Прямая линия

Рост цен на продукты питания беспокоит практически всех оренбуржцев. Кто подстегивает их? Не стоит ли за этим спекулятивный сговор? Эти и другие вопросы на волнующую всех тему вы можете задать в ходе прямой линии 30 января с 15.00 до 17.00 по телефону 8 (3532) 77-41-03.

Ваши звонки будут принимать специалисты областных министерств - сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Валерий Иванович Новоженин, экономического развития, промышленной политики и торговли Анастасия Николаевна Миронова и Оренбургского управления ФАС Анастасия Яковлевна Тарасенко. Вы можете задать свой вопрос заранее, позвонив в редакцию по телефону 77-67-81, или прислать его на адрес электронной почты: iligenova@mail.ru.

Дегустация

Страницу подготовила Екатерина **ИЛИГЕНОВА**

Есть ли мясо в ГОСТовской тушенке?

Фото **Галины ФОМИНОЙ**

Журналисты «ЮУ» вместе с экспертами ФБУ «Оренбургский центр сертификации и метрологии» продегустировали тушенку, которая продается в наших магазинах

Сможет ли обыватель по внешнему виду определить качественный продукт? Конечно да, ответили специалисты центра и пригласили нас на показательную дегустацию тушенки.

«Будем угощаться!» - директор центра Сергей Бойко широким жестом пригласил нас за свой рабочий стол, где уже разместились пять экспертов-дегустаторов. «Такое число необходимо для того, чтобы исключить предвзятость, так как результаты каждого этапа оцениваются баллами и суммируются», - объясняет руководитель группы Анна Антипова. На столе – десять банок тушенки ведущих российских производителей. Обязательное условие – продукт должен быть изготовлен по ГОСТу, ТУ в расчет не берутся.

Технические условия обычно разрабатывают сами производители по своему усмотрению, получают на них авторский патент. Единых правил для них нет. ГОСТ же предусматривает упорядоченную стандартную систему требований к продукту и должен гарантировать соблюдение всех технологий производственного процесса, следовательно, качество и безопасность.

Пять банок тушенки сразу же отправляются на лабораторную экспертизу, а остальные (тех же производителей) открыты, содержимое разогрето и выложено на тарелки.

Каждая идет по кругу экспертов, получая свою оценку по отдельным показателям.

- Мясо должно быть кусочками, нераспадающееся, непереваренное, - Анна Петровна делает отметки в протоколе и попутно комментирует нам свои действия. – Посмотрите, в одном случае оно соответствует этим требованиям, а в другом – просто не хочется это пробовать.

Действительно, на тарелке масса, больше похожая на некачественный фарш. Волокон мяса практически нет совсем, одни хрящики и сухожилия, разбавленные к тому же большим количеством бульона. Соотношение мяса и составляющих также не соответствует заявленным нормам – не менее 58 процентов. На тарелке невооруженным глазом видно, что желе-бульона гораздо больше, чем жилок. К тому же цвет бульона подозрителен – ярко-оранжевый. Скорее всего, здесь без добавок, консервантов и красителей не обошлось.

Одну порцию вообще отложили отдельно – ни вкуса, ни цвета, ни аромата мяса в ней не обнаружили. Продукт вообще признали «условно годным».

- Изначально было переработано испорченное сырье? – интересуюсь я.

- Это покажут лабораторные исследования, - ответили эксперты.

За двадцать минут вердикт дегустации был готов полностью: из пяти банок всем требованиям отвечали лишь две. На грани нормы балансировали еще две, одна – под подозрением. Посторонних предметов в консервах, к счастью, не обнаружили.

Итог – доверьтесь прежде всего собственным ощущениям. Если содержимое банки насторожило – отнесите ее в территориальный отдел защиты прав потребителей. Наличие знака ГОСТ на этикетке высокого качества не гарантирует.

