

Выбраковка! Творог от «Янты»: тетрациклин, стрептомицин и жирность ниже нормы

Российская система качества (Роскачество) опубликовала результаты масштабного веерного исследования творога с жирностью 9 %, проведённого совместно с Россельхознадзором и Роспотребнадзором по поручению Правительства России.

Начиная с 2017 года проверке по 25 параметрам качества и безопасности подверглась продукция 95 торговых марок из восьми федеральных округов, покрывающая 70 % рынка в стране. В этот список попал и творог «Байкальский» производства ООО «Иркутский масложиркомбинат» компании «Янта», приобретённый в магазине № 34 ООО «Янтарь» по адресу: город Иркутск, улица Оммулевского, дом 1.



Образец из Иркутска

К сожалению, о российском Знаке качества, который присваивается Роскачеством по итогам проверок, молочный продукт из Иркутска может только мечтать. По результатам исследования «Байкальский творог» занял лишь 54 место с рейтингом 3,143 балла.

Поначалу всё складывалось неплохо. «Янтовский» творог успешно прошёл проверку на наличие в опасных для здоровья количествах нитритов, тяжёлых металлов и радионуклидов. Содержание дрожжей и плесени в иркутском образце не превышает допустимых норм, а патогенных микроорганизмов, бактерий группы кишечной палочки и золотистого стафилококка не обнаружено вовсе.

Из важного: «Янта» не использует при производстве творога консерванты, растительные жиры, сою и крахмал.

Отметили эксперты и используемое при производстве молоко, признанное качественным и пастеризованным, а также соответствие маркировке фактической массы продукта. Достаточно в твороге от «Янты» и молочнокислых бактерий.

И всё было бы хорошо, если бы не тесты на наличие антибиотиков и количество жира. При лабораторном исследовании в «Байкальском твороге» были обнаружены следы антибиотиков тетрациклина и стрептомицина, а жирность оказалась ниже заявленной. Последнее обстоятельство дало право Роскачеству поместить данный образец в разряд фальсифицированной продукции, поскольку налицо обман потребителя – творог с заявленной жирностью 9 % на самом деле гораздо более диетический, но не с «диетической» ценой.

Кстати, о цене. Лишь 39 образцов из 95 оказались дороже «Байкальского творога». Это при том, что куплен наш творог был в фирменном магазине производителя. Учитывая обнаруженные нарушения, ни о доступной цене, ни о качестве, ни тем более об их оптимальном соотношении говорить не приходится.

БАЙКАЛЬСКИЙ ТВОРОГ

РЕЙТИНГИ ▶ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ▶ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ▶ БАЙКАЛЬСКИЙ ТВОРОГ

ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ★★★★★ 3,143

Фальсификация обнаружено 0,000

Микробиология ★★★★★ 5,000

Антибиотики и токсичные элементы ★★★☆☆ 3,570

Физико-химические показатели ★★★★★ 5,000

Безопасность ★★★★★ 4,285

Качество ★★★★★ 5,000

Достоинства

- Не содержит консервантов
- Достаточное количество белков
- Из качественного молока
- Не содержит растительных жиров
- Полезный
- Нет крахмала

СВЕРНУТЬ ▲

Недостатки

- Недостаточно жира
- Наличие остатков антибиотиков

ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ★★★★★ 3,143

ЦЕНА 32 Р /100г

Результаты проверки творога «Байкальский»

Как пояснила руководитель группы стандартизации Молочного союза России, кандидат технических наук Лариса Абдуллаева, остатки антибиотиков оказываются в продуктах из молока коров, которых лечили при помощи этих лекарственных средств. Ситуация усугубляется бесконтрольностью применения антибиотиков в ветеринарии, недобросовестностью поставщиков молочного сырья и отсутствием в лабораториях некоторых производителей современного оборудования, способного выявить малую концентрацию антибиотиков в молоке.

Однако потребителям от этого не легче. По словам доктора медицинских наук, диетолога и рефлексотерапевта Марият Мухиной, регулярное употребление молочных продуктов с антибиотиками неизбежно приведёт к снижению чувствительности бактерий и вирусов к лекарствам, и в случае болезни назначенные врачом препараты будут действовать не столь эффективно.

«Учёные прогнозируют, что к 2050 году не будет «работать» ни один антибиотик! Поэтому сейчас ставится вопрос о запрещении антибиотикотерапии в животноводстве в принципе. В качестве профилактики болезней животных специалисты предлагают использовать вакцинацию», – цитирует Мухину Роскачество.

Справедливости ради отметим, что в некоторых образцах творога («БМК» и «Весёлый луг» от Брянского

молочного комбината, «Деревенский молочный завод» от ООО «Молочная Компания», «Добрая кормилица» от ЗАО «Калининградмолпродукт», «Камарчагский творог» от ООО «Агромилк», творог от крестьянского хозяйства «Бархатное» и ОАО «Северодвинск-Молоко», «Кубанский молочник» от сыродельного комбината «Ленинградский», «Чабан» из Нальчика, «Тульский творог» от Тульского молочного комбината) эксперты обнаружили не «следы», а полноценные антибиотики в пределах выше нормы.

Во многих образцах счастливо жили бактерии группы кишечной палочки, плесень и дрожжи, а производители тех же творогов «БМК», «Весёлый луг» и «Камарчагский», а также «Вяземского творога», «Доброй бурёнки», «Молочной фермы» и творога «Давлеканово» не побрезговали добавить в свои продукты растительные жиры.

Все эти образцы числом 23 были исключены из рейтинга с «чёрной меткой».

МОЛОЧНАЯ ФЕРМА

РЕЙТИНГИ ▶ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ▶ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ▶ МОЛОЧНАЯ ФЕРМА

ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ☆☆☆☆



Фальсификация	обнаружено 0.000	🚫 Недостатки
Микробиология	☆☆☆☆☆ 0.000	■ Обнаружены плесени и дрожжи
Антибиотики и токсичные элементы	☆☆☆☆☆ 5.000	■ Использовано некачественное молоко
Физико-химические показатели	☆☆☆☆☆ 0.000	■ Растительные белки и жиры в составе
Безопасность	☆☆☆☆☆ 0.000	■ Много крахмала
Качество	☆☆☆☆☆ 0.000	СВЕРНУТЬ ▲

ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ☆☆☆☆

ЦЕНА 17.67 р /100г

Результаты проверки творога «Молочная ферма» от ООО «Молоковъ»

Также были обнаружены нарушения по содержанию крахмала, консервантов и молочнокислых бактерий.

Так что у творога от «Янты» всё не так уж плохо, особенно если не заострять внимание на том, что 15 образцов получили высшую оценку 5 баллов и теперь ждут присвоения им Знака качества. В отличие от...

Инфографика: rskrf.ru

Автор: Соня Нореман © Babr24.com РАССЛЕДОВАНИЯ, ИРКУТСК 👁 49115 22.01.2021, 23:59 📄 1241

URL: <https://babr24.com/?ADE=209613> Bytes: 5259 / 4854 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



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

На сайте опубликовано **409**
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: 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](#)