

Что мы едим?

Эксперты в очередной раз обращают внимание на некачественные продукты питания.

К каким только способам не ухитряются прибегнуть торговые сети, для того чтобы сбыть некачественную продукцию! Придавать свежий вид старым продуктам, перефасовывать макаронные изделия или крупы с истекшим сроком хранения, делать баснословные скидки на залежалый товар — эти хитрости известны многим. Однако покупатели раз за разом попадаются на одну и ту же удочку. Еще хуже дело обстоит с той продукцией, которая поступает в сети от таких же нерадивых производителей. В погоне за прибылью и дешевизной они используют для производства сырье более низкого качества, а то и вовсе заменяют один ингредиент на другой, гораздо худшего качества.

Как освежить овощи?

Продавец Татьяна попросила не называть ее фамилию, чтобы ее рассказ не имел для нее последствий. Она поделилась с нами своими наблюдениями, как в одной из крупнейших иркутских сетей, где она работает, из старого товара делают новый.

— Секрет довольно прост, и я думаю, что многие об этом знают. Например, если взять просроченные крупы, сахар или муку, мы просто их заново расфасовываем, перебиваем число, и таким образом получается новая дата расфасовки. Свежая. Овощи — помидоры, огурцы, перец, — когда начинают портиться, отправляем на переработку. Их режут, шинкуют, замораживают и составляют готовые наборы для супа. Если начинает плесневеть сыр, мы также его отправляем на переработку. Дорогое печенье, которое приходит в банках и коробочках, мы также к моменту его просрочки вынимаем из упаковки, выкладываем на подложки и продаем как свежее. В основном все идет через расфасовку. Испортившиеся куры идут на гриль.

По словам Татьяны, во всех торговых сетях ситуация схожа. Возврат залежалого товара никому не нужен, поэтому все пытаются тем или иным способом его реализовать. Специализирующиеся на этом деле мастера могут таким образом вдохнуть вторую жизнь в мясные и колбасные изделия, зелень, фрукты, овощи и даже молочку. Чаще всего, если товар недорогой, покупатели, уже дома обнаружив, что с ним что-то не то, ленятся возвращаться, поэтому магазины с лихвой продолжают надуть потребителя.

Почему курица растет быстро

Однако не только продавцы, но и сами производители подчас идут на обман. Так, специалисты ФГБУ «Иркутская МВЛ» подчас обнаруживают в яйце превышение антибиотиков, в молоке — превышение левомицетина. В масложировой продукции, помимо наличия молочного жира, присутствуют растительные жиры. Они есть и в молоке, сырах, мороженом. В напитках недобросовестные производители заменяют одни подсластители другими, более дешевыми.

— К сожалению, все это можно выявить только в результате обследований, — рассказывает Виктор Гребенщиков, директор ФГБУ «Иркутская МВЛ». — Однако в настоящее время далеко не все лаборатории имеют необходимое оборудование. К примеру, пестициды и тяжелые металлы многие из них уже не смогут увидеть, а между тем современное сельское хозяйство уже невозможно без применения агрохимикатов. Это же касается и ветпрепаратов, которые используются при выращивании животных. В настоящее время есть импортные вакцины, которые обладают серьезными побочными эффектами, а современные биодобавки, премиксы, комбикорма у ряда импортных производителей напигованы антибиотиками. Попадая в организм животного, они откладываются, накапливаются, что затем отражается на мясной продукции. Существуют еще и стимуляторы роста. Для человека они опасны тем, что в результате их употребления нарастает биомасса, меняется гормональный статус. Посудите сами: если раньше курицу выращивали три-четыре месяца и она была вкусная и ароматная, то сегодня этот цыпленок готов уже через 40 дней. Мы не говорим, что эти стимуляторы нельзя или не нужно использовать, но применять их нужно правильно. То же самое касается и пестицидов.

Как отметил Виктор Гребенщиков, информацию о том, чем обрабатываются овощи или мясо, практически

невозможно узнать, и выявить это удастся только в лабораторных условиях.

— Многие иркутские предприятия неохотно привозят к нам продукцию на исследования, объясняя это тем, что у них есть свои лаборатории. Однако здесь они лукавят. Мы открытая и независимая организация, и все результаты исследований видны не только нашему региональному управлению Россельхознадзора, но и центральному аппарату. К нам все пробы поступают анонимно, для того чтобы была дана только объективная оценка. Наш аналитик не должен знать, откуда поступила та или иная проба. Насколько объективны исследования «собственных» лабораторий — большой вопрос.

Врач-паразитолог
Юрий Кондратистов:
«80% омуля заражено
чаечным
дифиллоботриозом, а
морская рыба —
личинками нематод».
Фото Лидии Гергесовой

Миф о свежей рыбе

Между тем есть и та категория продукции, качество которой не всегда зависит от добросовестности производителя. Например, рыба. Ее качество зачастую зависит от той среды, где она обитала.



— Если мы говорим о морской рыбе, то практически вся она заражена личинками нематод рода *Anisakis* (селечочный червь). Они находятся в брюшной полости, на икре, в мышечной ткани в свободном состоянии, в виде колечек. Однако, как мы уже убеждались неоднократно, все они прибывают к нам уже нежизнеспособными. Вероятность попадания в наш регион свежей морской рыбы минимальная. По этой причине, кстати, и суши никогда не могут быть приготовлены в нашем регионе из свежей рыбы, как бы ни заманивала нас реклама, — рассказывает Юрий Кондратистов, ведущий специалист-паразитолог. — Что касается пресноводной рыбы, то здесь опасность представляет в первую очередь чаечный дифиллоботриоз. На Байкале им поражены омуль, хариус, сиг. Если в жизнеспособном состоянии он попадет в организм человека или животного, то из этого небольшого червячка может развиваться половозрелый ленточный гельминт. Именно поэтому омуль не может идти в реализацию в свежем и охлажденном виде, а только после тщательного обеззараживания на сертифицированных предприятиях.

В целом же, по словам экспертов, в последнее время жители Иркутской области стали больше внимания уделять качеству товара. Доказательством тому является то, что они все чаще обращаются в межобластную ветеринарную лабораторию для проведения экспертизы того или иного продукта. Кроме того, вслед за покупателями и торговые сети стали требовать от производителей сертификаты качества и безопасности продукции для ее реализации. Таким образом, вся эта цепочка: покупатель — продавец — производитель — стала существенно меняться в сторону улучшения качества.

В лаборатории постоянно проверяют качество и безопасность всех продуктов питания. Как отмечают специалисты, эти показатели становятся лучше.
Фото Лидии Гергесовой



[Новости Прибайкалья - в Вайбере.](#)
[Только эксклюзив! Подписывайтесь!](#)

[Читайте нас в Одноклассниках!](#)

[Читайте нас в Телеграме!](#)

Автор: Лидия Гергесова © Номер один ЗДОРОВЬЕ, ИРКУТСК 👁 5089 17.04.2015, 12:53

URL: <https://babr24.com/?ADE=134893> Bytes: 7371 / 6761 [Версия для печати](#) [Скачать PDF](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Лидия Гергесова.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)