

Эксперты Красноярского ЦСМ назвали 80 процентов образцов молочных сосисок фальсификатом

В ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Красноярском крае» подвели итоги рейтинговой оценки молочных сосисок.

По итогам испытаний не соответствующими стандартам были признаны восемь из десяти образцов колбасной продукции.

Ранее в крупных торговых сетях, где, как правило, соблюдаются условия хранения, было приобретено десять образцов молочных сосисок — четыре представляли разные предприятия Красноярского края, шесть — комбинаты Томской, Омской, Новосибирской областей, республик Бурятия, Хакасия и Москвы.

Три образца изготовлены в соответствии с техническими условиями, семь — по ГОСТу.

Сначала продукция исследовалась в лаборатории Красноярского ЦСМ, а затем ее дегустировали члены экспертной комиссии — в составе представителей двух краевых министерств — минсельхоза и министерства промышленности, энергетики и торговли, Управления Роспотребнадзора, службы по ветеринарному надзору края, торговых сетей, Торгового института СФУ, а также компаний — производителей сосисок.

Согласно рецептуре, молочные сосиски должны вырабатываться из мяса свинины, говядины, молока, яиц, сахара, соли и специй. Никаких других веществ в них быть не должно.

Уже в первом образце — «Березовского мясокомбината» — эксперты зафиксировали наличие недопустимых по ГОСТу крахмала, каррагинана, соевых компонентов. Кроме того, были замечания по маркировке.

В продукции свиного комплекса «Томский» был обнаружен каррагинан; «Омского бекона» — каррагинан, крахмал и соевый белок; Канского мясокомбината — крахмал, каррагинан, следы соевого и животного белков; «Бурятмяспрома» — животный белок, соевый изолят, каррагинан и крахмал; АПК «Мавр» — животный белок, крахмал, каррагинан; ООО «Ярск» — животный белок, соевый концентрат, каррагинан, были замечания по маркировке; Кудряшовского мясокомбината — посторонние включения желтого цвета (по мнению экспертов, сыра), соевый изолят (очень большое количество), животный белок, каррагинан.

Все эти образцы были единогласным решением сняты с рейтинговой оценки.

В итоге рейтинговую оценку прошли только образцы молочных сосисок «Красноярской продовольственной компании» «Ностальгия» и торговой марки «О'КЕЙ» ЗАО «Микояновский мясокомбинат».

Любопытно, что последние были изготовлены по техническим условиям, гораздо более мягким к требованиям по составу, нежели ГОСТ. Тем не менее, продукт проверку выдержал и занял первое место с 30 баллами.

— Положение на рынке очень сложное — фактические производители обманывают потребителя, применяя в сосисках запрещенные ГОСТом добавки. На первый взгляд крахмал, каррагинан, красители кажутся не опасными, однако мы забываем о том, что многие люди страдают аллергией, в том числе на эти вещества. То есть покупатель не получает информации о том, что он употребляет на самом деле. Цель наших проверок — как раз показать реальный гистологический состав продукта, — говорит заместитель председателя дегустационной комиссии Надежда Воронкина.

В ходе рейтинговой оценки не исследовались образцы сосисок еще одной краевой компании — Уярского мясокомбината. Предприятие простаивало из-за недостатка сырья. На рынке ощущается дефицит свинины, ее цена доходит до 450 рублей за килограмм. Сейчас компания восстанавливает производство продукции.

Схожие проблемы с нехваткой мяса фиксируют и на канском «Мясе».

Напомним, исследования сосисок Красноярский ЦСМ проводил уже в пятый раз в своей истории (2010, 2012 и трижды — в 2014 году).

В марте 2014 года — из 11-ти образцов продукции с рейтинга были сняты девять. Следующая дегустация в мае не выявила существенного улучшения ситуации — из 11-ти наименований продукции испытания не прошли восемь.

Итоги рейтинговой оценки сосисок молочных в ФБУ «Красноярский ЦСМ» 29.10.2014:

сосиски молочные торговой марки «О'КЕЙ» (ЗАО «Микояновский мясокомбинат», Москва) — 30,1 балла;

сосиски молочные торговой марки «Красноярская продовольственная компания» (Красноярск) — «Ностальгия» — 29,2 балла.

Сняты с рейтинговой оценки из-за наличия недопустимых по ГОСТу добавок:

сосиски молочные торговой марки «Березовский мясокомбинат» (Березовский район Красноярского края);

сосиски молочные вареные торговой марки «Свинокомплекс «Томский» (Томск);

сосиски молочные торговой марки «Омский бекон» (Калачинск Омской области);

сосиски молочные торговой марки «Канский мясокомбинат» (Канск);

сосиски молочные торговой марки «Бурятмяспром» (Улан-Удэ);

сосиски молочные торговой марки «АПК «Мавр» (Абакан);

сосиски «Молочные. Дымов» торговой марки «Дымов» (Красноярск);

сосиски вареные охлажденные торговой марки «Кудряшовский мясокомбинат» (Новосибирская область).

***Пресс-служба федерального бюджетного учреждения «Государственный
региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний***

в Красноярском крае»

По всем вопросам обращаться

к Ахметовой Ольге Сергеевне

тел. (391) 236-30-80, 8-902-925-09-07.

<http://www.krascsm.ru/index/>

