

А черешня-то с душком!

«Экзамен» от экспертов не всей ягоде оказался под силу

На этой неделе гостьей «СП-Экспертизы» стала черешня. Проверки этой «капризы» без сюрпризов, чаще неприятных, у нас еще не проходили. Тем временем магазины и рынки города в июне просто «ломаются» от выбора популярной в народе ягоды. Но везде ли она достойного качества? Оценить состояние черешни в очередной раз взялись эксперты.

С гнильцой заказывали?

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

- черешню красную свежую весовую. Место покупки - гипермаркет «Наша Радуга», Кострома;

- черешню свежую весовую. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- черешню свежую. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- черешню свежую, Узбекистан. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

По-настоящему аппетитная, вкусная и безопасная черешня должна быть чистой, плотной и обязательно свежей. Об этом знают даже самые непритязательные покупатели. А уж если товар оказался с «душком» да подмороженными «бочками», претензии к нему вполне понятны: такие ягоды ГОСТ требует убрать с прилавка.

Испорченная черешня на этот раз оказалась и в нашей «корзинке». Весь «букет» нарушений собрала ягода из гипермаркета «Наша Радуга»: здесь и подмороженные, и загнившие, перезревшие и помятые, а еще лопнувшие и раздавленные ягоды. Этот образец ГОСТ из проверки исключает - за несоблюдение требований.

В остальных трех образцах картина, если не идеальная, то вполне благополучная: ягоды действительно свежие, зрелые, без повреждений и лишней влаги. Правда, небольшие дефекты формы и едва заметные рубцы есть у черешни из «100Метровки», но на вкус они совершенно не влияют.

Нитраты не виноваты

Проверить нитраты в черешне, которая появилась на прилавках одной из первых, - святое дело. При этом будем иметь в виду: в ягодах количество этих вредных веществ, согласно ГОСТу, не должно превышать 60 мг/кг. Но в очередной раз подчер-

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, не более 60 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 556 43-2013, «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»	Результат народной дегустации
черешня красная свежая весовая	гипермаркет «Наша Радуга», Кострома	Не соответствует требованиям	Менее 36 мг/кг	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям	Образец не участвовал в голосовании
черешня свежая весовая	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует требованиям	Менее 36 мг/кг	Соответствует требованиям	1-е место
черешня свежая	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует требованиям	Менее 36 мг/кг	Соответствует требованиям	3-е место
черешня свежая, Узбекистан	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует требованиям	Менее 36 мг/кг	Соответствует требованиям	2-е место

кнем: совсем «безнитратных» овощей и фруктов практически не бывает, ведь соли азотной кислоты, как по-научному величают нитраты, та самая органика, которой плоды питаются во время роста. Поэтому, вполне естественно, что к моменту сбора урожая определенная часть веществ в них остается.

В нашем случае в каждом из образцов число нитратов оказалось минимальным: менее 36 мг/кг. А значит, норма соблюдена во всех четырех случаях.

Но, как мы помним, общая картина все-таки подпорчена: на прилавке магазина «Наша Радуга» была черешня подмороженная и с «душком», что не допускает ни ГОСТ Р 55643-2013, ни «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)». Все остальные образцы требованиям нормативных документов соответствуют.

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

Черешня на «отлично»

❑ Черешню лучше всего покупать в разгар сезона (июнь-июль). В это время ягоды дешевле и вкуснее.

❑ На ягоде не должно быть никаких подтеков, плод должен быть блестящим. Покрутите черешню кончиками пальцев - ее поверхность должна быть сильной и упругой.

❑ Ягода обязательно должна продаваться с черешками. Сухие и бесцветные плодоножки выдают черешню-старожилу. У свежих ягод высокого качества плодоножки зеленые и упругие.

❑ Внимательно посмотрите, нет ли на черешне вмятин, порезов или мягких мест на кожице. Из-за этого ягоды быстрее гниют, к тому же это один из признаков перезрелости.

❑ Чем темнее ягоды, тем более они насыщены сахарами, каротиноидами, антоцианами и органическими кислотами.



ВКУС НАРОДА

Как обычно, последнее слово в нашей экспертизе осталось за потребителями. А они постановили: черешня, купленная в магазине «Адмирал Сити» (№ 1), самая вкусная. На втором месте ягоды из «Лидера» (№ 3). Третье место костромичи отдали черешне из торгового центра «100Метровка» (№ 2).

Дмитрий Степанович:

- Черешню очень люблю. Не была бы она такая дорогая, покупал бы чаще. Обычно беру те ягоды, которые сочные и ароматные. Самая вкусная черешня из представленных — под номером один. Она сладкая и сочная. А третий образец какой-то пустой, не дозрел еще.



Мария:

- Мне уже внешне нравится первый образец. Ягоды крупные, бордовые, сочные — и очень вкусные. А остальные два образца пустоваты, мне не нравятся.



Андрей:

- Мне пришелся по вкусу третий образец. Сочные, кисло-сладкие ягоды — я такие люблю. Первые слишком сладкие для меня, а второй образец еще не дозрел, по вкусу уступает третьему.



Иван:

- Совершенно не понравился образец под номером два. Вкус пустой, ягоды не сладкие, еще не спелые. А вот черешня под номером три самая вкусная, и кислая и сладковатая одновременно.



Владимир:

- Черешню, особенно сейчас, стараюсь покупать почаще. Она полезная, содержит много витаминов. Очень понравились ягоды под номером один — крупные, сладкие, вкусные. А вот черешня под номером два мелковатая и недозрелая. Третий образец тоже пустоват.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»