ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2038 /9-5 от 26.05.2025 на 3 листах

Акт № от 16.04.2025

Заказчик:	АНО "Роскачество"
119071 Россия,	г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): -	Дата отбора образца:
НД на метод отбора:	Образец отобран заказчиком
Место отбора: -	
Наименование образца:	**Сыр мягкий с белой плесенью. Масса нетто: 120 г. Дата изготовления: 04.04.2025 г. (срок годности: 31 сутки). Упаковка: алюминий, шифр пробы 342РСК0016/1**
Производитель:	
Дата выработки: 04.04.2025	Количество: 3 шт
Дата поступления образца: 16.04.2025	Время поступления образца: 14:33
Доп. сведения:	дата начала/завершения испытаний: 16.04.2025/05.05.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054252). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.
НД, на соответствие которому испытывается образец:	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 55063-2012		29,3±0,8
2	Массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество),%	ГОСТ Р 55063-2012		53,2±0,8
3	Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 55063-2012		50,9±0,2
4	Массовая доля влаги в обезжиренном веществе, %	ГОСТ Р 52686-2006		72,0
5	Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 54662-2011		21,0±0,5
6	Масса нетто, г	ГОСТ 8.579-2019		128,6±0,1
7	Активная кислотность (pH), ед. pH	ГОСТ 32892-2014		6,01±0,06
8	Массовая доля нитратов, мг/кг	ГОСТ Р 51460-99		менее 5
9	Массовая доля нитритов, мг/кг	ГОСТ Р 51460-99		0,70±0,07
10	Массовая доля углеводов (лактозы), %	ГОСТ 33527-2015		менее 0,5
11	Массовая доля крахмала, %	ГОСТ Р 54759-2011		не обнаружено (менее 1,0)
12	Афлатоксин М1, мг/кг	ГОСТ 34049-2017		менее 0,00002
13	БГКП (колиформы)	ГОСТ 32901-2014		обнаружены в 0,001 г
14	Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы (бактерии рода Salmonella)	ГОСТ ISO 6785-2015		не обнаружены в 25 г
15	Стафилококки S.aureus	ГОСТ 30347-2016		не обнаружены в 0,001 г

2038

16	Листерии L.monocytogenes	ГОСТ 32031-2022		не обнаружены в 125 г
17	Количество спор аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	ГОСТ 32901-2014		5,6x10*4
18	Количество термофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г	ГОСТ 32901-2014		7,0x10*1
19	Масляная кислота С4:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		2,7±0,3
20	Капроновая кислота С6:0,%	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		1,5±0,3
21	Каприловая кислота С8:0,%	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		1,0±0,3
22	Каприновая кислота С 10:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		2,8±0,3
23	Лауриновая кислота С 12:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		3,6±0,3
24	Миристиновая кислота С 14:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		11,0±0,3
25	Миристолеиновая кислота С14:1, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		1,4±0,3
26	Пальмитиновая кислота С 16:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		32,1±0,3
27	Пальмитолеиновая кислота С 16:1, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		2,2±0,3
28	Стеариновая кислота С 18:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		9,8±0,3
29	Олеиновая кислота С 18:1, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		25,2±0,3
30	Линолевая кислота С 18:2, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		3,0±0,3
31	Линоленовая кислота С 18:3, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		0,5±0,3
32	Арахиновая кислота С 20:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		0,1±0,3
33	Бегеновая кислота С 22:0, %	ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012		менее 0,1
34	Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:пальмитиновой (С16:0) к лауриновой(С12:0)	ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012, ГОСТ Р 52253-2004		9,0
35	Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:стеариновой (С18:0) к лауриновой(С12:0)	ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012, ГОСТ Р 52253-2004		2,7
36	Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:олеиновой (С18:1) к миристиновой(С14:0)	ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012, ГОСТ Р 52253-2004		2,3
37	Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:линолевой(С18:2) к миристиновой(С14:0)	ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012, ГОСТ Р 52253-2004		0,3

