

Пюре под микроскопом



Что показала лабораторная проверка детского питания

Передо мной в чашке Петри — несколько мохнатых пятнышек плесени. Картинка для большинства из нас, может быть, не слишком приятная, но для специалистов Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности питания НПЦ НАН по продовольствию очень информативная. Ведь посев в такие емкости со специальной питательной

средой исследуемого материала, а точнее пищевых продуктов, расскажет о том, насколько они безопасны для нашего с вами стола.

Тут все просто: если полученные данные вдруг не вписываются в санитарные нормы, продукт бракуют. Встречались в практике специалистов, например, чай, в которых находили плесень. Некоторые продукты общественного питания были забракованы из-за нахождения в них кишечной палочки. Меньше всего нарушений фиксируется в питании для детей, заверяет заведующая комплексом Ирина Почицкая. И это при том, что нормы в сравнении с товарами для взрослых строже в разы. Надеваем халаты и вместе со специалистом отправляемся на проверку.

Первым делом попадаем в коридор лаборатории микробиологических исследований. Но даже халаты не дают нам право заглянуть за стеклянную дверь, где «колдуют» специалисты. Во-первых, помещение обработано ультрафиолетом, а значит, посторонние микробы здесь нежелательны. Кроме того, именно в этот момент и идет посев тех самых культур, емкости с которыми потом отправятся для инкубирования в специально предназначенные термостаты.

— Все продукты, особенно для детского питания, проверяются по показателю безопасности, — рассказывает Ирина Почицкая. Это микробиологические показатели, содержание пестицидов, микотоксинов, токсичных элементов, нитратов, радионуклидов. Если речь идет о мясной или молочной продукции, она дополнительно исследуется на антибиотики.

Только за два минувших года здесь проверили более 300 образцов детского питания. Это плодоовощные соки, нектары, пюре, быстрорастворимые каши, чай, вода питьевая. Все образцы, заверяет специалист, соответствуют требованиям ТНПА по содержанию токсичных элементов, консервантов, пестицидов, нитратов, антибиотиков, микотоксинов, микробиологическим показателям. Несоответствия если и были, их можно фактически пересчитать по пальцам. Пюре из брокколи российского производства содержало нитратов больше, чем того требуют нормы, а шведский нектар с черносливовом — ОМФ.

— Оксиметилфурфурол, — поясняет Ирина Почицкая, — показатель избыточной тепловой обработки продукта или же слишком длительного хранения. Он серьезно превышал наши нормы, а потому продукт до прилавков не дошел.

Любопытно, но определенной схемы прохождения продукта по лабораториям нет. Образец, который, например, поступил сегодня в девять утра, уйдет туда, где свободнее — все зависит от степени загрузки лабораторий. И постепенно пройдет всестороннюю проверку. Впрочем, всех секретов здесь раскрыть не могут — это сродни врачебной тайне. Причина — конкуренция между пищевыми лабораториями,

которых по стране около сотни. Впрочем, и сами специалисты знают далеко не все. Например, производителя того или иного продукта. Почему? А чтобы анализ не был предвзятым.

Отправляемся в токсикологическую лабораторию. Тут нас встречают обилие колб и самые разные печи, внешне похожие на микроволновки. На одной из них читаю: «Температура выше 98 градусов». Предполагаю, здесь что-то сжигают. И оказываюсь недалеко от сути.

— Здесь, — объясняет Ирина Почицкая, — определяют токсичные элементы продукта и его минеральный состав. Для этого образцы нужно просто сжечь в специальных печах.

Оказывается, токсичные элементы в продуктах питания попадают. В лаборатории вспоминают: несколько лет назад была проблема с подсолнечником, семена которого содержали слишком большое количество кадмия. Долгое время продукт браковали. Впрочем, семечки и кадмий, как оказывается, только на первый взгляд понятия несовместимые. Подсолнечник естественно накапливает кадмий в процессе вегетации.

— Время от времени выявляем в морепродуктах мышьяк, ртуть, — продолжает Ирина Почицкая, — они как губки, могут накапливать как полезные элементы, так и морской «мусор». Такой продукт на рынок не попадет. Часто также бракуем продукцию, которая, возможно, выращивалась около трасс — зерновые, овощные культуры с повышенным содержанием тяжелых металлов. Но речь, заметьте, о детском питании в данном случае не идет.

Если недочеты и случаются, приоткрывает завесу тайны Ирина Почицкая, они чаще касаются заявленного на этикетке витаминного состава каш, растворимых печеня и чаев, фруктовых и овощных соков и пюре, питьевой воды и других продуктов. Этим грешат, кстати, и известные зарубежные марки, и наши производители. В пятой части исследованной продукции были установлены отклонения по содержанию витаминов группы В и С, а также минеральных веществ (железа, кальция, натрия) на 10—20% от заявленных на этикетке.

Маркетинговый ход? Нет, заверяет ученый. «Дело в том, что если производитель привязывается к одной цифре, он себя загоняет в тупик, а ведь сырье постоянно меняется, — поясняет ситуацию Ирина Почицкая. — В одних ягодах, например, клубнике, одно количество железа, в малине — другое. В цифру можно не попасть. В этой ситуации мы советуем производителям: указывайте диапазон. Иначе даже самая безопасная, но не соответствующая этикетке каша отправится в корзину».

А вот по молочной продукции, по которой сегодня столько нареканий в соседней России, специалисты заверяют: в тех продуктах, которые поступают на проверку, нарушений по антибиотикам нет. А ведь белорусские стандарты зачастую строже, чем международные. Но факт остается фактом: молочные продукты здесь пока не браковали ни разу.

Еще один важный показатель соков и другой плодоовощной продукции — нитраты. Спрашиваем об этом у заведующей лабораторией физико-химических исследований Натальи Комаровой.

— За всю практику, — заверяет она, — в белорусском детском овощном питании нарушений не было. Это потому, что строгий контроль сырья налажен на самих предприятиях. Там знают: использовать овощи с содержанием нитратов выше 200 миллиграммов на килограмм недопустимо.

Кстати, проверяют в лаборатории продукт и на то, в чем и мы, потребители, понимаем немало — на вкус, цвет и запах. В общем и целом с этим у производителей проблем нет. Но если и встречались нарушения, говорит Наталья Комарова, то они были единичными. Например, яблочный сок одного из предприятий по этой причине отправился в корзину — сок должен пахнуть соком.

Но если на отечественные прилавки поступает только лучшее, как могут возникать отравления в некоторых школах страны? Да и в целом ведь, как говорят специалисты, 25 процентов неинфекционных заболеваний связано с неправильным питанием детей. Впрочем, по мнению Ирины Почицкой, от этой беды не спасет даже самый хороший продукт. И проблемы нужно искать не в их качестве.

— Даже на бытовом уровне каждый из нас понимает, — говорит она, — немытые руки, плохо вымытая посуда, плохие или несоответствующие условия хранения, приготовления продуктов питания — все это может внести свой негативный вклад в питание детей.