

Царица полей - королева ГОСТа?

В поисках качественной кукурузы эксперты обошли магазины Костромы



На вкус и цвет

В этот раз в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- консервы натуральные «Кукуруза десертная консервированная в вакууме» ТМ «SKO», ж/банка, «Прима. Продукт», ДОО, Сербия. Место покупки - торговый центр «Ашан», Кострома;
- консервы натуральные «Кукуруза сахарная консервированная из цельных зерен» ТМ «Каждый день», высший сорт, ж/банка, Китай. Место покупки - торговый центр «Ашан», Кострома;
- консервы натуральные стерилизованные «Кукуруза сладкая в зернах» ТМ «Бондюэль», ж/банка, ООО «Кубанские консервы», Краснодарский край. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- консервы натуральные «Кукуруза сахарная в зернах» ТМ «6 соток», «Зеленая Компания» ЖШК КБР, г. Нальчик. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- консервы натуральные стерилизованные «Кукуруза сахарная» торговой марки «Круглый год», ж/банка, ООО «Промконсервы», г. Смоленск. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.
- консервы натуральные «Кукуруза консервированная», стек.банка, ООО «Солнышко», г. Кострома. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.

Кукурузу, как и любые консервы, надо уметь выбирать, чтобы не столкнуться с недобросовестными производителями. Упаковка и внешний вид подопытной в этом деле - один из самых важных показателей. Поэтому эксперты начали проверку именно с них.

И были приятно удивлены. Все шесть образцов упакованы и маркированы по ГОСТу. При этом к костромским консервам доверия возникло больше: они продаются в стеклянной банке и состояние зерен можно разглядеть прямо в магазине.

Сомнения в качестве остальных консервов тоже развеялись сразу. Во всех - правильно срезанные, целые зерна, без рваных экземпляров, кусочков стержней и початков. Однородного желтого цвета, они,

Как выбрать?

- Консервированную кукурузу нужно выбирать по дате производства. С августа по сентябрь - сезон сбора урожая. В это время консервы делают из свежего сырья. В остальные месяцы варят замороженную кукурузу.
- Найдите на этикетке адрес производителя. Хорошо, если это Ростовская область или Краснодарский край. Если банки закатаны в Подмоскovie, значит, сырье перевезли на большое расстояние. Кукуруза при этом могла испортиться.
- По ГОСТу кукуруза бывает двух сортов: первого и высшего. Консервы первого сорта дешевле, так как в них немного больше поврежденных зерен. Такая кукуруза прекрасно подойдет для салата.

как и полагается, залиты жидкостью молочного оттенка. На ощупь продукт приятно мягкий, без подозрительных уплотнений. Во вкусе и запахе посторонних примесей тоже нет - только те, что свойственны вареной сахарной кукурузе.

Положили лишнего?

Чтобы узнать, не обманул ли нас производитель, каждый образец эксперты взвесили на своих весах. Серьезного «обвеса» они не обнаружили. Если и были отклонения, то выгодные покупателям - на 20 граммов тяжелее оказалась кукуруза торговой марки «Каждый день» и на 190 граммов(!) кукуруза, купленная в «100Метровке» (результаты остальных подопытных можно увидеть в таблице).

Однако было бы неправильно, если бы воды в консервах оказалось больше, чем кукурузных зерен. Поэтому их эксперты взвесили отдельно. Верные пропорции в

Опытные хозяйки утверждают, что покупать консервированную кукурузу стали чаще, чем горошек. Ведь без «золотых зернышек» большинство салатов, ставших для нас любимыми, будут уже не те. Дефицита этого продукта сейчас точно нет: кукурузу предлагают десятки разных производителей. Но какая из них самая качественная и как это определить? Проверить самые популярные торговые марки консервированной кукурузы мы попросили экспертов на этой неделе.

этом деле определены ГОСТом: не меньше 60% от массы нетто, указанной на упаковке. Как оказалось, соблюдать их производители научились: ни к одному из образцов претензий не возникло.

Мало кто знает, но в составе консервированной кукурузы присутствует и определенная доля хлоридов. Они необходимы, чтобы зерна не превратились в кашу и не теряли своей формы. Но количество хлоридов в образцах ГОСТ строго ограничивает: их общая масса должна составить от 0,8 до 1,5 грамма. Наши подопытные очередное испытание выдержали с честью - без нареканий. При этом наименьшим числом хлоридов смог похвастаться образец торговой марки «Бондюэль». В его составе эксперты нашли 0,8% этого вещества.