2038

38	Соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира, %:суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой и стеариновой	ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ 31665-2012, ГОСТ Р 52253-2004		0,5
39	Массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта, %	ГОСТ 32915-2014, ГОСТ 31663-2012, ГОСТ Р 70238-2022 п.6,8, ГОСТ 34178-2017		более 85,0 (100% молочный жир)
40	Растительные масла или жиры в жировой фазе продукта	ГОСТ 31979-2012		отсутствуют
41	Массовая доля триглицерида С24, %	ГОСТ 28928-91		0,25±0,03
42	Массовая доля триглицерида С26, %	ГОСТ 28928-91		0,63±0,07
43	Массовая доля триглицерида С28, %	ГОСТ 28928-91		0,85±0,10
44	Массовая доля триглицерида С30, %	ГОСТ 28928-91		1,32±0,15
45	Массовая доля триглицерида С32, %	ГОСТ 28928-91		2,95±0,34
46	Массовая доля триглицерида С34, %	ГОСТ 28928-91		5,67±0,65
47	Массовая доля триглицерида С36, %	ГОСТ 28928-91		12,69±1,46
48	Массовая доля триглицерида С38, %	ГОСТ 28928-91		12,97±1,49
49	Массовая доля триглицерида С40, %	ГОСТ 28928-91		8,49±0,98
50	Массовая доля триглицерида С42, %	ГОСТ 28928-91		6,94±0,80
51	Массовая доля триглицерида С44, %	ГОСТ 28928-91		6,45±0,74
52	Массовая доля триглицерида С46, %	ГОСТ 28928-91		6,19±0,71
53	Массовая доля триглицерида С48, %	ГОСТ 28928-91		9,51±1,10
54	Массовая доля триглицерида С50, %	ГОСТ 28928-91		11,99±1,38
55	Массовая доля триглицерида С52, %	ГОСТ 28928-91		10,97±1,26
56	Массовая доля триглицерида С54, %	ГОСТ 28928-91		3,57±0,41
57	Меламин, мг/кг	ГОСТ 34515-2019		менее 0,5

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 2408/9-5 от 26.05.2025 на 1 листах

Акт № от 16.04.2025

Заказчик:	АНО "Роскачество"
119071 Россия,	г. Москва, ул. Орджоникидзе, д. 12
Отбор произвел(а): -	Дата отбора образца:
НД на метод отбора:	Образец отобран заказчиком
Место отбора: -	
Наименование образца:	**Сыр мягкий с белой плесенью. Масса нетто: 120 г. Дата изготовления: 04.04.2025 г. (срок годности: 31 сутки). Упаковка: алюминий, шифр пробы 342РСК0016/1**
Производитель:	
Дата выработки: 04.04.2025	Количество: 3 шт
Дата поступления образца: 16.04.2025	Время поступления образца: 14:33
Доп. сведения:	дата начала/завершения испытаний: 16.04.2025/25.04.2025. Пробы упакованы в коробку и опломбированы (синяя наклейка, номер пломбы 60054252). При поступлении в Испытательный центр целостность упаковки не нарушена.
НД, на соответствие которому испытывается образец:	

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИЙ

№	Показатели испытаний	НД на метод	Нормы по НД	Факт. данные
1	Содержание кальция, иг/кг	МУК 4.1.3606-20		3922,0±784,4

Ответственный за оформление протокола:

Перепечатка и копирование только с разрешения

Результаты выданы на представленный образец.

Конец протокола.

