

## Выбраковка! «Дядя Ваня» по уши в нитратах

Икра из кабачков – одна из любимых зимних закусок россиян. Этот недорогой и низкокалорийный консервированный продукт не только вкусен, но и чрезвычайно полезен для организма. Он содержит в больших количествах органические кислоты, витамины В и С, медь, железо, фосфор, натрий и другие микроэлементы, улучшает работу желудочно-кишечного тракта и рекомендуется при сердечно-сосудистых заболеваниях.

Лучший вариант кабачковой икры – приготовленный в домашних условиях из продуктов, выращенных на своём приусадебном участке. Однако многие не имеют возможности заготовить на зиму собственную «экологически чистую» икру, поэтому вынуждены покупать готовую продукцию в магазинах. И вот здесь остро встаёт вопрос не только вкусовых качеств, но и безопасности, ведь недобросовестный производитель может накормить потребителей не только витаминами и микроэлементами, но и пестицидами, нитратами, плесенью и тяжёлыми металлами.

Специалисты Роскачества (Российская система качества) провели масштабное исследование на качество и безопасность кабачковой икры 20 популярных в России торговых марок. По 446 показателям были проверены овощные консервы производства России (17 наименований), Беларуси (2) и Армении (1).

По



традиции начнём с приятных новостей. Ни в одном из образцов не были обнаружены дрожжи, плесень, опасные бактерии и микроорганизмы. Поиск пестицидов по 392 наименованием также не увенчался успехом. Содержание в проверенной икре токсичных элементов и тяжёлых металлов не превышает допустимых норм, чего нельзя сказать о нитратах, которые содержатся во всех образцах, но в разном количестве – от 25 мг/кг (икра «Кубаночка») до 1735 мг/кг (икра «Дядя Ваня»).

Примечательно, что законодательных нормативов по содержанию нитратов в кабачковой икре нет. Поэтому эксперты Роскачества ориентировались на норму для основного ингредиента икры – кабачков, которая составляет не более 400 мг/кг. Для других ингредиентов (лук, морковь, томаты) нормы ещё меньше, поэтому именно 400 мг/кг были приняты за стандарт Роскачества. Этот параметр превышен в икре десяти торговых марок:

Чтобы избежать отравления нитратами, особенно если вы едите кабачковую икру в больших количествах (более 100 граммов в день), рекомендуем обратить внимание на образцы, производители которых доказали, что низкое содержание нитратов – не миф, а вполне достижимая цель:

Торговая марка	Массовая доля нитратов, мг/кг	Страна происхождения	Общий балл в рейтинге Роскачества**, max 5
Аго	503,4	Россия	3,75
Золотая осень	524,4	Россия	3,4125
Агарат	532	Армения	2,9375
Ашан	563,9	Россия	3,75
Верес	601,6	Белоруссия	3,95
Кухмастер	618,1	Россия	3,275
Гудвин	663,3	Россия	2,825
Скатерть-самобранка	771,8	Россия	3,75
Еко	837,5	Россия	3,4125
Фрау Марта	1020,3	Белоруссия	2,825
Solvita	1228,2	Россия	2,9625
Дядя Ваня	1734,2	Россия	2,9625

Что  
касается  
качества

Торговая марка	Массовая доля нитратов, мг/кг	Страна происхождения	Общий балл в рейтинге Роскачества**, max 5
Кубаночка	25,5	Россия	3,675
Юнона	165,6	Россия	3,875
Лукашинские закусочки	236	Россия	4,325
6 соток	250,7	Россия	4,4625
Пиканта	300,6	Россия	4,0125
Мелень	317,3	Россия	4,8
Угощение славянки	330,3	Россия	5
Ресторация Обломов	391,6	Россия	3,7875

продукции, то претензии у проверяющих если и возникли, то незначительные.

У образцов «Гудвин» и «Фрау Марта» массовая доля сухого вещества менее 18 %, что свидетельствует об использовании при производстве размороженных кабачков.

Во многих образцах выявлено недостаточное количество соли. Не факт, что это плохо, однако ГОСТ неумолим – от 1,2 до 1,6 %. Зато нет и её избытка ни в одной икре, что не может не радовать людей с повышенным давлением.

Как показала проверка, не стоит слепо доверять маркировке по содержанию жиров, белков и углеводов. На банках икры «Дядя Ваня», «Мелень», «Пиканта», «Ресторация Обломов» она не соответствует действительности.

