

Дорога ложка к обеду

Почему срок годности белорусской воды в бутылках – шесть месяцев, а в европейской – два года

ВСЕ ЧАЩЕ на магазинных полках стоят идентичные продукты от разных производителей. Их отличие лишь в цене и... сроке годности. Скажем, почему карамельный пудинг от одного производителя можно хранить полгода, от другого — три месяца, а от третьего — всего месяц? Их состав практически идентичен или это только так кажется потребителю?



Смотрим на этикетку **карамельного пудинга** от одного из крупнейших российских производителей. В его составе — молоко пастеризованное, сахар, стабилизатор (Е 1422, гуаровая камедь, каррагинан), натуральные красители (карамель, аннато), ароматизатор, идентичный натуральному (карамель). Также

упаковка нас информирует о том, что продукт изготовлен с использованием сухого молока, а срок его годности — три месяца.

Еще один карамельный пудинг, уже от другого российского производителя, можно хранить все четыре месяца. Что же в его составе? Обезжиренное молоко, вода питьевая, сахар, сливки, загуститель (модифицированный крахмал), каррагинан, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, ароматизатор, идентичный натуральному (карамель), эмульгатор-фосфат натрия, краситель (бета-каротин).

Зато белорусский карамельный пудинг «проживет» не более месяца. Может быть, по составу он не сильно отличается от импортных аналогов? Все те же молоко нормализованное, сахар, стабилизатор (ацетилованный дикрахмалоадипат, молочный протеин, камедь рожкового дерева), ароматизатор, идентичный натуральному (карамель), натуральные красители (карамель, аннато). В чем же дело? Как объяснили мне на предприятии-изготовителе, продукт, который я купила, — из самой первой промышленной партии белорусского карамельного пудинга. Еще не прошел он все стадии исследования, в частности, то, как он будет храниться в торговой сети. Поэтому производитель может поставить на нем срок годности пока не более месяца.

— Исследования его установления проводятся с запасом. То есть, чтобы установить срок годности в месяц, нужно наблюдать за продуктом минимум полтора. К тому же одно дело, когда он хранится в лабораторных условиях, и совсем другое, когда он в торговой сети. Мы недавно поставили первую промышленную партию в розничную сеть. Именно поэтому пока срок годности нашего пудинга только месяц. К тому же наш новый продукт не содержит консервантов, которые могли бы продлить время хранения, — говорит главный технолог предприятия, выпустившего первый белорусский карамельный пудинг, Татьяна Магер.

Конечно, я не дегустатор и не эксперт, и все же заметила, что белорусский пудинг по цвету светлее российских, по консистенции более жидкий. Но зато у него насыщенный молочный вкус. Правда, и цена выше, хотя, по логике, дороже должен быть импортный продукт — ведь в его стоимость заложена как минимум более длительная транспортировка. Самым дешевым оказался пудинг, хранящийся четыре месяца, — 3500—3700 рублей за банку. Еще один российский продукт стоит 4500 рублей за банку такого же объема. Белорусский пудинг продают по 4900 рублей.

Как известно, цена единицы продукта зависит от объема партии (чем больше, тем дешевле). Белорусский пудинг сделал только первый шаг на рынок, следовательно, объемы его производства отличаются от российских аналогов, давно ориентированных на экспорт.

Внимательно я посмотрела и на сроки годности **детского питания** (сухие смеси, овощные и фруктовые пюре). Ведь эти продукты, в моем понимании, должны быть одинаково безопасны, а следовательно, и хранение их не должно отличаться по срокам. Здесь все производители как сговорились: у белорусских, российских и европейских компаний сухие молочные смеси можно хранить, как правило, два года (я нашла только смесь из Нидерландов, срок годности которой три года). Столько же хранятся **овощные пюре**, если они без примеси сливок и прочих компонентов.

Однако **соки**, в том числе детские, годятся к употреблению максимум год. В их составе только натуральный или восстановленный сок, как в пюре — только натуральное пюре. То есть овощное или фруктовое пюре без всяких добавок можно хранить два года, а сок из тех же фруктов и овощей — только год. Почему?

Как объяснили мне в Научно-практическом центре НАН Беларуси по продовольствию, срок годности зависит не только от продукта, но и от его упаковки и способа стерилизации. Действительно, соки хранятся в тетрапаках, а пюре для детского питания — в стеклянных банках, которые лучше сберегают качество продукта.

Нет отличий в сроке годности и у **шоколада**. Российские, украинские, белорусские, бельгийские и немецкие производители отводят плитке строго год жизни. Консервированные горох и кукуруза «живут» два года, а то и больше (продукция китайских производителей может храниться до трех лет, в то время как популярные в Беларуси «салатные компоненты», как правило, выдерживают только год).

Что еще может удивить потребителя своим сроком годности, так это **вода**. Обычная питьевая. Здесь снова отстают по продолжительности белорусские упаковки — в основном нашу воду можно употреблять 180 суток. Европейскую воду — вдвое дольше. Какая чище?

В [Научно-практическом центре НАН Беларуси по продовольствию](#) уточняют, что речь снова идет не о качестве сырья, в данном случае воды. У Минздрава Беларуси на этот счет очень жесткие требования, по которым с 1 февраля этого года питьевая негазированная вода может храниться не более 150 суток, газированная — не более 180.

— Срок годности зависит от множества факторов: от компонентов, которые входят в состав продукта, от качества сырья, оборудования производителя, упаковки. Поэтому неправильно думать, что чем он меньше, тем натуральнее продукт. Стоит внимательнее читать состав на упаковке — он лучше длины срока годности скажет о качестве продукта, — посоветовала технолог Татьяна Магер.

Специалист также подсказала, что опасения потребителя могут вызывать только консерванты. А стабилизаторы и загустители — это, как правило, растительного (камедь рожкового дерева, крахмал) или животного (желатин) происхождения. Они нужны, чтобы придать продукту однородную консистенцию, и никак не влияют на срок его хранения.

Словом, не лишним будет внимательнее читать состав на этикетке. Белорусское законодательство обязывает компании перечислять все ингредиенты продукта, поэтому у нас есть шанс выбрать в представленном магазинами изобилии максимально безопасные и натуральные продукты питания.

Цены на продукты питания в белорусских рублях в ГП "Минский Комаровский рынок"

Сыр	66900--89000 (РБ), 90000--258000 (импортный)
Молоко, 1 л	6250--11350
Творог, 1 кг	24000--43400 (в зависимости от жирности)
Яйца	14750 (ДВ)
Мука, 2 кг	17000--18500
Макароны (спагетти)	8250--11000
Гречка, 0,9 кг	6950--8900
Рис, 0,9 кг	7000--9500
Масло сливочное	12900--14500
Масло подсолнечное	13500--17900
Помидоры (Испания)	15000--25000
Огурцы (РБ)	37000--45000
Яблоки	10000--12000
Бананы	8000--11000
Мандарины	12000--15000
Рыба свежемороженая	
Хек	52900--59600
Минтай	29900--34900
Горбуша	47500--47900
Щука	41900--54500
Мясо	
Свинина (в зависимости от качества мяса)	45000--85000
Говядина	85000--150000
Курица (тушка)	26900

Яна Мицкевич