



ОБЩЕСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ ПО ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
"НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР НЕЗАВИСИМЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ
ЭКСПЕРТИЗ "ТЕСТ"

Украина, 03150, г. Киев, ул. Димитрова, 9А, к. 2
т.ф. (380-44) 289-0417
т. (044) 592-3219
т. 8 067 581-4425
info@test.org.ua; www.test.org.ua

ПРЕСС-РЕЛИЗ

СОСТАВ СОСИСОК ОСТАЕТСЯ ЗАГАДКОЙ!

*Пресс-конференция по результатам сравнительного тестирования молочных сосисок и мёда.
15 апреля 2010 г., 11:00, агентство Укринформ (г. Киев, ул. Богдана Хмельницкого, 8/16).*

Тестирования мясных изделий, проведенные Центром Экспертиз "Тест" всегда вызывают большой интерес у потребителей, ведь всем интересно знать, что прячется за названием "колбаса" или "сосиски". К тому же мясные продукты дешевыми не назовешь. Опасений добавляет широкое использование сои вместо мяса. На этот раз Центр Экспертиз "Тест" протестировал 8 популярных торговых марок сосисок Молочных отечественного производства. В первую очередь в сосисках искали мясо, сою, крахмал и ГМО, т.е. то, что больше всего интересует потребителей. Кроме того, в сосисках проверили жирность и микробиологию.

Идентификация состава показала, что основу большинства образцов составляет кутерованный (измельченный) фарш. Достоверно определить, из чего приготовлен такой фарш, не представляется возможным. Скорее всего, это мясное сырье, но тонко измельченное до состояния пасты. Но это точно не соя и не крахмал, т.к. эти компоненты легко идентифицируются. Т.е. мясо в сосисках точно есть. Как есть, к сожалению, и крахмал. На крахмальной фальсификации попались 3 торговые марки: "Русанко" (1,3% крахмала), Fine Food (0,7%) и "Луганські делікатеси" (1,1%). В 4 марках была "припрятана" соя. Так, сосиски "Луганські делікатеси" содержали 4,85% сои, о которой ничего не сказано на этикетке. До 1% компонентов растительного происхождения присутствовало в составе продукции Fine Food. Сосиски марки "Укрпромпочтач 95" (Переяслав) содержали 1,3% сои, сосиски "Русанко" – 0,3% сои.

Многие привыкли варить сосиски, но сосиски по своему определению - полностью готовый к употреблению продукт, поэтому должны быть безопасными с точки зрения микробиологии и в сыром виде. Увы, в двух образцах – "Европродукт" и "Луганські делікатеси" была обнаружена кишечная палочка.

Единственным этапом тестирования, который действительно порадовал, стала проверка на ГМО: несмотря на наличие сои в некоторых молочных сосисках, ни в одном из 8 образцов ГМО не были обнаружены.

В целом результаты тестирования огорчили. "Отличник" по результатам теста только один – сосиски "Ятрань". К слову, это самый дорогой образец в тесте: 55,82грн за 1кг. Общая оценка "удовлетворительно" у продукции "Ювілейний м'ясокомбінат". Четыре образца получили общую оценку "плохо": "Европродукт", "Укрпромпочтач 95" (Переяслав), "Русанко" и Fine Food. Самая низкая цена за 1кг у сосисок "Европродукт" – 16,85грн. Общая оценка "очень плохо" у молочных сосисок АРО и "Луганські делікатеси".

"Тест сосисок привнес в нашу работу больше вопросов, чем ответов. Ведь теперь нам вместе с лабораториями нужно разобраться, как "разложить по полочкам" кутерованный фарш. Индустрия пищевых добавок и заменителей развивается очень быстро. С одной стороны, это обеспечивает колоссальное многообразие пищевых продуктов, с другой же помогает фальсифицировать продукты более тонко и хитро. Печально, что не меняет к лучшему ни введение ДСТУ на маркировку, ни очередное принятие ДСТУ на сосиски. Производители продолжают добавлять к традиционным названиям слова "новые" и "классика", хотя это запрещено стандартами. Вот и получается, что название сосисок вроде традиционное – молочные, а рецептура и фактический состав далеки от традиционных гостовских", - констатирует Валентин Безрукий, президент Центра Экспертиз "Тест".