Однако лабораторная экспертиза показала: вообще ни в одной банке все требования ГОСТа не соблюдены! Кушать тушенку можно, так как строгие технологии консервного производства все-таки гарантируют безопасность продукта. Но качество мяса, соотношение его доли с жиром и бульоном по нормам не совпали ни в одной пробе. Приемлемой, по данным лабораторного анализа, названа тушенка от оренбургского, курганского и санкт-петербургского производителей. А вот продукт из Марий Эл и Новгорода экспертов разочаровал.

НА ЧТО ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ:

- не должно быть посторонних запахов и привкусов;

- в нагретом состоянии цвет - от желтоватого до светло-коричневого.

Продукты питания: рост цен опережает инфляцию

Все выше, и выше, и выше

Цены за период с 19.01.2015 г. по 25.01.2015 г. Указаны в рублях.

Наименование	«СосеДДушка»		«Магнит»	«Ринг»	«Лента»
Хлеб, в/с (500 г)	19,10		18,60	15,40	20,05
Молоко, 2,5% (1 литр)	колхоз «Мир» 26,90	«Летний луг» 39,50	34,00	39,90	32,54 (ташл.)
Кефир, 2,5% (500 г)	колхоз «Мир» 20,90	«Летний луг» 34,90	29,50	32,20	28,50
Картофель (1 кг)	22,90		41,20	25,90	43,15
Огурцы (1 кг)	199,00		139 (гладкие)	-	191,62
Тушка курицы «Оренб. бр.» (1 кг)	132,90		118,80	137,60	120,74
Колбаса «Русская», г. Новотроицк (1 кг)	350,90		299,80	354,50	193,61 («Микоян»)
Мука «Увелка», в/с (1 кг)	74,50		63,60	75,00	87,50
Яблоки (1 кг)	69,90		59,90	56,50	75,49
Апельсины (1 кг)	76,90		54,80	87,10	83,99
Чай «Принцесса Канди», (100 г)	40,90		38,90	39,40	59,00 («Тэсс»)
Масло раст. рафин. «Слобода» (1 л)	89,90		89,00	78,70	91,29
Масло слив. «Ташлинское», 72,5% (180 г)	78,90		62,20	76,60	79,00
Яйцо (1 с.), десяток	51,90		60,50	51,50	62,91
Сахар (1 кг)	59,90		46,00	128,20 (коричн.)	60,50

Комментарий

Наценки стараемся сдерживать

Алексей Моисеев, специалист по связям с общественностью торговой сети «СосеДДушка»:

- Увеличение стоимости продуктов не связано с желанием магазина заработать на фоне общей нестабильной ситуации в экономике. Главная причина удорожания - рост закупочной стоимости основной категории товаров. С самого начала своей работы мы всегда придерживались стабильной ценовой политики, старались наладить долгосрочные, надежные отношения с поставщиками и производителями. Львиная доля представленных на витрине товаров – местная продукция или наше собственное производство. Благодаря этому даже в таких непростых экономических условиях мы проводим акции распродаж по сниженным ценам.

Так, один из новых проектов - «Ярмарка по соседству». Суть его заключается в том, что по выходным дням свинину от ГКЦ «Вишневский» в наших магазинах можно приобрести от 199,90 рубля за килограмм. Сдерживаем цены и на другие социально значимые товары. Так, картофель и лук на ярмарке в выходной день у нас стоили 22,90 рубля за кило, свежая рыба - 99,90. Также в рамках нашей акции по поддержке местного производителя «Оренбуржье - малая родина» мы делаем ставку исключительно на продукцию местных производителей, таких, как ООО «Оренбургмолоко», ООО «Оренбургский хладокомбинат», ООО «Сордес» и другие. Такое сотрудничество гарантирует минимальную торговую наценку. Именно это позволяет отказываться от импортных аналогов и предлагать оренбуржцам свежую местную продукцию, ничем не уступающую по качеству зарубежной. Прогнозы на будущее строить трудно, но резкого скачка цен в магазинах нашей сети в ближайшее время не будет. Свои торговые наценки мы увеличивать не собираемся.