



Федеральное агентство научных
организаций
Федеральное государственное бюджетное
научное учреждение
«ВСЕРОССИЙСКИЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
имени В.М. Горбатова»
(ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)
109316, Москва, ул. Талалихина, 26
Телефон: 8-495-676-9511; факс: 8-495-676-9551
E-mail: info@vniimp.ru

Главному редактору «АиФ»
Зятыкову Н.И.

13.07.2015 № 333/дир

На № _____

О статье в «АиФ» №25 от 17.06.2015
«Есть ли мясо в «Докторской» колбасе?
Экспертиза «АиФ»»

Уважаемый Николай Иванович!

ВНИИМП им В.М. Горбатова на протяжении 85 лет является ведущей научной организацией в области разработки фундаментальных и прикладных проблем биологии, химии мяса, техники и технологии производства мяса и мясной продукции.

Колбаса «Докторская» занимает достойное место в общем объеме вареных колбас, которые составляют более 60% от всего объема их производства. Ее начали производить еще в 1936 году, разрабатывал рецептуру и технологию ее изготовления ВНИИ мясной промышленности, а впервые осуществил производство Московский мясоперерабатывающий комбинат им. А.И. Микояна. Колбаса предназначалась в качестве диетического (лечебного) питания больным с признаками последствий перенесенного длительного голодания и имеющим подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма. После Великой Отечественной войны «Докторская» только увеличила свою значимость и присутствовала в питании широких кругов населения.

Рецептура колбасы «Докторская», за годы существования, действительно претерпела небольшие изменения. С целью увеличения содержания белка и снижения жира в готовом продукте, и, как следствие - повышения пищевой ценности без снижения традиционного качества готового продукта, из общего количества полужирной свинины (70%), 25 % было заменено на свинину нежирную. В связи с этим современная, Докторская», выработанная по ГОСТ Р 52196-2011, содержит 25% говядины

высшего сорта, 25% нежирной свинины, 45% полужирной свинины. Поэтому утверждение о том, что сейчас используют «...не то нежирное первоклассное мясо, которое использовали раньше, а в буквальном смысле слова обрезки» граничит с введением потребителя в заблуждение.

Одновременно с этим, обращаю Ваше внимание на то, что «Докторская», изготовленная по ГОСТ Р 52196-2011 имеет высокую пищевую ценность, а именно 100 г колбасы удовлетворяют ~ 15-20 % от суточной потребности в белках, ~ 20-30 % от суточной потребности в жирах.

Также стоит отметить несостоятельность высказывания, что ГОСТ Р 52196-2011 года разрешил «...использовать практически всю пищевую «химию»». Это не соответствует действительности, поскольку в мясоперерабатывающей практике технологическую значимость имеют всего около 35 пищевых добавок, и лишь порядка 15 из них можно применять для производства ГОСТовской продукции. При этом обязательными для изготовления большинства традиционных мясопродуктов являются нитрит натрия и аскорбиновая кислота.

Пищевые фосфаты, регуляторы кислотности, антиокислители, глутамат натрия являются лишь рекомендуемыми к применению. В технологической инструкции на производство вареных колбасных изделий по ГОСТ Р, разработчиком которых является ФГБНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова, установлены минимально необходимые нормы внесения пищевых добавок, подтвержденные научно-исследовательскими работами Института. Общий объем использования пищевых добавок, при производстве «Докторской» колбасы составляет не более 0,8% к массе используемого мясного сырья.

Основным «маркером» качества той или иной продукции, являются приведенные в статье результаты исследования вареной колбасы «Докторская», которые показывают, что при практически одинаковых показателях по пищевой ценности представленные образцы имеют разный состав по используемым пищевым добавкам. Так, например, часть производителей выпускают продукцию без применения глутамата натрия, что позволяет непосредственно потребителю сделать свой выбор, приобрести продукт, выработанный с применением глутамата натрия или без него.

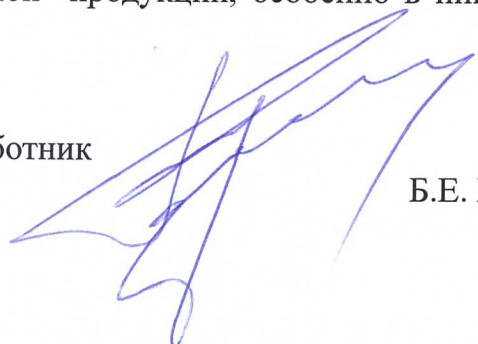
«Докторская» – это не торговая марка, права на которую принадлежат какому-то одному производителю. Но и не просто слово русского языка, как например, «кол-

баса», которое каждый может использовать по своему усмотрению. «Докторской» по закону может называться только вареная колбаса, произведенная в строгом соответствии с национальным стандартом ГОСТ Р 52196-2011. Следуя требованиям ГОСТа, этот продукт имеет право производить и называть историческим именем любой завод. Качество «Докторской» от предприятий Калининграда до Владивостока должно быть одинаковым и постоянным. Однако отсутствие жестких требований, привело к тому, что часть предприятий стали использовать наименования, указанные в национальных стандартах, при разработке новых вареных колбас в том числе «Докторская плюс», «Докторская к завтраку» и т.д., что вводило потребителей в заблуждение. В связи с этим, Институт добился, что продукцию, вырабатываемую не по ГОСТу, а по техническим условиям и/или стандартам организаций, нельзя будет маркировать с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными стандартами.

Ссылки Вашего корреспондента, который устроился работать на какое-то безымянное предприятие, безусловно важны, но это не может выдаваться за общее положение в отрасли, где работают честные люди и добросовестные предприниматели. Таким образом, газета создает резко отрицательное мнение о мясной промышленности в целом, что является недопустимым в условиях все большего напряжения в нашей стране в результате санкций и падения уровня социального обеспечения населения.

В связи с вышеизложенным, мы предлагаем такой уважаемой газете, как «АиФ», сотрудничество при подготовке к публикации материалов, касающихся мяса и мясной продукции, поскольку введение людей в заблуждение не способствует осуществлению основной задачи, указанной президентом страны, по повсеместному расширению и популяризации отечественной продукции, особенно в пищевых отраслях нашей страны.

Главный специалист по связям
с общественностью, заслуженный работник
пищевой индустрии России



Б.Е. Гутник

Исп. В.В. Насонова
+7(495)676-65-51