Семь раз отмерь

Напоследок эксперты посчитали... зернышки. Но не простые, а бракованные - выбрали механически поврежденные. В идеале их количество не должно превысить 20% от общей массы кукурузы. Поэтому результаты, полученные экспертами, можно назвать, скорее, «грешками»: в образце торговой марки «Бондюэль» поврежденные зерна вообще отсутствовали, в остальных - не превысили 5%.

Получается, что кукуруза, купленная на прилавках Костромы, блеснула качеством. Все образцы соответствуют требованиям ГОСТ 53958-2010.

Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Масса нетто продукта, г	Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов, указанной на этикетке, не менее 60%	Массовая доля хлоридов, 0,8-1,5%	Соответствие требованиям ГОСТ 53958-2010	Результат народной дегустации
консервы натуральные «Кукуруза десертная консервированная в вакууме» ТМ «SKO», ж/банка, «Прима. Продукт», ДОО, Сербия	торговый центр «Ашан», Кострома	Соответствует	340 (заявлено - 340)	79,4	0,9	Соответствует требованиям	3-е место
консервы натуральные «Кукуруза сахарная консервированная из цельных зерен» ТМ «Каждый день», высший сорт, ж/банка, Китай	торговый центр «Ашан», Кострома	Соответствует	360 (заявлено - 340)	72,2	0,9	Соответствует требованиям	4-е место
консервы натуральные стерилизованные «Кукуруза сладкая в зернах» ТМ «Бондюэль», ж/банка, ООО «Кубанские консервы», Краснодарский край	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	180 (заявлено - 170)	88,2	0,8	Соответствует требованиям	1-е место
консервы натуральные «Кукуруза сахарная в зернах» ТМ «6 соток», «Зеленая Компания» ЖШК КБР, г. Нальчик	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	345 (заявлено - 340)	82,6	1	Соответствует требованиям	5-е место
консервы натуральные стерилизованные «Кукуруза сахарная» торговой марки «Круглый год», ж/банка, ООО «Промконсервы», г. Смоленск	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	420 (заявлено 415)	Соответствует заявленному на этикетке (200 граммов)	1,2	Соответствует требованиям	2-е место
консервы натуральные «Кукуруза консервированная», стек. банка, ООО «Солнышко», г. Кострома	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	490 (заявлено - 300)	73,5	1	Соответствует требованиям	6-е место

ВКУС НАРОДА

Оценить консервированную кукурузу не отказались и костромичи. Во время традиционной дегустации они выбрали самый вкусный из представленных образцов. Им стала продукция торговой марки «Бондюэль» (№ 3). Второе место с небольшим отрывом занял образец торговой марки «Круглый год» (№ 5). Третье место отдали консервам торговой марки «SKO» (№ 1), четвертое - образцу торговой марки «Каждый день» (№ 2). Пятой оказалась кукуруза торговой марки «6 соток» (№ 4). Шестое место занял продукт от ООО «Солнышко» (№ 6).

Наталья:

- Мне больше всего понравился третий образец. Устраивает в нем абсолютно все: и цвет, и вкус, и консистенция. Второй же образец пришелся не по вкусу. Жесткая, как будто совсем не обработанная кукуруза. Шестой образец сильно пересолен.



Ирина Сергеевна:

- Кукурузу покупаю часто, люблю добавлять в салаты. Думаю, она должна быть жестковатой, хранить форму. Третий образец - как раз то, что нужно. А пятый совсем не понравился. Мягкий, если смешать с другими ингредиентами, превратится в кашу.



Светлана:

- Первое место я бы присудила третьему образцу - в меру жесткий, приятный на вкус. Пятый тоже неплохой, несмотря на то, что смотрится довольно неприглядно. Шестой образец слишком соленый, даже терпкий. Кукуруза такой быть не должна.



Иван:

- Кукурузу я выбирать не умею, но третий образец из всех представленных самый вкусный. Здесь сочные, ровные, сладкие зернышки. Пятый и шестой образцы, на мой взгляд, пересолены. Думаю, для салатов не лучший вариант.



Вера Александровна:

- Мы с внучкой - самые главные любители кукурузы в семье. Поэтому, как ее выбрать, я уже знаю: зерна должны держать форму, но быть сладкими и сочными. Этим требованиям полностью отвечают первый и третий образцы. Шестой очень соленый. Четвертый и пятый выглядят совсем неаппетитно. А второй как будто приготовлен из старой кукурузы.



Фото Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»