

Весь минувший год «СП» ходила по костромским магазинам и закупала на проверку самые разнообразные продукты, чтобы потом рассказать об их качестве читателям. Пусть плохих товаров, по сравнению с предыдущими годами, на полках наших магазинов существенно поубавилось, они все же есть. Сегодня мы еще раз напомним вам об успехах и падениях наших «подопытных» за год: какие продукты больше всего разочаровали экспертов, а кому, напротив, по качеству не было равных?



Есть или не есть?

Четверть исследованной продукции оказалась браком

И гниль, и нитраты - виноваты

Чаще всего под прицел экспертов в этом году попадали фрукты. Особое внимание к ним не зря - доверие экспертов они подорвали еще пару лет назад. И, как оказалось, с тех пор исправиться не пожелали.

К примеру, искушить покупателей бананами из «Семейного магнита» и «100Метровки» в марте у нас не получилось. В нашей корзине оказались перезревшие фрукты - с разнообразными по размеру коричневыми пятнами, рыхлой мякотью и трещинами, что вызвало недовольство экспертов. Как оказалось, по ГОСТу таким фруктам на прилавке не место.

Не самые приятные сюрпризы в разгар сезона эксперты нашли и в гостях с бахчи - дыне. Под кожурой фрукта, купленного в двух торговых сетях города, скрывалось завышенное содержание нитратов. Особенно грешил продукт из «Дикси»: число вредных веществ в нем превысило норму почти в два раза! Такой дыньке на столах костромичей точно не место.

Явный же чемпион по гнили в уходящем году - слива. Все пять образцов, попавших на суд к экспертам, на городских прилавках серьезно залежались. И, наверно, с горя испортились.

А вот ноябрьская хурма прошла проверку «на ура». В меру терпкая, в меру сладкая, а главное - без гнили и нитратов, она сразу вошла в доверие к экспертам. Да и костромичи на народной дегустации этот фрукт одобрили, да еще и добавки попросили. А самой вкусной признали хурму из «100Метровки». Так держать!



Накопили не по ГОСТу

Конечно, за год мы не прошли мимо прилавков с мясом. Проверить на качество всенародно любимые колбасы и другие мясные изделия - дело чести. Ведь какой бы вкусной рыба ни была, мясо наш народ любит больше.

Увы, но без разочарований тоже не обошлось. В апреле экспертизу с треском провалила копченая курица. Причин для гнева экспертов накопилось немало: во-первых, неправильно разделана, во-вторых, недокоптили(!) - почти сырое мясо оказалось на прилавке «100Метровки», ну, а в-третьих, серьезно переборщили с нитритом натрия. «Рискованным» образцом оказался окорочок от «Дубков».

А это уже не шутки. Нитритом натрия злоупотреблять нельзя. Предельно допустимая концентрация стабилизатора не должна превышать 0,005%, в противном случае и до отравления может дойти.

Но не все так плохо. Была продукция, которую эксперты с чистым сердцем признавали качественной. Поэтому производителям колбасы «Краковской», которую проверили в июле, и куриных голей, проверенных в ноябре, - хвала и благодарность. У экспертов к ним претензий нет.



Совсем не свежий урожай

Овощи на страницах экспертизы появлялись не реже. Но про них мы решили рассказать отдельно. Ведь и здесь есть «экземпляры», которые серьезно огорчили экспертов. Тех, кто порадовал, - чуть меньше.

Первым на стол к экспертам попал кабачок. Выражение «гнилой бочок» точно про него. Ведь из пяти образцов свежими оказались только три. Гнилые овощи попались нам в руки в «Семейном магните» и «Дикси». Кстати, огурцы, перец и картошка из «Магнита», которые мы проверили следом, тоже оказались не без гнили. А это повод задуматься.

Постарели на прилавке и помидоры. Почти треть «краснолицых», купленных в «100Метровке», повредила сухая черная гниль, а абсолютно вся покупка из «Ашана» была лопнувшей. Из-за трещин на помидорах появились излишки влаги, а сами овощи были перезревшими. Эта беда их и подвела.

Была нехороша и октябрьская морковь. На этот раз гнилью отличились образцы из «Карусели». Остальные четыре - в полном здравии. Чего нельзя сказать про баклажаны. Мало того что три образца из четырех эксперты засудили за гнилой внешний вид, так и нитратами один из них оказался богат. «Лавры» несоответствия ГОСТу в этот раз - у продукции из «Карусели».

А буквально перед Новым годом серьезное превышение содержания нитратов мы обнаружили у... картофеля. Образец, купленный в «Адмирал Сити», снова поверг экспертов в шок: норма превышена на 117 мг/кг!

В общем, совсем хорошим овощем оказалась лишь редиска. К ней у экспертов не было ни одного замечания.

Ну и гадость, ваша рыба

О ней у нас разговор отдельный. Не получается у корреспондентов «СП» выудить в костромских магазинах вкусную и качественную рыбку. Что ни проверка - то один, то другой недостаток всплывает.

В январе в черном списке оказалось замороженное рыбное филе. Поймали его за лишние граммы и маркировку. Толщиной ледяного нароста, не учтенной на этикетке, отличилось филе из «100Метровки», «Лидера» и «Адмирал Сити». А значит, покупатели переплачивали за обычную заморзшую воду.

Не пришлось экспертам по вкусу и улов копченой скумбрии. До образцового состояния не дотянула ни одна рыбина. Виной тому конкретный недосол. И ладно бы единожды. Но спустя месяц - такая же картина, правда, уже с селедкой. А ведь это серьезный упрек. Соль не только важна для вкуса, но и на качество влияет: позволяет рыбу сохранить свежей на протяжении всего срока реализации.



