

## Центр стандартизации: «Докторская» колбаса иркутских производителей – фальсификат

Из пяти образцов колбасы ни один не соответствует документации в полном объеме.

В Сибирском федеральном округе в расширенном формате прошла рейтинговая оценка колбасы вареной «Докторская», сообщает ФБУ «Иркутский ЦСМ». Оценку на регулярной основе с 2004 года проводит Красноярский ЦСМ, однако в этом году к ним присоединились Центры стандартизации, метрологии и испытаний из Иркутска, Томска, Кемерово, Читы и Новосибирска.

Иркутский центр проверил пять образцов «Докторской» - от СХПК «Усольский свинокомплекс», СХПАО «Белореченское», ИП «Хамгушкеева», ЗАО МПК «Ангарский», АО «Усольские мясопродукты». По результатам гистологических исследований во всех пяти образцах нашли нарушения – в колбасе установлено наличие ингредиентов, не заявленных в составе на обертке, то есть продукт фальсифицирован.

Вся «Докторская» от указанных производителей содержит карагинан – это природный загуститель, придающий объем, добываемый из красных морских водорослей. Несмотря на безвредность, по документации его быть в колбасе не должно. В некоторых случаях в составе нашли элементы хрящей, костей и кожи, муки, что тоже идет в разрез установленным требованиям.

Те же самые претензии у экспертов возникли и к колбасе производителей из Красноярского края, Новосибирской области и Забайкалья, чья продукция представлена на иркутских прилавках.

Однако по физико-химическим и органолептическим показателям колбаса всех производителей соответствует требованиям нормативной документации.

«В рамках рейтинговой оценки 2017 года нам удалось охватить практически всех производителей «Докторской», которые занимают основную долю регионального рынка, - рассказала заместитель председателя экспертной комиссии ФБУ «Красноярский ЦСМ» Надежда Воронкина. – К сожалению, большинство исследованных образцов легендарное имя «Докторской» носить не могут. По сути – это другой мясной продукт, содержащий животный белок, соевый изолят и соевый концентрат, карагинан, камедь, крахмал и другие компоненты. То есть все те ингредиенты, которых в «Докторской» быть не должно».



Фото: ФБУ «Иркутский ЦСМ»

Автор: Максим Бакулев © Babr24.com Источник: irksib.ru РАССЛЕДОВАНИЯ, ЗДОРОВЬЕ, ИРКУТСК 12796  
24.04.2017, 12:29 1163

URL: <https://babr24.com/?ADE=158635> Bytes: 2172 / 2096 Версия для печати Скачать PDF

[Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

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

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

[irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)



Автор текста: **Максим Бакулев**, политический обозреватель.

На сайте опубликовано **3436** текстов этого автора.

## 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](#)