2408

Протокол испытаний № 3470 от 26.05.2025

Наименование образца испытаний: Сыр мягкий с белой плесенью, 120 г, 342РСК0016/2
принадлежащего: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
заказчик: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
основание для проведения лабораторных исследований: обращение заказчика
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, информация отсутствует, образец предоставлен заказчиком
дата изготовления: 04.04.2025
срок годности: 31 сутки
вид упаковки доставленного образца: опломбированная коробка (пломба — синяя наклейка №60054251), упаковка не повреждена
состояние образца: доставлен с соблюдением условий транспортировки
масса пробы: 0,36 килограмма
количество проб: 1 проба
дата поступления: 16.04.2025 11:30
даты проведения испытаний: 16.04.2025 - 30.04.2025
фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям: ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", техническое задание АНО "Российская система качества"
Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
А6. Амфениколы						
1	Хлорамфеникол	мг/кг	менее 0,00003	-	не допускается (менее 0,0003)	МУК 4.1.3679-20 - Количественное определение остаточных количеств хлорамфеникола (левомицетина) в пищевой продукции животного происхождения методом конкурентного иммуноферментного анализа (ФР.1.31.2022.42676)
В1. Аминогликозиды						
2	Стрептомицин	-	Отсутствие (менее 20 мкг/кг)	-	не допускается (менее 0,2 мг/кг)	МУ 5-1-14/1005 - «Методические указания по количественному определению стрептомицина в мясе, печени, меде и молоке с помощью тест-системы RIDA SCREEN®Streptomycin»
В1. Антибиотики тетрациклиновой группы						

3	Тетрациклиновая группа	-	Отсутствие (менее 0,01 мг/кг)	-	Не допускается (менее 0,01 мг/кг)	МУК 4.1.2158-07 - Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
В1. Пенициллиновая группа						
4	Пенициллин	мкг/кг	менее 2,5	-	не допускается (менее 0,004 мг/кг)	МВИ.МН 5336-2015 - Методика выполнения измерений содержания антибиотиков группы пенициллинов в продукции животного происхождения методом ИФА с использованием тест-систем производства EuroProxima B.V., Нидерланды
Пищевые добавки						
5	Содержание бензойной кислоты	мг/кг	менее 20,0	-	-	МВИ.МН 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
6	Содержание сорбиновой кислоты	мг/кг	менее 50,0	-	-	МВИ.МН 806-98 - Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Физико-химические показатели						
7	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	%	0,85	-	-	ГОСТ 3627-81 - Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Весы электронные Sartorius GC803S-0CE	19.11.2024	18.11.2025
2	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	19.11.2024	18.11.2025
3	Весы электронные Sartorius GP3202-0CE	19.11.2024	18.11.2025
4	Весы электронные Sartorius CP225D	19.11.2024	18.11.2025
5	Плита нагревательная ULAB UH-2840A	Не требуется	Не требуется
6	Секундомер механический СОСпр-2б-2-010	19.09.2024	18.09.2025
7	Сушильный шкаф с естественной конвекцией Binder ED 23	29.11.2024	28.11.2025
8	Фотометр для микропланшетов LEDETECT 96	13.09.2024	12.09.2025
9	Хроматограф жидкостной 1260 Infinity II LC (DAD)	21.05.2025	20.05.2026

Все методы и методики согласованы с Заказчиком.

При подготовке и проведении измерений в помещениях испытательной референс-лаборатории соблюдены требования к условиям окружающей среды в соответствии с методиками испытаний.

Испытательная референс-лаборатория не несет ответственности за отбор проб и информацию, предоставленную Заказчиком, кроме информации о дате поступления пробы, состоянии образца, датах проведения испытаний.

Протокол действителен только для образцов, подвергнутых испытаниям.

Настоящий протокол не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения испытательной референс-лаборатории.

26.05.2025

Ответственный за оформление протокола:

Конец протокола испытаний.

Протокол испытаний № 125-8790-Р1 от 26.05.2025 , Редакция: 1.