Высокие цены на натуральный мёд делают его заманчивым объектом фальсификации. Самые распространенные способы фальсификации – подмешивание сахара или сиропа в мёд, продажа сахарного мёда под видом натурального. Сахарный мёд получают при скормливании пчёлам сахарного сиропа. Продажа искусственного мёда, полученного из сахара без участия пчёл, под видом натурального также считается фальсификацией. Мёд Центр Экспертиз "ТЕСТ" ранее не тестировал, тем интереснее было посмотреть на качество этого продукта. Тем более что при обновлении стандарта на мёд были ужесточены требования к качеству и безопасности. В тесте 5 марок отечественного мёда урожая 2009 года, разнотравье. Среди образцов один заявлен как органический – марка "ЕтноПродукт" (ПСП "Дружба"). Также в тесте участвовал мёд марок "Бартнік" (ООО "Бартник"), "Мед від Миколи Івановича" (ЧП Степин Николай Иванович), "Пасіка" (ООО "Украинская медовая компания") и "Купуйка" (ООО "Трейд Марк" по заказу сети "Караван").

В мёде в первую очередь проверили содержание влаги и сахарозы. Ведь повышенное содержание сахарозы может быть признаком фальсификации мёда путем добавления в него сахара или продажи сахарного мёда под видом натурального. Повышенное содержание влаги является индикатором фальсификации мёда путем разведения его сахарным сиропом и продажи незрелого меда, не способного храниться. С этими двумя показателями, а также с проверкой на наличие пестицидов и антибиотиков справились все 5 протестированных марок.

Не секрет, что многие производители нагревают мёд для придания ему жидкой консистенции. Однако при нагревании происходит разрушение ферментов мёда, карамелизация природных сахаров, ухудшение вкусовых свойств, образование нежелательных веществ. Нагревали мёд или нет, можно установить с помощью двух показателей. Чем сильнее нагревают мед, тем ниже будет диастазное число и выше содержание гидроксиметилфурфурола, который образуется при нагревании мёда выше 40⁰С и обладает токсическим (мутагенным) действием. Превышение по этому опасному веществу было обнаружено в одном продукте. Мёд "Купуйка" содержал 30,72мг/кг гидроксиметилфурфурола вместо требуемой нормы не более 25мг/кг. Из-за такого высокого содержания мёд "Купуйка" был снят с дегустации. Самое низкое содержание гидроксиметилфурфурола было в мёде "ЕтноПродукт" – 1,92мг/кг.

В целом результаты теста мёда порадовали: из 5 протестированных марок 4 получили общую оценку "отлично". Это мёд марок "Бартнік", "ЕтноПродукт", "Мед від Миколи Івановича" и "Пасіка". "Ложкой дегтя" в тесте оказался продукт "Купуйка", оценка которому была снижена до "плохо" из-за превышения нормы по гидроксиметилфурфуролу.

"Что касается гидроксиметилфурфурола, то мы последнее время много уделяем внимания этому веществу как показателю безопасности. С одной стороны, мёду повезло больше, чем другим продуктам питания, ведь в Украине гидроксиметилфурфурол нормируется только в мёде. С другой стороны, превышение нормы в одном образце, указывает на то, что только одними новыми стандартами производителей не напугать. Нужны постоянные проверки качества и безопасности, например, путем сравнительного тестирования. В тест мы включили органический мёд. Органические продукты питания очень популярны в мире, в Украине же они только начинают появляться и вызывают немалый интерес у потребителей. При этом очень важно, чтобы органический продукт был действительно органическим. А то в Украине не редкость, когда производители наносят на этикетку громкое название или характеристику, ничего при этом не меняя и не улучшая. Радует, что протестированный нами органический мёд оказался действительно качественным и безопасным. Мы и дальше планируем включать в тесты органические продукты питания", - комментирует тест мёда Валентин Безрукий, президент Центра Экспертиз "Тест".

С результатами теста молочных сосисок и меда тестирований можно ознакомиться на сайте www.test.org.ua.

При публикации результатов тестирования ссылка на первоисточник обязательна.

Центр Экспертиз "ТЕСТ" - общественная организация по защите прав потребителей, которая занимается сравнительными тестированиями с 2001 года.

www.test.org.ua

info@test.org.ua

т.ф. (044) 289-0417