

Результаты независимой экспертизы нескоропортящихся продуктов в промышленной упаковке: семечки, орешки, сухофрукты



Рис. 1 семена подсолнечника обжаренные «Печки - Лавочки», изготовитель: ООО «МОК-производство», Московская область, г. Климовск, Бережковский проезд, д. 20



Рис. 2 семена подсолнечника обжаренные «Любимые», изготовитель: ИП Лавский А.А., г. Ростов-на-Дону, ул. Юфимцева, 17а



Рис. 3 семена подсолнечника жаренные «Бабкины семечки», изготовитель: ООО «ТРОЛЛЬ», Московская область, Дмитровский район, п. Деденева, Московское шоссе, д.1

Снэковая продукция пользуется популярностью во всем мире. Ее производят практически везде. В нашем бешеном ритме жизни совершенно не остается времени на полноценный прием пищи, поэтому приходится ограничиваться быстрым перекусом. Для этого как раз и подходит «легкая закуска». Будь то орехи, жареные семечки или различные сухофрукты, все они обладают достаточно большим запасом жиров и калорий.

Ввиду актуальности данных групп продуктов практически у всего населения нашей страны, именно они в текущем году были включены в перечень товаров для проведения независимых потребительских экспертиз.

С этой целью нескоропортящиеся продукты в промышленной упаковке: семечки, сухофрукты и орешки в количестве 10 образцов были закуплены в супермаркетах, гипермаркетах и магазинах г. Ростова-на-Дону. При закупке определялись образцы, пользующиеся наибольшим спросом у потребителей.

Продукция исследовалась по органолептическим показателям (вкус, запах, посторонние включения, а также оценивались изменение цвета, запаха и консистенции, свидетельствующие о порче продукта), санитарно-химическим показателям (содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов), микробиологическим показателям, пищевой ценности (белки, жиры, углеводы), энергетической ценности, а также определялась достоверность информации о пищевой ценности и массе нетто продукта, содержащейся на потребительской таре, проводилась оценка ее соответствия требованиям законодательства. В сухофруктах также определялось наличие консервантов.



Рис. 4 семечки подсолнечные неочищенные жареные т.м. «Зеленый попугай», изготовитель: ООО «Подсолнух» (П), Краснодарский край, село Белая Глина, ул. Степная, 37



Рис. 5 ядра подсолнечника жареные соленые «Семечки голенькие», изготовитель: ИП Акопян Б.Г., Ростовская область, Мясниковский район, с. Чалтырь, ул. Синяевская, 8



Рис. 6 ядра фисташек обжаренные с солью, изготовитель: ООО «Упакомсервис», Московская область, Дмитровский район, с. Куликово

Любителей жареных семечек результаты экспертизы должны порадовать. Проведенной экспертизой установлено, что 100% исследованных образцов семечек (рис. 1-5) соответствовали всем предъявляемым требованиям.

Видимо, благодаря тому, что количество производителей семечек жареных на рынке постоянно увеличивается, соответственно усиливается и конкуренция между существующими изготовителями - прежде всего благодаря расширению ассортимента и улучшению ее качества.

Исследованные орешки: ядра фисташек обжаренных с солью и арахис жареный соленый (рис. 6-7), как и исследованные образцы семечек соответствовали всем требованиям и содержали полную информацию на потребительской таре, соответствующую законодательству.

Нередко кроме сушки фрукты проходят ещё и дополнительную консервацию, чтобы предотвратить процессы порчи. Чаще всего в качестве консерванта используют вещества на основе сорбиновой кислоты (E200-202) и диоксид серы (E 220).

По результатам независимых экспертиз в исследованных образцах сухофруктов: смеси сушеных плодов «Ассорти из сухофруктов» (Таджикистан), калифорнийского чернослива (США), плодов сушеного винограда светлых сортов «Изюм золотой» (Россия) (рис. 8-10) был обнаружен консервант (диоксид серы), информация об использовании которого не доведена до сведения потребителя, что является нарушением требований законодательства, несмотря даже на то, что содержание консервантов в этих сухофруктах



Рис. 7 арахис жареный соленый, изготовитель: ООО «Фабрика «ГУД-ФУД», г. Москва, ул. Рябиновая, д. 38, стр. 5



Рис. 8 смесь сушеных плодов «Ассорти из сухофруктов», изготовитель: ООО «Баракат-Исфара», г. Исфара, 10 микрорайон, ул. Ленина, б/н (Таджикистан)



Рис. 9 калифорнийский чернослив e-pitter (плоский), изготовитель: Нейшнл Рейзин Компани 626 С, Фифс Стрит, Фоулер, Калифорния, 93625 (США)

соответствовало гигиеническим нормативам санитарных норм и правил, т.е. они являются безопасными для здоровья потребителя. В то же время, производитель, не указывая полную информацию о наличии в составе продукта консервантов, тем самым вводит потребителя в заблуждение относительно натуральных свойств продукта, а также, в свою очередь, не обеспечивает ему возможность правильного выбора продукции.