Наименование образца испытаний*: Сыр с плесенью
заказчик*: АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА", ИНН: 9705044437, 119071, Российская Федерация, г. Москва, Орджоникидзе ул., д. Д. 12
основание для проведения лабораторных исследований*: Акт приема-передачи проб для проведения исследований/испытаний, Автономная некоммерческая организация "Российская система качества" (Роскачество)
дата документа основания: 15.04.2025
место отбора проб: Российская Федерация, г. Москва, -
состояние образца: контроль первого вскрытия опломбированной упаковки сохранен, целостность упаковки не нарушена
дата поступления: 17.04.2025 16:30
даты проведения испытаний: 17.04.2025 - 29.04.2025
структурные подразделения, проводившие исследования:

фактический адрес места осуществления деятельности:

на соответствие требованиям*: Техническое задание №1.15 от 26.03.2025
примечание*: Шифр 342РСК0016/3. Проба для испытаний доставлена в коробке, опломбированной Синей наклейкой. Номер пломбы: 60054250. Количество точечных проб в упаковке: 3 шт. Сыр мягкий с белой плесенью. Масса нетто: 120 г. Дата изготовления: 04.04.2025 г. (срок годности: 31 сутки). Упаковка: алюминий. Представитель Заказчика: Капалин А.Н. Контактные данные заказчика: 84952230615

Результаты испытаний:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
Органолептические показатели						
1	Вкус (Описание)	-	Сливочный, нежный, со слабым приятным грибным привкусом, без посторонних привкусов	-	-	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки
2	Внешний вид (описание)	-	Сыр упакован в полимерный материал и помещен в потребительскую упаковку из картона, форма сыра – низкий цилиндр. Сыр имеет видимую корочку, поверхность которой покрыта плесенью белого цвета. На разрезе: рисунок отсутствует	-	-	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки
3	Запах (Описание)	-	Сливочный, со слабовыраженным приятными грибным ароматом, без посторонних запахов	-	-	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки
4	Консистенция (Описание)	-	Сырного теста – упругая	-	-	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки
5	Цвет (Описание)	-	Сырной массы - светло-желтый, более темный в подкорковом слое	-	-	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 - Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки
Пищевые добавки						
6	Микробная трансглутаминаза	%	менее 0,0001	-	-	№ К961 - Методика измерений массовой доли микробной трансглутаминазы в пробах продуктов питания методом ИФА с помощью набора реагентов «МТГ-ИФА» производства ООО «ХЕМА».

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки/калибровки/аттестации	Дата окончания поверки/калибровки/аттестации
1	Анализатор иммунологический Multiskan FC	09.08.2024	08.08.2025
2	Весы электронные GF-600	11.11.2024	10.11.2025
3	Дозатор пипеточный одноканальный TRANSFERPETTE Handy Step S, 200-1000 мкл	22.10.2024	21.10.2025
4	Термометр ТС-4М	15.11.2024	14.11.2025

5	Термостат электрический суховоздушный охлаждающий	05.02.2025	04.02.2026
6	Центрифуга лабораторная IEC Micro CL 21	27.02.2025	26.02.2026
7	Шейкер вортексного типа Multi Reax Heidolph в комплекте с двумя креплениями, для 26 и 12 пробирок	Не требуется	Не требуется

* - сведения предоставлены заказчиком, за их достоверность лаборатория ответственности не несёт.

В графе «Результат испытаний» после слова «менее» указано числовое значение, которое является нижним пределом количественного определения (нижним пределом диапазона определения), предусмотренным документом на метод испытаний, что свидетельствует о не обнаружении на уровне определения метода. Нижний предел количественного определения соответствует нижнему пределу количественного определения для данного вида продукта, указанному в нормативном документе на метод исследований (испытаний). Если единицы измерений методики испытаний не совпадают с единицами измерений в НД на продукцию, то в столбце «Норматив» дополнительно указывается единица измерения из нормирующего документа.

Настоящий протокол не может быть воспроизведен не в полном объеме без письменного разрешения руководителя/уполномоченного работника

Информация об испытуемом(ых) образце (ооразцах), отборе и условиях транспортировки предоставлена заказчиком.

не несет ответственности за информацию, предоставленную заказчиком.

При подготовке и проведении испытаний в помещении лаборатории соблюдены необходимые требования к условиям окружающей среды в соответствии с нормативными документами.

