

Кабачок - нитратный бочок?

Эксперты выяснили, овощи какого качества продают в торговых сетях города

Весной и летом в магазинах Костромы за кабачками идет настоящая охота. Ведь они низкокалорийны и поэтому идеальны для диеты или детского питания. Да и икру кабачковую, которую многие хозяйки заготавливают самостоятельно, никто не отменял. Но все ли кабачки с прилавков города так полезны, как мы о них думаем? Ответ на этот вопрос показала «СП»-Экспертиза.

Внешность имеет значение

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

- кабачки свежие весовые. Место покупки - универсам «Дикси», Кострома;

- кабачки свежие весовые. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- кабачки свежие весовые. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- кабачки свежие весовые. Место покупки - торговый центр «Семейный Магнит», Кострома;

- кабачки свежие весовые. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Многие огрехи продавцов уже можно заметить, оценив внешние данные подопытных. Поэтому эксперты в первую очередь приступили к проверке органолептических показателей. Однако повода для разочарований на этом этапе исследований не оказалось: все кабачки выглядели свежими, целыми, чистыми и здоровыми. Увянуть по пути на прилавок они не успели, да и кожица не огрубела. Не заметили эксперты и следов от механических повреждений или, что еще хуже, вредителей.

Правда, дефекты на кабачках все-таки были: от взгляда исследователей не ускользнули потертости кожицы, которые они встретили практически на каждом образце. Но такие претензии ГОСТ серьезными не считает и допускает овощ к продаже.

Овощ высшей пробы

Для того чтобы досконально изучить великолепную пятерку, эксперты добрались до самой

мякоти. Однако и здесь придраться к качеству им не удалось. Мякоть всех представленных на проверку образцов была сочной и плотной, без пустот и трещин. Семена в кабачках были не перезревшими, как и положено по ГОСТу.

Тогда эксперты положили подопытных на весы. Согласно требованиям стандарта порядочный кабачок должен весить не меньше 50 и не больше 450 граммов. Наши образцы в нормативы уложились с лихвой. Причем сразу четверо оказались овощами высшего сорта: такими ГОСТ нарекает кабачки, чей вес не превышает 225 граммов. А вот образцы, купленные в торговом центре «100Метровка», оказались лишь первого сорта: их вес составил 240-260 граммов.

А виноваты ли нитраты?

Затем кабачки подвергли более сложному испытанию: проверке на нитраты. ГОСТ предусматривает для этого показателя норму в 400 мг/кг. Нулевого результата здесь быть просто не может. Ведь, как и в случае со всеми другими овощами и фруктами, содержание нитратов

связано с органикой, которую растения, питаясь, поглощают из почвы. И такова их природа, что часть нитратов задерживается в организме.

Сразу отметим, что не один из пяти образцов нормы по нитратам не превысил. Но содержание вредных веществ в них оказалось довольно ощутимо. Например, минимум испытания составил 366 мг/кг. Такой результат показал образец из «100Метровки». Цифры остальных подопытных были еще выше. Почти вплотную к «планке» подошли образцы, купленные в «Семейном Магните» и «Лидере». В них число нитратов равнялось 392 мг/кг.

Получается, сегодня впервые за историю «кабачковых» проверок нашими экспертами, во всех пяти случаях мы можем поставить им положительные оценки. Все образцы соответствуют требованиям ГОСТ 31822-2012 и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» безоговорочно.

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

Секреты правильного кабачка

□ Чтобы не прогадать с габаритами, следует выбирать 10-13-сантиметровые кабачки, вес которых составляет примерно сто-двести граммов.

□ Кожица хорошего кабачка обладает светлым оттенком, в котором может быть зеленоватый или желтоватый тон. Она должна быть гладкой и не иметь дефектов: вмятин, царапин, мягких бочков.

□ Обратите внимание на повреждения кожицы. Они приводят к тому, что овощ портится быстрее.

□ Если кабачок имеет плотную и толстую кожуру, стоит ожидать того, что в нем будет множество семечек, а вкус покажется волокнистым. Это верные признаки переспелого овоща.



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Массовая доля плодов увядших с излишней внешней влажностью, заплесневелых, запаренных, с грубой пожелтевшей кожицей, с повреждениями мякоти, не допускается	Содержание нитратов, не более 400 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 31822-2012; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
кабачки свежие весовые	универсам «Дикси», Кострома	Соответствуют	Отсутствуют	374	Соответствуют требованиям
кабачки свежие весовые	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствуют	Отсутствуют	366	Соответствуют требованиям
кабачки свежие весовые	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствуют	Отсутствуют	382	Соответствуют требованиям
кабачки свежие весовые	торговый центр «Семейный Магнит», Кострома	Соответствуют	Отсутствуют	392	Соответствуют требованиям
кабачки свежие весовые	супермаркет «Лидер», Кострома	Соответствуют	Отсутствуют	392	Соответствуют требованиям

ВКУС НАРОДА

Как показала экспертиза, кабачки с костромских прилавков вполне съедобны и безопасны. А можно ли доверять остальным овощам и фруктам, которые продаются в магазинах города? Об этом корреспонденты «СП» спросили у костромичей на этой неделе.

Владимир:

- Летом овощи выращиваем на своем огороде. Зимой приходится покупать в магазинах. Есть ли разница? Конечно. Свой урожай все равно более вкусный, овощи сочнее. А самое главное - есть уверенность, что они без химии.



Елена:

- Редко покупаю свежие овощи и фрукты в магазине. Особенно осторожно отношусь к уже расфасованым по коробкам и пакетам овощам. Среди них обязательно что-то гнилое можно найти. Поэтому чаще всего закупаю на рынке.



Марина:

- Мы овощи вообще очень редко едим. Да и те, что продаются в супермаркетах, доверия не внушают. Очень легко можно нарваться на товар, сдобренный химикатами. Можно покупать овощи у частных, местных. Такие у меня опаски не вызывают.



Амирхан:

- Магазиновые продукты - это вообще отдельная тема для разговора. И цены высокие, и качество, мягко говоря, не часто отвечает ожиданиям. Выращиваем свои овощи, пока возраст позволяет.



Людмила Георгиевна:

- У нас свой сад-огород, но периодически покупать фрукты и овощи приходится. Смотрю на цены, на внешний вид. Какой-то особенной взаимосвязи, кстати, между ценником и качеством не обнаружила. В любом случае лучше выбирать внимательнее.



Фото Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»