



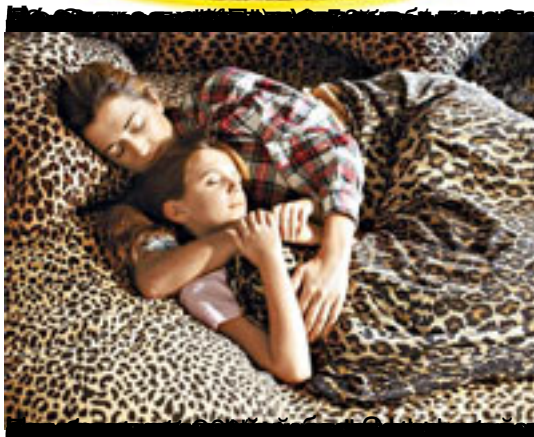
*Накануне Международного дня защиты детей эксперты ДП «Укрметрестандарт» проверили товары для подрастающего поколения и рассказали о результатах.*

Уж сколько раз диетологи твердили, что сосиски - это совершенно не та еда, которая рекомендована для здорового питания, тем более если речь идет о детском рационе! Однако многие не обращают на это ровным счетом никакого внимания, ведь уже давно известно: лучшее "мясо" для украинцев - это колбаса и сосиски.

Мама, невзирая ни на что, кормят своих чад "Детскими" сосисками, уверенные, что такое название является чуть ли не гарантией качества. Увы и ах: распространенный стереотип в данном случае совершенно не соответствует действительности!

Результаты исследования ДП «Укрметрестандарт» показали, что из четырех видов сосисок вареных "Детские" ни один образец не отвечает установленным требованиям по содержанию влаги и микробиологическим показателям. Более того, в сосисках высшего сорта "Детские" от ТМ "Тульчин" (Винницкая область) эксперты нашли усилитель вкуса - глутамат натрия E621, а ТМ "Колос" "приукрасила" свою продукцию красителями тартразин E102 и желтый солнечный закат E110, которые считаются опасными для здоровья.

Немного лучше ситуация с фруктовыми соками для детского питания: из 8 проверенных образцов превышение содержания оксиметилфурфурола было выявлено в двух случаях. При норме содержания не более 20 мг/кг в соке яблочно-вишневом ТМ "Карапуз" токсичного вещества содержалось 28,5 мг/кг, а в соке из яблок и черной смородины "Фруто Няня" - 29,7 мг/кг.



[Наталья МИЧКОВСКАЯ, «Комсомольская правда в Украине»](#) [Виктор Роденко, «Воскресный Киев»](#) [Юлия](#)