

Фи, ну и финики!

Качество сухофруктов с городских прилавков экспертов огорчило

Гордиться своим качеством, как оказалось, финикам из магазинов Костромы не пришло. И если самый маленький грешок за ними - плоды просто раздавленные, то есть замечания и крайне серьезные - поражены вредителями. Какая покупка «отличилась» не лучшим образом и где в Костроме продают финики с «подселением», узнаем сегодня.

Разобрали по косточкам

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

- финики отборные VARAKA категория 1, сорт «КЕНТА», «Baraka de Conditionnement de dattes», Тунис, импортер - ООО «Галатея», г. Иваново. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- финики без косточки, Китай, расфасовано в ТЦ «100Метровка». Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- финики сушеные отборные весовые. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

- финики сушеные с косточкой фасованные ТМ «Каждый день», Иран, ООО «Интелл» (фасовочный цех), г. Санкт-Петербург. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

- финики с косточкой фасованные, ИП Мазманян, г. Санкт-Петербург. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

Начали тестирование фиников, как и полагается, с внешнего вида. Но уже на этом этапе столкнулись с серьезными нарушениями стандарта. Правильной характеристике сухофрукта - а это целые сушеные фрукты с косточкой (в некоторых случаях удаленной), подсушенные, слегка сморщенные, правильной формы, без механических повреждений, не слипающиеся и не комковатые между собой - соответствовали только четыре приобретенных образца. И те - с многочисленными оговорками.



Например, обе пробы фиников, купленных в «Ашане», а также образец из гипермаркета «Карусель», были слегка сморщены и помяты. Среди них встречались отдельные раздавленные и сплюснутые плоды, но косточка была не оголена. И лишь к внешним данным фиников из «100Метровки» у исследователей претензий не оказалось.

К продаже запрещаются

Неприятно удивили и даже шокировали экспертов финики из универсама «Лидер». Мало того, что сухофрукты механически повреждены - раздавленные и частично лопнувшие, так еще и их мякоть, а также косточка загрязнены продуктами жизнедеятельности вредителей! Как отметили специалисты исследовательской лаборатории, такие продукты имеют непривлекательный вид и цвет.

Таким неприятным сюрпризом никакие СанПиНовские требования и нормы рады не будут. Поэтому и финики из «Лидера» мы сразу с проверки «удалили» - за несоблюдение требований стандарта.

На вкус и цвет есть стандарт

Остальные сухофрукты эксперты проверили на наличие плесени или налета серого или белого цвета. Но продукты с «душком» среди наших подопытных не обнаружили. Хруст от минеральной примеси, или, проще говоря, обычного песка и другие посторонние примеси в образцах начисто отсутствовали. А вкус и запах сухофруктов не имели никаких порочащих признаков.

Но, как мы помним, радоваться рано. Ведь среди наших покупок оказались финики с недостатком: сухофрукты, купленные в универсаме «Лидер», были поражены продуктами жизнедеятельности сельскохозяйственных вредителей, поэтому требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору «контролю», не соответствуют по органолептическим показателям. Остальные четыре образца требованиям нормативных документов полностью соответствуют.

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

Учимся выбирать

- Не покупайте слишком сморщенные финики (хотя они должны быть с морщинками) и те, на коже которых выступил кристаллизованный сахар и плесень.
- Финики с косточкой полезнее.
- Сушеные финики предпочтительнее обработанных в сиропе.
- Спелые финики должны быть темного цвета. Если они светлые, значит, не дозрели.
- Продукт должен быть сухим, без капель влаги и рассыпчатым, а не слипшимся в комки.
- Финики не должны иметь блеска. Под блеском продукта может скрываться масса неприятных сюрпризов. Глянцевый блеск появляется из-за механической сушки, которая заключается в сушке продукта в специальной камере и химической обработке. Финики необходимо высушивать естественным способом под солнцем.



| Наименование продукта | Место покупки | Органолептические показатели | Плесневение продукта | Наличие песка и посторонних примесей | Соответствие требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору «контролю» |
|--|--|------------------------------|----------------------|--------------------------------------|--|
| финики отборные VARAKA категория 1, сорт «КЕНТА», «Baraka de Conditionnement de dattes», Тунис, импортер - ООО «Галатея», г. Иваново | универсам «Лидер», Кострома | Не соответствуют требованиям | Отсутствуют | Отсутствуют | Не соответствуют требованиям по органолептическим показателям |
| финики без косточки, Китай, расфасовано в ТЦ «100Метровка» | торговый центр «100Метровка», Кострома | Соответствуют требованиям | Отсутствуют | Отсутствуют | Соответствуют требованиям |
| финики сушеные отборные весовые | гипермаркет «Ашан», Кострома | Соответствуют требованиям | Отсутствуют | Отсутствуют | Соответствуют требованиям |
| финики сушеные с косточкой фасованные ТМ «Каждый день», Иран, ООО «Интелл» (фасовочный цех), г. Санкт-Петербург | гипермаркет «Ашан», Кострома | Соответствуют требованиям | Отсутствуют | Отсутствуют | Соответствуют требованиям |
| финики с косточкой фасованные, ИП Мазманян, г. Санкт-Петербург | гипермаркет «Карусель», Кострома | Соответствуют требованиям | Отсутствуют | Отсутствуют | Соответствуют требованиям |

ВКУС НАРОДА

Как костромичи относятся к сухофруктам, и финикам в том числе, корреспонденты «СП»-Экспертизы выяснили во время традиционного опроса.

Алевтина Сергеевна:

- Из сухофруктов я предпочитаю чернослив, знаю, что он очень полезный. А чтобы не попасть на продукт плохого качества, всегда выбираю те, что подороже. Думаю, в этом деле цена говорит сама за себя.



Евгений:

- К сухофруктам отношусь хорошо, но надо знать, где их покупать. На рынке, например, брать точно не буду. Там нет никаких гарантий, что продукт качественный, или мне потом вернут деньги. А в большом супермаркете почему бы не купить? Уверен, что там за качеством продуктов следят.



Маргарита:

- Финики часто покупаю, очень люблю их. Осторожно отношусь к импортным продуктам. Думаю, они сильно обработаны химией. А в наших могут и червячки попасться, а это значит, что самые натуральные.



Людмила:

- Покупаю только те сухофрукты, о пользе которых знаю. Например, курагу, изюм. Могу взять на рынке, если буду знать, что они куплены у прямых поставщиков. Ну а к магазинам особого доверия у меня нет. По крайней мере, не к каждому.



Алексей:

- Сухофрукты для меня слишком сладкие, поэтому их не покупаю. Я лучше яблоки куплю или другие фрукты. Думаю, будет полезнее.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»