



**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

КРАСИТЕЛЯМ И КОНСЕРВАНТАМ В СОКАХ НЕ МЕСТО!

*Пресс-конференция по результатам сравнительного тестирования гранатовых соков и оливкового масла.
24 февраля 2010 г., 12:00, агентство Укринформ (ул. Богдана Хмельницкого, 8/16).*

Фальсификация продуктов питания старается идти на шаг впереди методов определения подделок. Причем грубая, легко обнаруживаемая фальсификация в последнее время уступает место "тонкому обману". Для его выявления нужны специальное оборудование и методики, которые редко используются в Украине. Яркий пример тому тестирования гранатовых соков и оливкового масла, проведенные Центром Экспертиз "ТЕСТ". Для этих исследований были использованы международные стандарты.

Предыдущий тест гранатовых соков (декабрь 2008г) кроме прочих нарушений выявил "сок" приготовленный вовсе без участия граната. В этот раз все 7 соков подтвердили свое гранатовое происхождение, но некоторые напитки припрятали в себе синтетические красители и консерванты. Так, на бензоате натрия "попались" Наг и "Квант", в соке Inter-пак была обнаружена сорбиновая кислота. Красителей, как и консервантов, в соках быть не должно. Тем не менее, в соке Наг был обнаружен краситель E122, сок Уап содержал два красителя - E122 и E133. Сок Inter-пак "попался" на присутствии сразу трех красителей – E122, E133 и E102. Все три упомянутые красители разрешены для применения в пищевой промышленности, но в соках их быть не должно!!!

E102 - тартразин, искусственный желтый краситель

E122 – азорубин, искусственный красный краситель

E133 - "бриллиантовый синий", искусственный синий краситель

Еще обиднее, что самый дорогой сок оказался самым не безопасным. При международной норме (АИЖН) в 20мг/л армянский сок Уап содержал 58,7мг/л гидроксиметилфурфуrolа. При этом продукт заявлен как органический! Обнаружение такой высокой концентрации указывает на необходимость введения нормы и контроля этого опасного вещества в продуктах питания и в соках в том числе.

Не смотря на выявленные факты фальсификации, несправедливо говорить, что все гранатовые соки плохие. Два из 7 протестированных соков – "Мрія" и Sandora получили общую оценку "отлично": они оказались настоящими, без красителей и консервантов, кроме того оба сока были вкусными.

Если сравнивать результаты с предыдущим тестом, то Sandora оба раза показала "отличное" качество, "Мрія" в прошлом тесте получила "хорошо" из-за следов консерванта, в этот раз без замечаний и "отлично". Сок 4U в прошлом тесте подвел консервант, в этом – присутствие сахара и не самые высокие оценки по органолептике. Кардинальным образом изменилось качество сока "Квант": в прошлом тесте этот продукт не содержал граната вообще, в нем были обнаружены красители и консервант, а также "зашкаливал" гидроксиметилфурфуrol. На этот раз сок "Квант" оказался гранатовым, но содержал сахар и опять-таки консервант.

Результаты теста оливкового масла, с одной стороны, оказались более позитивными: 11 протестированных масел из разных стран (Италии, Испании, Греции, Турции) оказались настоящими оливковыми, грубой подмены более дешевым, например рапсовым маслом, обнаружено не было. С другой стороны, 7 протестированных масел не соответствовали заявленному на этикетке понятию "extra virgin". Поэтому общая оценка "плохо" у масел "Эллада", АВЕА, Costa d'Oro, ITLV, Monini, Oscar и Ravika. Хотя в Украине отсутствует стандарт (ДСТУ) на оливковое масло, но существует международный стандарт CODEX-STAN 33-1981, который предписывает очень жесткие требования к оливковому маслу различных категорий.

Общая оценка самого дорогого образца из протестированных "mana gea", а также более доступных по цене масел "Премія" и Borges – "отлично". У масла Maestro de Oliva общая оценка "хорошо", что совпадает с оценкой по органолептике. Эти 4 масла соответствуют понятию "extra virgin".

"К сожалению, проблем в гранатовых соках не уменьшается. Хотя все протестированные образцы оказались гранатовыми, но синтетическим красителям и консервантам в соках не место! Гранатовые довольно дорогие по сравнению с другими соками, видимо, поэтому чаще фальсифицируются. Снова имеем высокое содержание гидроксиметилфурфурола в одном из образцов. Государство все свое внимание сосредоточило на ГМО и не спешит вводить нормы по веществам, токсичность которых, в отличие от ГМО безоговорочно доказана. Из-за этого производители и слышать не хотят ни о гидроксиметилфурфуроле в соках, ни бенз(а)пирене в маслах. А ведь продукты питания должны быть безопасными. Что касается оливкового масла, то такую подробную идентификацию мы проводили впервые, и если честно, ожидали худших результатов. Мы рассчитывали обнаружить примеси других масел в оливковом, а обнаружили не соответствие нормам для "extra virgin". Хотелось бы видеть больше позитивных оценок по результатам тестов, ведь тогда будет больше выбор у потребителя", - комментирует Валентин Безрукий, президент Центра Экспертиз "ТЕСТ".

С результатами теста гранатовых соков и оливкового масла, а также других интересных 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