Несолоно хлебавши остались эксперты и после проверки атлантической скумбрии. Грешили недосолом два образца: торговой марки «Роскон» и «Мыс Таран». Еще один образец хоть и был в меру соленый, но оказался не в меру сухой.

Помня о предыдущих рыбных опытах, покупать шпроты было уже страшно. Но, как оказалось, боялись мы зря. Из пяти образцов аппетита не вызвал лишь один - шпроты ТМ «Русский рыбный мир» из «100Метровки». В баночке оказалась рыбная каша, по-другому бесформенную массу, которую увидели эксперты, и не назвать.

Чур, на новенького

Несмотря на то что многие продукты появились на страницах «СП»-Экспертизы не в первый раз, в этом году были и новички. Причем в самых разных категориях. И что радостно - экспертов они ни капельки не разочаровали.

Первым из «новеньких» на суд исследователей попало яблочное пюре для детского питания. Продукт вдвойне важный хотя бы потому, что пред-

назначен для самых маленьких и любимых человечков - юных костромичей. И хотя эксперты были к нему строги, плохих результатов ни у одного из семи пюре известных торговых марок не оказалось.

В октябре пришел черед подсолнечной халвы. Учитывая всю категоричность ГОСТа к ней, ни на каких грехах восточная сладость не попала. А значит, везти ее из дальних стран совсем не обязательно - настоящую можно купить и в Костроме.

Наслушавшись страшных историй про испорченные грибы, не прошли мы и мимо шампиньонов. Но, как выяснилось, их выбор в наших магазинах вполне достойный. Все пять образцов прошли экспертизу с блеском.

Последним экспериментом стала для нас проверка кетчупа. Что мы с ним ни делали: и по ГОСТу проверяли, и пробовали всем миром - все полезно и очень вкусно. А главное, стандарту соответствует.

Кто несет нитратов груз?

В разгар лета особое внимание мы уделили ягодам. И нисколько об этом не пожалели. Ведь отправлять в рот их было небезопасно. И главная причина - избыток нитратов.

Первой на «грешке» мы поймали самую популярную ягоду - клубнику. Допустимое число нитратов оказалось превышено сразу в трех образцах. Все они были куплены в городских гипермаркетах. К слову, через пару месяцев мы проверили и клубничное варенье. Результаты не лучше - разваренные ягоды и «лжеваренье» в виде сиропа. Раскрыли эксперты и настоящий обман: производители торговой марки «Ратифор» польстили своему продукту и цифры на этикетке серьезно завысили.

Нитраты нашли эксперты и в арбузах. Неприятный сюрприз их ждал при проверке продукта из гипермаркета «Лидер». Несмотря на то что норма превышена только на 18 мг/кг, закрывать глаза на такое качество опасно для здоровья. Были у арбузов и другие замечания. Экспертам не понравился внешний вид этой, с позволения сказать, ягоды. Помытые исследователи увидели на образцах из «Ашана» и «Карусели». При разрезе мякоть оказалась потемневшая и отделившаяся от корочки.

Но и это еще не все. Как отметили эксперты, арбузы должны продаваться только целиком. И уж точно не так, как половинчатая проба из «Лидера», пусть и обернутая пищевой пленкой.

Из всех ягод с достоинством экспертизу прошла только черешня. Великолепная пятерка образцов не вызвала нареканий. Самая вкусная, по секрету, продавалась в «Ашане» - так решили костромичи на народной дегустации.



И похвалили, и похулили

Пусть иногда хочется отведать и новинок, постоянные гости наших экспертов - продукты первой необходимости. Их качество - под особенным, тщательным контролем.

И первым в нашем списке оказался конечно же хлеб. Проверяли мы его дважды: в феврале нарезной батон и в сентябре хлеб «Дарницкий». Оба раза отменное качество

своего продукта подтвердили нерехтский и костромской хлеб. Не хуже оказался продукт, испеченный в Ярославле, Галиче, Нижнем Новгороде и Иванове. Необычайно вкусен был и буйский хлебушек. Но производитель

забыл прописать на его упаковке дату изготовления продукта. А это серьезный недочет, который ГОСТом не прощается.

Пытались запутать покупателей и производители майонеза торговой марки «Мечта хозяйки». На упаковке они забыли прописать массовую долю жира. Поэтому упрек экспертов вполне заслуженный.

Макаронная же проверка, которую эксперты устроили летом, закончилась без эксцессов. Стандарту по всем его требованиям купленные в магазинах «перья» соответствуют. Не подвел магазины и сахарный песок, показав в отличный результат по всем параметрам.

Зато не обошлись без упреков куриные яйца. Как оказалось, нерехтские производители за основу брали устаревший ГОСТ, который был прописан на упаковке. А среди ярославских яиц эксперты нашли битое. Такому сюрпризу никто из покупателей точно бы не обрадовался.

Но эксперты не только ругали продукты, но и хвалили. Если было за что. Так, особая похвала экспертов - овсяным хлопьям, подсолнечному маслу и сыру «Костромскому». Эти продукты показали отличные результаты. Как и сгущенка, которую мы в этом году проверяли даже дважды, и при этом - ни одной претензии. Учитесь, производители!

Наименование группы товаров	Количество взятых на исследование образцов по итогам 12 месяцев 2015 года	Количество отрицательных образцов	Количество отрицательных результатов, %
Хлебобулочные изделия	16	1	6
Колбасы, сосиски, изделия из мяса	20	7	35
Рыбные продукты	26	17	65
Молочные продукты, сыр	19	2	10
Овощи, фрукты, ягоды	85	28	33
Овощная консервация	17	0	0

