь. За год эксперты забраковали 30 % представленной на исследование продукции

Не ошибемся, если скажем, что специалисты «СП»-экспертизы и в 2014 году были вместе с читателями если уж не все 365 дней в году, то раз в неделю о качестве продуктов рассказывали точно. Сегодня еще раз повторим курс за год. Кто отличился в лучшем смысле, а кто совсем, наоборот?

От неведомых плодов до сырой гнили

Овощи и фрукты в этом году, как, собственно, и в прошлом, стали самыми частыми гостями на страницах «СП»-экспертизы. Правда, количество их, в отличие от 2013 года, оказалось практически в два раза больше. Увы, количественный показатель далеко не во всех случаях перешел в качественный. Были случаи и вовсе удивительные.

Как вам, например, такой: в январе прошлого года специалисты так и не обнаружили среди представленных на исследование образцов настоящей кураги. Хотя на этикетках и товарных чеках значилось четко: вот она самая, кушайте на здоровье.

На деле же оказалось, что перед нами самая настоящая кайса. Это тот же сушеный абрикос, но если в случае с курагой (настоящей!) речь идет о половинках плода без косточки, то кайса представляет собой уже плоды целые. Такие и обнаружили эксперты во всех пяти случаях. В общем, имейте в виду и не дайте себя обмануть.

Хотя мы и сами обманывались еще не раз. С финиками, например. Продукт, приобретенный в торговом центре «100Метровка», эксперты к финикам отнести, увы, никак не смогли. Что же именно продавец предлагал костромичам вместо плодов финиковой пальмы, так и осталось загадкой. Будем надеяться,



ся, что от этих неведомых фруктов не пострадал ни один потребитель. Хотя все же хотелось бы знать наверняка, чем нас кормят за наши деньги.

Были в нашей практике-2014 и весьма подгнившие плоды хурмы, клубники, черешни, картофеля, редиса, помидоров Черри и баклажанов, дыни и сладкого перца. Причем количество плодов, покрывшихся мокрой гнилью, достигало порой почти пятидесяти процентов.

Случаи, когда эксперты с чистым сердцем признавали все представленные на проверку образцы соответствующими ГОСТу, единичны. Поэтому свежим огурцам, проверенным в апреле, а кабачкам и арбузам - в августе, особая благодарность. В их качестве сомневаться не пришлось.

Искали мясо - нашли нитриты

Проверить по всем статьям колбасы, сосиски и изделия из мяса в целом - само собой разумеющееся. Потому как овощи - это конечно же хорошо, но и мясную продукцию наш народ любит не меньше.

Однако, как показали исследования специалистов, не все образцы этой группы достойны народной любви, если даже фарш не всегда «фаршируют» мясом. Проведенные в марте исследования показали, что в этот продукт под именем «Домашний» от ИП Черных (Белгород), реализуемый в гипермаркете «Магнит», производитель не постеснялся и соевый белок добавить.

А вот рекорд по массовой доле нитрита натрия в этом году поставил производитель сосисок «Молочных» торговой марки «По-стародворски». Вещество, придающее мясной продукции характерный розовый цвет, допустимо ГОСТом лишь на 0,005%. В противном случае дело и до отравления дойти может. Выявленные в «стародворских» сосисках 0,0176% нитрита натрия превысили предельно допустимую норму более чем в три с половиной раза(!).

Не порадовала экспертов и любимая всеми колбаса «Краковская». В мае ГОСТ забраковал три образца из пяти. Виной тому опять же перебор с нитритом натрия в случае с колбасой этого наименования торговой марки «Каждый день» от ОАО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод». В этом же образце превышена и массовая доля влаги. Перебор с водой обнаружен также в продукции торговой марки «Атрус» (Ярославская область).



Рыба без соли - деньги на ветер?

Именно так и никак иначе. В марте, например, семга слабосоленая торговой марки «Красная цена» от ЗАО «ИТА Северная компания» (Москва) и торговой марки «Балтийский берег» (Ленинградская область) оказалось не то что слабо - несоленой вообще.

