

Доцент СФУ: «Торты всегда в зоне риска»

26 января 2021 года красноярские СМИ [сообщили](#) о результатах проверки бисквитных тортов специалистами Центра стандартизации и метрологии. Выяснилось, что ни один из проверенных тортов от некоторых красноярских производителей не соответствует стандартам безопасности полностью. Как это могло произойти, объясняют эксперты СФУ.



✘ Отвечает доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров, доцент базовой кафедры таможенного дела Института торговли и сферы услуг **Галина Рыбакова**: *«Торты всегда в зоне риска: с одной стороны — у них многокомпонентный состав, с другой — это питательная среда (белки, сахар, влага) для микроорганизмов, с третьей стороны — после „сборки“ всех элементов (коржи, кремы, дизайн) торты не проходят термообработку, которая могла бы уничтожить присоединившуюся в процессе микрофлору. Производители стараются на это влиять добавлением консервантов, а должны бы просто усилить контроль за санитарным состоянием производственных цехов. Ведь, к примеру, кишечная палочка на то и называется кишечной, указывая на её основное место дислокации в организме человека. Поэтому её присутствие в пищевой продукции — результат элементарного нарушения личной гигиены сотрудников и недостаточного контроля за санитарным состоянием производства. Мыть руки и снимать халаты при посещении туалета, не выходить в форменной одежде „покурить“ или „подышать свежим воздухом“ — это классика санитарных требований».*



Микробиолог, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров **Галина Гуленкова** поясняет: *«Появление дрожжей и плесеней в готовой продукции, как правило, зависит от дополнительного плодово-ягодного сырья (фрукты, сухофрукты, ягоды, джемы и повидло), а также орехового сырья. Не следует забывать и о факторах, ухудшающих состояние продукции на этапе продаж. В частности, для тортов очень важно соблюдение температуры хранения в местах реализации. Неудивительно, что лучшим по качеству оказался торт из Челябинска, о котором сразу было заявлено, что эта продукция поставляется в Красноярск в замороженном виде. Температура хранения напрямую влияет на общее микробное число, что могло стать определяющим для тех образцов, где кишечная палочка не найдена».*

Всего проверяли 10 образцов — 9 местных и один из Челябинска. Соответствует всем нормам единственный торт из Челябинска.

Во всех бисквитах, произведенных на территории края, зафиксировали превышение общего микробного числа, а в пяти — бактерии группы кишечных палочек.

Добавим, была протестирована продукция следующих производителей:

- ООО «ТС «Командор»;

- ООО «ТС Командор» Крафтовая кондитерская «Суфле-Безе»;
- ООО «Стефанишен»;
- ООО «Кондитерская компания «Сладкая жизнь»;
- ООО «Смарт»;
- ООО «Вирсавия»;
- ООО «Бастион Финанс»;
- ООО «Алонда»;
- ООО «О'КЕЙ» собственное производство.

[Пресс-служба СФУ](#), 28 января 2021 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/24182>