Заказчик ознакомлен и согласен с применяемыми методами испытаний.

Результаты испытаний относятся только к образцу (образцам), прошедшим испытания.

' не несет ответственности за применение данного протокола испытаний в целях подтверждения соответствия.

Количество экземпляров настоящего протокола испытаний - 1 экз. – для заказчика, 1 экз.- для испытательной лаборатории.

26.05.2025

Конец протокола испытаний.

Ответственный за оформление протокола:

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ
№ 16 от 26 мая 2025 г.

1 Наименование заказчика: Автономная некоммерческая организация «Российская система качества».

2 Адрес заказчика: 119071, город Москва, улица Орджоникидзе, дом 12.

3 Наименование образца: сыр с плесенью.

4 Шифр образца: 342РСК0016/4.

5 Описание образца: Сыр мягкий с белой плесенью. Масса нетто: 120 г. Дата изготовления: 04.04.2025 г. (срок годности: 31 сутки). Упаковка: алюминий.

6 Внешний вид образца при доставке: упаковочная единица завёрнута в чёрную упаковочную плёнку и опломбирована; номер пломбы – 60054249. Упаковка не нарушена.

7 Количество переданных единиц для испытаний: 1.

8 Дата передачи образца: 17 апреля 2025 г.

9 Дата начала испытаний: 22 апреля 2025 г.

10 Дата окончания испытаний: 26 мая 2025 г.

11 Количество страниц в протоколе: 2 стр.

12 Нормативные документы, на соответствие которым проводятся испытания: не указаны.

13 Цель испытаний:
Идентификация поверхностной микрофлоры.

14 НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний и их оценку:
ГОСТ 32263-2013 Сыры мягкие. Технические условия;
ГОСТ 33630-2015 Сыры и сыры плавленые. Методы контроля органолептических показателей;
ГОСТ 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа;
ГОСТ 33566-2015 Молоко .и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов.

15 Результаты испытаний сыра с плесенью:

№ п/п	Этап исследований	Результаты исследований	Оценка результатов исследований	НД на методы исследований
1	Оценка внешнего вида колоний референтных тест-культур при посеве на чашки Петри на питательную среду Сабуро: Geotrichum candidum Penicillium candidum (camemberti)	Рост поверхностных колоний крупного размера диаметром более 3 см, покрытых мицелием белого цвета с ползущим краем и более концентрированным центром Рост поверхностных полупрозрачных колоний среднего размера с ровным краем, покрытых тонким слоем пушистого мицелия белого цвета		ГОСТ 33566-2015
2	Визуальная оценка характера роста микрофлоры на поверхности сыра	На верхней поверхности мицелий белого цвета с лёгким кремовым оттенком по краям. Мицелий плотный. Боковые поверхности без мицелия, как признак разрезания зрелого сыра		ГОСТ 32263-2013 ГОСТ 33630-2015
3	Выполнение смыва с поверхности сырной головки с последующим высевом на питательную среду Сабуро с неомицином	Проведение морфологической идентификации выросших колоний и сравнение с ростом референтных культур	Соответствует росту колоний тест-культур G. candidum и P. candidum	ГОСТ 32901-2014 ГОСТ 33566-2015
4	Микроскопирование колоний, выросших в посевах смыва с поверхности сырной головки, с последующей сравнительной оценкой относительно микроскопической картины референтных тест-культур	1. Разветвлённые длинные тонкие вегетативные гифы P. candidum 2. Крупные клетки с ядрами прямоугольной формы с обрубленными или закруглёнными концами - G. candidum	Микроскопическая картина соответствует микроскопической картине колоний тест-культур G. candidum и P. candidum	ГОСТ 32901-2014

Заключение: поверхностная микрофлора соответствует по внешнему виду и микроскопической картине тест-культурам Geotrichum candidum и Penicillium candidum, рекомендуемым при производстве сыра Бри, с преобладанием развития Penicillium candidum.