Уже в мае с мольбами «посолить ее» взывали попавшие в руки к экспертам селедка и вяленая рыба из костромских супермаркетов. Что касается первой, то недосоленную рыбу мы выловили тогда в универсамах «Лидер» и «Дикси», торговом центре «100Метровка», гипермаркетах «Магнит» и «Карусель». Чуть позже забраковали еще и леща из «100Метровки», воблу торговой марки «Вяльков» (Санкт-Петербург), приобретенную в «Магните» и воблу от ИП Погосов (Московская область), купленную в «Карусели».

Напомним, что соль не только на вкусовые качества продукта влияет. Это, прежде всего, главный консервант, позволяющий сохранить рыбу свежей на протяжении всего срока реализации. Ну да, видно, не судьба.



Удачу за хвост специалисты пытались поймать и в случае с рыбой замороженной. Тогда далеко недешевое рыбное филе, приобретенное в «100Метровке», «Лидере» и «Адмирал Сити», буквально уплыло из рук экспертов. А все потому, что масса глазури определенной ГОСТом нормой превысила в несколько раз.

Увы, рыбные консервы тоже радовали далеко не всегда. Шпроты торговой марки «Морская радуга», найденные корреспондентами «СП»-экспертизы на прилавках гипермаркета «Наша радуга», с ГОСТом оказались не на «ты». И даже не на «вы». В маркировке напутано много, а главное, вкус и запах оставляют желать лучшего. Рыба горчит и разламывается. Соответственно, потребителю лучше обходить такой продукт стороной.

Молочные реки - растительные берега

Обнаружить ненатуральные молочные продукты в костромских магазинах для «СП»-экспертизы уже далеко не неожиданность. Хорошо, что как и в прошлом году, к своим производителям, из Костромской области, претензий не было. Зато к остальным - предостаточно.

В преддверии Масленицы проверили сметану. И оказалось, что к праздничным блинам лучше не предлагать ивановскую продукцию - от ООО «Ивмолокопродукт» и ООО «Есиплевский маслосырзавод». Здесь выявлены несоответствия по жирно-кислотному составу. Другими словами, производители на натуральных ингредиентах изрядно сэкономили и молочные жиры без зазрения совести заменили растительными.

К сожалению, на этом «выращивание» молочных продуктов не закончилось. Проверив сливочное масло в разгар летнего сезона и закрепив результаты проверки уже осенью, эксперты констатировали без радости: и здесь растительных жиров хватает с лихвой. В первом случае «недовес» натуральных ингредиентов выявили лишь одном случае из шести. Претензии возникли к продукции все от того же «Ивмолокопродукта».

В октябре результаты экспертизы сливочного масла и вовсе побили все рекорды. Из восьми представленных на исследование образцов соответствующими ГОСТу оказались только два. Это масло торговых марок «Боговарово» и «Космол». К остальным пробам, представляющим опять же Ивановскую, Нижегородскую и Московскую области, претензии все те же: натуральность продукта под большим вопросом.

Законсервировали на совесть. Или на беду?

Как оказалось, и за консервированными продуктами нужен глаз да глаз. Если к квасному суслу, томатной пасте и кабачковой икре с костромских прилавков у специалистов претензий не возникло, то вот огурчики соленные и маринованные ситуацию подпортят весьма.

Массовая доля титруемых кислот в случае с огурцами торговых марок «Мелень» (Владимирская область) и «Лукашинские соления» (Великий Новгород) оставляет желать лучшего. Проще говоря, намудрили производители с пропорциями уксуса. Вот и получилось, что даже рассол мутный и слишком острый.

А зеленый горошек, исходя из заключений экспертов, и вовсе оказался накрахмаленным. Продукту торговой марки «Бархатный сезон» от ОАО «Купцовъ» ГО «Витебскищепром» (республика Беларусь) эксперты выставили отрицательную оценку.

Этот зеленый горошек смутил специалистов неоднородным цветом зерен, крахмальным вкусом, а также недоброкачественной заливной жидкостью - она оказалась мутной



и с осадком. Свидетельствует это только об одном: для консервации использовали перезрелый продукт. А еще, как оказалось, и руководствовался производителем совсем не тем ГОСТом. Указанный на упаковке стандарт давно утратил свою силу.