## ДЯДЯ ВАНЯ

Консервы, икра из обжаренных кабачков, высшего сорта, стерилизованная «Дядя Ваня»



ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ★★☆☆☆ 2.9625

ЦЕНА 15 Р / 100 г

ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ★★☆☆☆ 2.9625

Органолептика	★★★★☆	3.200
Достоверность маркировки	★★★★★	4.000
Пестициды	не обнаружено	5.000
Микробиологическая безопасность	★★★★★	5.000
Потенциально вредные вещества	☆☆☆☆☆	0.000
Маркировка	★★★★★	4.000
Безопасность	★★★★☆	1.500
Экокритерии	★★★★★	5.000
Качество	★★★★☆	3.425
Потребительские свойства	★★★★☆	3.650

### Достоинства

- Не содержит консервантов (в числе которых соли сорбиновой и бензойной кислот) и синтетических красителей
- Достаточное количество овощей
- Нет посторонних примесей
- Герметичная упаковка

СВЕРНУТЬ ▲

### Недостатки

- Содержание нитратов выше установленных опережающим стандартом Роскачества нормативов
- Содержание белка выше, а углеводов ниже заявленного
- Вкус и запах не соответствуют высшему сорту продукта
- Недостаточно соли

Результаты проверки икры «Дядя Ваня». Рекордное количество нитратов, проблемы с маркировкой и органолептикой

Ни в одном образце не обнаружены сахарозаменители и красители, а консерванты содержатся лишь в незначительных следовых остатках, которые могли попасть в икру с томатной пастой или каким-нибудь другим ингредиентом.

Не всем остались довольны и дегустаторы. Замечания по вкусу, запаху и консистенции, либо их несоответствию заявленному сорту получили образцы «Дядя Ваня», Solvita, Ararat, «Золотая осень», «Кубаночка», «Пиканта», «Ресторация Обломов», «Юнона».

Единственной икрой, не получившей ни одного замечания, стал образец «Угощение славянки» производства ООО «Вкусный продукт». Икра данной торговой марки получила высшую оценку, заняла безоговорочное первое место и теперь претендует на присвоение российского Знака качества.

## УГОЩЕНИЕ СЛАВЯНКИ

Консервы, икра овощная, икра из кабачков (обжаренных) «Угощение славянки»



ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ★★★★★ 5.0000

ЦЕНА 20.16 Р / 100 г

ОБЩИЙ РЕЙТИНГ ★★★★★ 5.0000

Органолептика	★★★★★	5.000
Достоверность маркировки	★★★★★	5.000
Пестициды	не обнаружено	5.000
Микробиологическая безопасность	★★★★★	5.000
Потенциально вредные вещества	★★★★★	5.000
Маркировка	★★★★★	5.000
Безопасность	★★★★★	5.000
Экокритерии	★★★★★	5.000
Качество	★★★★★	5.000
Потребительские свойства	★★★★★	5.000

### Достоинства

- Безопасна
- Не содержит консервантов (в числе которых соли сорбиновой и бензойной кислот) и синтетических красителей
- Достаточное количество овощей
- Нет посторонних примесей
- Пищевая ценность соответствует заявленной
- Умеренно соленая
- Внешний вид, вкус и запах соответствуют товарной категории
- Герметичная упаковка

СВЕРНУТЬ ▲

Результаты проверки

икры «Угощение славянки».  
Недостатков нет

Итоговый рейтинг по результатам всех тестов выглядит следующим образом:

1 место. «Угощение славянки» – 5 баллов. Образец выдвинут на присвоение Знака качества.

2 место. «МеленЪ» – 4,8 балла.

3 место. «6 соток» – 4,463 балла.

4 место. «Лукашинские закуски» – 4,325 балла.

5 место. «Пиканта» – 4,013 балла.

6 место. «Верес» – 3,95 балла.

7 место. «Юнона» – 3,875 балла.

8 место. «Ресторация Обломов» – 3,788 балла.

9-10-11 место. «Скатерть-самобранка», Аго, «Ашан» – 3,75 балла.

12 место. «Кубаночка» – 3,675 балла.

13-14 место. ЕКО, «Золотая осень» – 3,413 балла.

15 место. «Кухмастер» – 3,275 балла.

16-17 место. «Дядя Ваня», Solvita – 2,963 балла.

18 место. Ararat – 2,938 балла.

19-20 место. «Гудвин», «Фрау Марта» – 2,825 балла.

Отметим, что в исследовании 2019 года от Росконтроля кабачковая икра «Дядя Ваня» также оказалась в лидерах по содержанию нитратов. Судя по новым результатам, в ООО «Консервное предприятие Русское Поле – Албаши» даже не подумали об улучшении качества продукции – за полтора года массовая доля нитратов в «Дяде Ване» увеличилась более чем в два раза.

Инфографика: [rskrf.ru](https://rskrf.ru)

Автор: Соня Нореман © Babr24.com РАССЛЕДОВАНИЯ, РОССИЯ 👁 51472 31.03.2021, 23:15 📄 1128

URL: <https://babr24.com/?ADE=212195> Bytes: 6288 / 5072 Версия для печати

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@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](#)