В калифорнийском черносливе производства США (рис. 9) не указано групповое наименование пищевой добавки E202. Изготовитель, желая скрыть наличие пищевых добавок, не использует в ингредиентном составе знакомый для любого потребителя термин «консервант», указав при этом только его индекс согласно Европейской цифровой системе (E), идентификация которого без дополнительной литературы не представляется возможным.

В плодах сушеного винограда светлых сортов «Изюм золотой», производства ООО «Караван-Продукт», Московская область (рис. 10), не указана дата упаковывания.

В смеси сушеных плодов «Ассорти из сухофруктов», производства ООО «Баракат-Исфара» (Таджикистан), потребитель введен в заблуждение относительно состава продукта, т.к. в содержимом упаковки отсутствуют плоды алычи, обозначенные на этикетке в непосредственной близости к наименованию. Тем самым, любители плодов алычи могут расстроиться при покупке продукта данного изготовителя.

Выводы и рекомендации экспертов:

1. Перед покупкой семечек, сухофруктов и орешек первое необходимо обратить внимание на условия хранения. При этом следует смотреть на рекомендации изготовителя по хранению,



Рис. 10 плоды сушеного винограда светлых сортов «Изюм золотой», изготовитель: ООО «Караван-Продукт», Московская область, Павлово-Посадский район, с. Рахманово, 91 А по заказу ООО «Солано-Продукт»

указанные на потребительской таре.

2. Покупайте орехи и семечки целыми, а не порезанными, молотыми или очищенными, так как очищенные ореховые ядра становятся прогорклыми быстрее.

3. Благодаря высокому содержанию масел в орехах и семечках, они быстро становятся прогорклыми при длительном хранении в теплых условиях. При покупке орехов и семечек обращайте внимание на их цвет, в том числе и в разрезе. Старые прогорклые плоды имеют обычно желтоватый оттенок.

4. Только свежие семечки могут доставить удовольствие своим восхитительным вкусом. А свежесть сохраняется не так и долго - семечки в обычной (не вакуумной) упаковке остаются вкусными не более 2-х месяцев. Через полгода от момента изготовления любые семечки становятся прогорклыми. Поэтому, выбирая пакетик семечек в магазине, обратите внимание на дату производства - и вы будете наслаждаться свежим вкусом жареного лакомства.

5. Опасными и вредными бывают орехи заплесневелые: под воздействием плесневого грибка в ядрышках вырабатываются афлатоксины - вещества очень коварной природы: они не имеют ни вкуса, ни запаха, их невозможно "распробовать", но, тем не менее, они способны провоцировать развитие раковых заболеваний. Поэтому, если, расколов орех, вы заметите над ним облачко пылицы - выкидывайте его без сожаления.

6. Для максимального сохранения пищевой ценности и вкусовых свойств продукта, орехи и семечки лучше хранить неочищенными в прохладном темном месте, тогда в течение нескольких месяцев плоды будут «как новенькие». Очищенные орехи и семечки лучше хранить в плотно закрывающемся контейнере, в котором они могут пребывать до месяца, а в холодильнике - до двух месяцев. В случае неправильного и длительного хранения, помимо снижения пищевой ценности, особо жирные сорта орехов и семечек становятся прогорклыми (чтобы избежать такой неприятности все производители обжаривают плоды, и это продлевает их «жизнь»).

7. Иногда сухофрукты могут пачкать заводскую упаковку и выглядеть немного влажными или жирными. Чаще всего так бывает с черносливом. Как правило, это не дефект продукта, а следствие добавления к нему растительного масла или сахарного сиропа для придания товарного вида. Подержите сухофрукт в руке, оцените его плотность: он должен быть эластичным. Пересушенные плоды или неправильно сушили, или очень долго хранили.

8. При всех положительных свойствах сухофруктов, они, все-таки, в первую очередь содержат большое количество углеводов, поэтому их использование в питании людей, ведущих малоактивный образ жизни, должно быть ограничено, по сравнению со свежими фруктами, а в питании детей, страдающих сахарным диабетом или имеющих нарушения в работе поджелудочной железы – исключено.