

В пензенских магазинах сети «Светофор» в продуктах нашли опасный «мясной клей»

Category: Общество, Происшествия

14.02.2025



Управление Россельхознадзора по Республике Мордовия и Пензенской области обнаружило фальсифицированную молочную продукцию в магазинах сети «Светофор» в Пензенской области.

Пробы продукции были взяты еще в январе в рамках государственного задания.

В четырех пробах были выявлены нарушения. В частности, в творожной массе и твороге 9% жирности обнаружены сорбиновая кислота, микробная трансклутаминаза, а также фитостерины (В-ситостерин, кампестерин, стигмастерин), что свидетельствует о фальсификации.

Кроме того, признаки фальсификации выявлены в плавленом сыре «Сливочный» и питьевых сливках 20% жирности «Апрелика» — в них также обнаружены фитостерины.

Микробная трансклутаминаза обычно используется в пищевой промышленности, она нужна для склеивания мелких обрезков (отходов производства). На сленге трансклутаминазу называют «мясным клеем». В сыроделии и производстве творога или йогуртов она повышает массу продукта за счёт удержания влаги.

Россельхознадзор направил информацию территориальным управлениям по месту нахождения производителей для принятия мер. Роспотребнадзор уведомлен о выявленной фальсифицированной продукции. Магазинам предписано изъять продукцию из оборота. Кроме того, готовятся материалы для проведения инспекционного визита в «Светофор» совместно с прокуратурой Пензенской области.