

Сам себе производитель, сам себе эксперт

"Больше половины всей масло-жировой продукции на наших прилавках - фальшивка, - уверяют сотрудники испытательного центра Иркутского центра стандартизации и метрологии. - Не может 200-граммовый брикет натурального сливочного масла стоить 13 рублей!"

- Чтобы получить килограмм сливочного масла, нужно примерно двадцать литров молока, - поясняет кандидат химических наук Любовь Святкина, инженер-химик Центра, - так что такой брикет будет стоить минимум рублей 25. То, что нам продают за 12-13 рублей, - это спреды (от слова "spread" - намазывать, "размазня" по-русски - Ред.) и топленые смеси. В соответствии с ГОСТом они бывают трех видов: одни могут содержать небольшие примеси растительных масел, другие, наоборот, - растительные жиры с небольшими примесями сливочного масла. Третьи же вообще обходятся без сливок: кокосовое масло стоит вдвое дешевле, а по кислотно-жировому составу - почти то же самое. А вкусовые различия легко устраняют красители, усилители вкуса и прочие пищевые добавки.

Что за масло в сливочном масле?

Фальшивые продукты прочно обосновались на российском рынке, и изгнать их не может даже срочно принятый в прошлом году ГОСТ для сливочного масла, в котором четко говорится: масло не должно содержать растительных примесей. Если же такие примеси есть, продукт не имеет права называться сливочным маслом.

Некоторые производители, не претендуя на звание сливочного, скромно именуют свой продукт просто "масло", то же "Деревенское", например. Уж больно некрасиво звучит "масляно-жировая смесь". Но что за масло в "масле" - поди догадайся.

Не будем утверждать, что спреды - это плохо. Что делать, например, человеку, у которого аллергия на молоко? Для него кокосовая "размазня" - это выход. А вот если человек с аллергией на арахис купит по неведению брикет "натурального сливочного" с добавлением арахисового масла - беда. Плохо то, что изготовители в лучшем случае указывают на упаковке "растительные жиры", но не уточняют, жир какого именно растения попал в рецепт.

Молочные жиры и белки в мороженом частенько заменяются растительными, причем лакомство продолжает считаться молочным, сливочным или даже пломбиром.

- Войну за качество продукции мы проиграли давно, - считает Александр Кузнецов, начальник испытательного центра, - в то время, когда рухнул "железный занавес" и к нам потоком хлынули продукты из-за рубежа. А вместе с ними - поток некачественных продуктов и искусственных заменителей. И, что еще хуже, - технологии изготовления этих эрзацев. Мы к этому оказались не готовы. В то время, когда принимались доставшиеся нам в наследство от социалистических времен ГОСТы, о возможности фальсификации продуктов никто даже не думал!

Кому нужна сертификация?

За рубежом заменители отфильтровывают посредством сертификации. У нас же товары один за другим выходят из перечня обязательных для сертификации - несколько лет назад, например, из него "ушли" зерно и хлеб. Теперь хлебозаводы и пекарни контролируют себя самостоятельно, привлекая для этого сторонних экспертов добровольно и за свой счет. А Росхлебинспекция Иркутской области, контролировавшая качество зерна и всего, что из него получалось, отправлена на свалку истории. Крупные комбинаты действительно в добровольном порядке проходят независимую экспертизу. Мелким же однодневкам это совершенно ни к чему. Во-первых, кто захочет платить деньги за сомнительное удовольствие быть пойманным? А во-вторых, оплаченная экспертиза делает товар дороже, чем такой же, но не "дегустированный". И сегодня вряд ли даже какой-то эксперт рискнет предположить, что за мука использовалась для выпечки покупаемой им к ужину булки хлеба. Очень показателен один из последних случаев. В ноябре прошлого года в муке высшего сорта, которую

некая иркутская фирма поставляла комбинатам студенческого питания(!), обнаружили возбудители картофельной болезни.

Пригубили - поперхнулись

С 1 января нынешнего года на "самоконтроль" перевели и алкогольную продукцию. Ушли в прошлое региональные акцизные марки на горячительное. Раньше, чтобы получить такую марку, партии спиртного проходили проверку качества, теперь же это не обязательно.

Сейчас, правда, появилась дегустационная комиссия из экспертов областной администрации, ЦСМ, Роспотребнадзора, областного Центра гигиены и эпидемиологии, Иркутской инспекции госнадзора, Ростехрегулирования. Один из последних ее протоколов комиссии посвящен вину. Проверялись портвейны "72-й", легендарный "три топора" - "777", "999", "Кавказ" и вина "Анапа" и "Мадера" ставропольского изготовителя. В напитках, привезенных с солнечного юга, не обнаружилось не только особенного благородства (присущего когда-то изысканному португальскому "порто-вейно"), но и... собственно вина! "Не типичное, не соответствует способу производства", - гласят скупые "диагнозы" дегустационной комиссии. Вот только снять с продажи нетипичное "незнамо что" дегустаторы не уполномочены.

На 14 февраля Государственная дума РФ наметила парламентские слушания, посвященные борьбе с продуктовыми фальшивками. Вот только что они изменят?

Автор: Игорь Алексич © АИФ в Восточной Сибири ЭКОНОМИКА, ИРКУТСК 👁 2069 10.02.2006, 09:14 📌 208
URL: <https://babr24.com/?ADE=27773> Bytes: 5059 / 5038 [Версия для печати](#)

👍 [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

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](#)