



# Качество? Второсортное!

Свежие огурцы с прилавков Костромы успели огорчить экспертов

Весной особенно хочется разнообразить привычное меню зеленью и свежими овощами. Выбор последних в магазинах немаленький, но вот качество зачастую оставляет желать лучшего. Кроме того, возникает логичный вопрос: «А вдруг нитраты?». Разобраться в сомнениях покупателей решили специалисты и проверили пять проб огурцов из популярных торговых точек города. Пришлись ли «пупырчатые» по вкусу экспертам, узнаем сегодня.

## Не без греха

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

- огурцы свежие тепличные весовые. Место покупки – гипермаркет «Карусель», Кострома;
- огурцы свежие тепличные «Первая цена» весовые. Место покупки – торговый центр «Наша радуга» (супермаркет «Ашан»), Кострома;
- огурцы свежие тепличные «Тристан» весовые. Место покупки – торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- огурцы свежие тепличные «Атлет» весовые, ГУСХП «Высоковский», г. Кострома. Место покупки – универсам «10 баллов», Кострома;
- огурцы свежие тепличные весовые. Место покупки – торговый центр «100Метровка», Кострома.

Огурцы, как и все остальные овощи, эксперты встречают по «одежке». Ведь серьезные основания для того, чтобы

их не покупать, можно увидеть еще в магазине: это конечно же гниль и плесень.

К счастью, среди сегодняшних образцов экземпляров с таким «довеском» специалисты не обнаружили. Огурчики целые, здоровые, чистые и свежие, без механических повреждений и излишней влаги. Мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми семенами и без пустот.

Правда, не все подопытные оказались идеальными. Отменным качеством явно не блистали огурцы, купленные в «100Метровке». Во-первых, из-за дефекта формы: верх огурца был заметно утолщен, а ближе к плодоножке овощ ненормально сужался. Во-вторых, кожица огурцов была слегка потертой и увядшей, имелись небольшие царапины. Увы, но такие огурцы соответствуют лишь требованиям для второго сорта.

По остальным внешним показателям ни один из образ-

цов претензий не вызвал. Огуречный аромат и вкус вполне отвечали всем запросам специалистов, а состояние овощей они оценили как транспортабельное. То есть к внешнему виду больше вопросов нет.

## Нитраты взвешивать?

Категорично ГОСТ относится к овощам с «подселением» в виде сельскохозяйственных вредителей или пораженных болезнями. К продаже, по стандарту, они не допускаются. Так же, как и горькие, подмороженные, увядшие, запаренные или с вырванной плодоножкой огурцы. В этом плане наши сегодняшние образцы оказались безукоризненными – ни одного замечания по всем перечисленным пунктам.

Не менее важный показатель при проверке подопытных на качество – «содержание нитратов». Напомним, что они есть в каждом овоще или фрук-

те, так как попадают в них из почвы. Если организм получает нитраты в допустимой концентрации, то никакого вреда для человека они не приносят. Но чем больше их количество, тем овощ опаснее для нашего здоровья.

Для огурцов ГОСТ разрешает не более 400 мг/кг нитратов. Ближе всего к планке подошел образец, купленный в «Адмирал Сити». Доля солей азотной кислоты, как по-другому именуют нитраты, здесь составила 374 мг/кг. Минимум испытания показали огурцы от ГУСХП «Высоковский»: 215 мг/кг.

А значит, практически все образцы, купленные в костромских магазинах, с испытанием справились и требованиям ГОСТ Р 54752-2011 и СанПиН 2.3.2.1078-01 соответствуют. Впрочем, не всегда уверенно: тепличные огурцы из торгового центра «100Метровка» оказались второсортного качества.

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

## Когда не стоит брать

□ Если на поверхности огурца есть темные или светлые пятна. Темные пятна могут быть признаком процесса гниения, а под светлыми участками мякоть чаще всего горчит.

□ Нельзя покупать огурцы с признаками гнили (даже обрезав испорченную часть, избавиться от вредных бактерий, распространившихся по мякоти, не получится).

□ Если в области плодоножки огурец легко продавливается или на нем появились морщинки, то овощ начинает портиться.

□ Огурцы с трещинами на поверхности покупать не стоит – повреждения являются местами скопления бактерий и микробов.



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям стандарта по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 400 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 54752-2011 и СанПиН 2.3.2.1078-01
огурцы свежие тепличные весовые	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	349	Соответствует требованиям
огурцы свежие тепличные «Первая цена» весовые	торговый центр «Наша радуга» (супермаркет «Ашан»), Кострома	Соответствует	297	Соответствует требованиям
огурцы свежие тепличные «Тристан» весовые	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	374	Соответствует требованиям
огурцы свежие тепличные «Атлет» весовые, ГУСХП «Высоковский», г. Кострома	универсам «10 баллов», Кострома	Соответствует	215	Соответствует требованиям
огурцы свежие тепличные весовые	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует для второго сорта	341	Соответствует требованиям по физико-химическим показателям. По органолептическим соответствует требованиям ГОСТ для второго сорта.

## ВКУС НАРОДА

Последнее слово в выборе лучших огурцов за потребителями. А они постановили: самые вкусные огурцы от ГУСХП «Высоковский» (№ 4). На втором месте – огурцы «Первая цена» из торгового центра «Наша радуга» (№ 2). Третье место заняли огурцы, купленные в «100Метровке» (№ 5). Четвертое место поделили между собой продукт из гипермаркета «Карусель» (№ 1) и огурцы сорта «Тристан» из «Адмирал Сити» (№ 3).

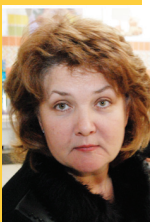
### Марина:

- Овощи всегда покупала в магазине, но в этом году они стали очень дорогими, поэтому решила заняться своим огородом. Из представленных здесь мне больше всего понравился образец под номером четыре. А вот первый и третий заметно кислят.



### Людмила:

- Самые вкусные, на мой взгляд, образцы под номером два и четыре. Первый и третий образцы мне не понравились. Они как будто ватные и безвкусные.



### Алексей:

- Выбираю огурцы обычно по внешнему виду и аромату. Из предложенных выбрал бы образцы под номерами два и пять. Они вкусные и хрустящие.



### Елена Вячеславовна:

- Предпочитаю огурцы с мелкими семечками, они самые вкусные. Как раз такие огурцы под номером два. К тому же они заметно послаще остальных. Совершенно не понравился первый образец, пустой на вкус.



### Светлана:

- Когда выбираешь огурцы, важен не только внешний вид, но и запах. Понравился образец номер четыре. Они пупырчатые, как я люблю, хрустящие и приятные на вкус. Первый и третий образцы кислее остальных.



### Фото

Сергея КАЛИНИНА

**Р** ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»