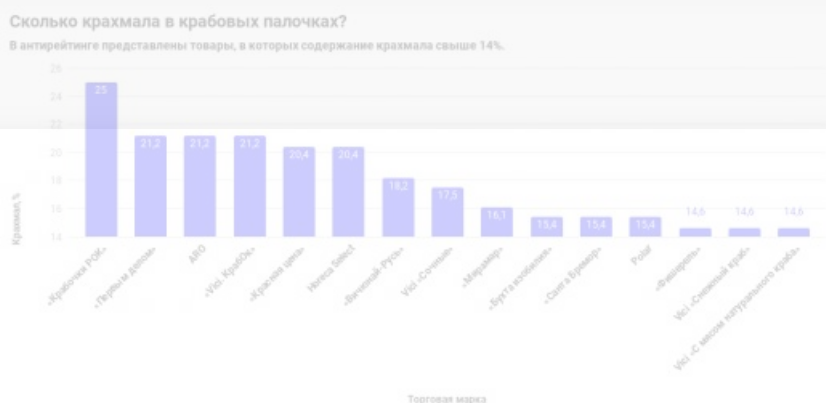


Выбраковка! Крабовые палочки с крахмалом и клостридиями

Российская система качества (Роскачество) опубликовала результаты исследования на качество и безопасность крабовых палочек 30 торговых марок, закупленных в магазинах на территории России.

Один из главных критериев качества крабовых палочек – это соотношение количества белка и крахмала. В высококачественном продукте содержание крахмала должно быть не более 14%. У 15 проверенных образцов из 30 этот показатель выше допустимого. Безоговорочные лидеры по «оболваниванию» покупателей – крабовые палочки «Крабочки РОК» (25% крахмала), «Первым делом», Аро и «Vici. КрабОк» (21,2% крахмала), «Красная цена» и Horeca Select (20,4% крахмала).

Крабовые палочки с превышением нормы содержания крахмала



В крабовых палочках следующих марок не превышено содержание крахмала, но они либо не дотянули до нормы содержания белка, либо попались на содержании растительного белка за счёт добавления сои. Тем не менее, все они причислены к категории качественных товаров, поскольку являются безопасными для здоровья и соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза.

Товары с низким содержанием белка:

- «Каждый день» (ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1»)
- «Меридиан» (ОАО ПКП «Меридиан»)
- Aland (ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1»)

Товары, содержащие соевый белок:

- «Императорские» (ОАО «КВЭН»)
- «Новый океан» (ОАО ПКП «Меридиан»)
- «Русское море» (ООО СП «Санта Бремор»)
- ТОКИМО (ОАО «КВЭН»)

Отдельного упоминания заслуживают палочки COLUMBUS. Их производители из ООО «ВИЧЮНАЙ-РУСЬ» умудрились не дотянуть до белковой нормы, несмотря на добавленную сою.

Кстати, если производитель пишет на этикетке «с мясом натурального краба», то, скорее всего, так оно и есть. Следы остатков белка ракообразных действительно были обнаружены экспертами в некоторых образцах. Правда, в количестве от 2 до 16 грамм на 100 килограмм продукции. Другими словами, чтобы ваш организм получил килограмм чистого крабового мяса, вам необходимо употребить минимум 6 тонн крабовых палочек.

Теперь о злостных нарушителях, продукция которых элементарно опасна для здоровья. В крабовых палочках четырёх торговых марок были обнаружены клостридии.

Сульфитредуцирующие клостридии – бактерии, для роста и развития которых необходимо отсутствие кислорода. Наиболее благоприятная среда для их развития – вакуумная упаковка. В процессе своего роста клостридии выделяют токсины. При употреблении продукции, заражённой этими микроорганизмами, есть вероятность развития пищевых инфекций.

Примечательно, что все товары с клостридиями являются собственными торговыми марками (СТМ) крупных сетевых магазинов. Характерно, что наличие опасных бактерий – не единственный их недостаток. Клостридии в этих палочках прекрасно соседствуют и с соей, и с крахмалом.

Небезопасные товары:

«Красная цена» (СТМ «Пятёрочки»)

«Первым делом» (СТМ «Дикси»)

Aro (СТМ Metro)

Horeca Select (СТМ Metro)

Крабовые палочки с клостридиями, крахмалом и соей

Ну и о хорошем. Крабовые палочки семи торговых марок признаны высококачественными. Они безопасны, с оптимальным содержанием фосфора, не содержат синтетических красителей и консервантов, ГМО, ДНК сои, крахмала, и соответствуют заявленной пищевой ценности.

Товары повышенного качества:

«А'море» (ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1»)

«Меридиан. Снежный краб» (ОАО ПКП «Меридиан»)



«Русское море. Снежный краб» (ООО СП «Санта Бремор»)

«Санта Бремор. Снежный краб» (ООО СП «Санта Бремор»)

«Fish House» (ОАО ПКП «Меридиан»)

«Tokimo. Снежный краб» (ОАО «КВЭН»)

«VICI Приорити» (ООО «ВИЧЮНАЙ-РУСЬ»)

Данные товары, попавшие в категорию повышенного качества, будут претендовать на присвоение российского знака качества.

Напоследок совет от экспертов по выбору качественных крабовых палочек в магазине. Для этого достаточно взглянуть на состав и пищевую ценность: в составе на первом месте должен быть «рыбный фарш» или «сурими» из любой белой рыбы, содержание белка должно быть не менее 8-10%, а содержание углеводов – не более 14%.

Инфографика: roskachestvo.gov.ru.

Фото: delfi.lv

Автор: Соня Нореман © Babr24.com



ЗДОРОВЬЕ, РАССЛЕДОВАНИЯ, РОССИЯ

👁 30105

02.02.2018, 01:04

👍 1354

URL: <https://babr24.com/?ADE=170264>

Bytes: 4577 / 4017

Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Соня Нореман**,
обозреватель.

На сайте опубликовано **409**

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: equatoria@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](#)