А где компот?

Компота нет, а вот клюквенный морс, яблочный сок и квас - пожалуйста. Эти напитки от отечественных производителей экспертов порадовали. Ни одного нарекания, а значит, и пить их можно без опаски.

А вот черный чай, проверенный экспертами, увы, согреть нас своими результатами не смог. Подумать только, этот любимый напиток в большинстве своем по качеству оказался ниже третьего - самого низшего - сорта. Требованиям ГОСТ по массовой доле водорастворимых экстрактивных веществ, которые как раз и отвечают за сортность напитка, не соответствует, к примеру, чай торговых марок «Каждый день», «Тесс. Цейлон», «Красная цена» и чай от ООО «Рязанская чайная компания» (тот самый - со словом). Как вам такое чаепитие?



Потребность первостепенная - качество второсортное

Какой бы разнообразной и неожиданной ни была тематика наших экспертиз в течение года, продукты первой необходимости хоть в десятый раз, хоть в двадцатый, но проверяем исправно и регулярно.

Хлеб он, как известно, всему голова. «Дарницкий» уж точно. Поэтому проверить его эксперты взялись со всей строгостью. А потом со всей ответственностью констатировали: нерехтский, буйский,

костромской, ивановский и ярославский продукт требованиям ГОСТа соответствует и по органолептическим, и по физико-химическим показателям. Это, конечно, радует.

Если говорить о макаронах (они в потребительской корзине костромичей и жителей области тоже занимают далеко не последнее место), то все не так идеально, как в случае с хлебом. На упаковках с изделиями макаронными, приобретенными в торговом центре «100Метровка» и гипер-

маркете «Наша радуга» (ООО «Ашан») специалисты, как ни старались, не нашли никакой информации о продукте.

А дело-то однако серьезное, ГОСТовского уровня. Когда и где, например, был произведен продукт? До какой даты подлежит реализации? В общем, «молчанием» производителей стандарт не удовлетворен категорически. Поэтому и «неуды» за несоответствующую маркировку выставляет смело.

А перед Пасхой мы уже по

традиции проверили куриные яйца тех торговых марок, которые у потребителей пользуются наибольшей популярностью. Увы, не всех из них эксперты допустили к праздничному столу. Яйца куриные и притом отборные от ЗАО ПХ «Нерехтское» не соответствовали строгим гостовским требованиям по наличию «боя», внешнему виду скорлупы и нечеткой маркировке. Справедливости ради заметим, что внутреннее содержание продукта специалистов вполне удовлетворило. И все же ситуацию это уже не исправило.



Взвесить «за» и «против»

Проверить не только саму продукцию, но и уровень обслуживания покупателей для корреспондентов «СП»-экспертизы - дело житейское. Если в прошлом году мы искали (и не всегда находили) контрольные весы в супермаркетах областного центра, то на этот раз проверили, легко ли добиться адекватной реакции от продавцов мясных тонаров на просьбу выписать товарный чек.



Оказалось, что отнюдь непросто. Хотя потребовать товарный чек на приобретенный товар может любой рядовой покупатель. Так что не забывайте об этом и не стесняйтесь отстаивать свои права.

Как собственно, все мы имеем право знать, поверены весы в торговой точке или нет. Другими словами, удостовериться в том, как давно измерительные приборы проходили «профосмотр» у специалистов и верные ли граммы и килограммы они нам демонстрируют.

К сожалению, рассмотреть весы как следуют практически во всех случаях не представилось возможным. Правда, эксперты, которые провели контрольное взвешивание приобретенной продукции, констатировали: обвеса нет.

Наименование группы товаров	Количество взятых на исследование образцов за 12 месяцев 2014 года	Количество отрицательных результатов за 12 месяцев 2014 года	Количество отрицательных результатов, %
Хлебобулочные изделия	10	2	20
Колбасы, сосиски, изделия из мяса	32	6	19
Яйца куриные	4	1	25
Рыбные продукты	28	15	54
Молочные продукты	24	9	38
Овощи, фрукты, сухофрукты	79	23	29
Овощная консервация	27	3	11
Напитки	25	4	16



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»