

Пойдем скупать картошку?

В костромском магазине эксперты нашли овощ с «душком»

Без картошки костромичи не обходятся даже летом. С собой в поход, в окрошку, супчик и просто пожарить - чем не альтернатива поднадоевшим макаронам и крупам? Тем более что на прилавках уже несколько недель назад появился картофель свежего урожая. Но везде ли он хорош и так ли безопасен для здоровья? Ответ на этот вопрос мы узнаем сегодня.

Оказалась с «браком»

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

- картофель, свежий урожай. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- картофель свежий, Астрахань. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- картофель свежий, молодой. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- картофель свежий. Место покупки - торговая сеть «Дикси», Кострома;

- картофель не мытый. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома.

Степень свежести картошки можно было без труда определить уже по ее внешним данным. Здоровьем и зрелостью отличались сразу четыре образца. Они были целые, чистые, сухие, непроросшие, ровного цвета и с плотной кожурой. Ни на одном из них специалисты не обнаружили ни царапины, ни пореза и уж тем более больших трещин. Обошлись образцы и без зеленых «экземпляров», которые ни одному эксперту не придутся по вкусу.

Однако без огорчений на этот раз не обошлось. Пятый образец оказался полной противоположностью остальным. В пробе, взятой на проверку, эксперты нашли клубни с ярко выраженным «душком»: гнилая картошка с глубокими повреждениями, раздавленными и подмороженными клубнями и неприятным амбре выглядела совсем не аппетитно. Да и требованиям стандарта, чего греха таить, не соответствовала категорически. За это и была забракована экспертами.



Пузатая, но не мелочь

Чтобы начать следующее испытание, специалисты лаборатории вооружились... специализированными линейками. Перед ними стояла задача удалить с испытания слишком мелкую картошку. Ведь даже стандарт знает и утверждает: что-то, а размер значительный имеет. И такой популярный овощ, как картофель, особенно округло-овальной формы, в обхвате (т. е. по наибольшему поперечному диаметру, говоря языком научным) обязательно должен превысить 35 миллиметров.

К счастью, мелочи среди наших подопытных не оказалось. А самой крупной - более 70 миллиметров в разрезе - оказалась картошка, купленная в торговом центре «100Метровка». Остальные результаты приведены в таблице.

Нитраты взвешивать?

Проверить раннюю картошку на нитраты - для экспертов дело чести. Объясняется это просто: чаще всего избытком этих вредных веществ грешат именно первые овощи и фрукты. Но нужно понимать, что совсем нулевого результата в этом испытании подопытные достичь не могут в принципе. Ведь содержание нитратов связано с органикой, кото-

Выбираем картошку по правилам

- Не покупайте позеленевший или проросший картофель, так как он насыщен алкалоидами, которые могут вызвать отравление.
- Мелкие дырочки на поверхности клубней говорят о том, что картошку «продегустировал» жук-проволочник, бурые пятна являются признаком парши - заболевания, вызываемого грибковыми микроорганизмами, а глубокие бороздки - это следы личинок майского жука.
- Лучшие сорта картофеля для варки - с красной и розовой кожурой, поскольку они не очень крахмалистые и хорошо держат форму. Для пюре лучше выбрать круглый овощ, с белой шкуркой и мякотью - он рассыпчатый и быстро разваривается.
- Для салата и жарки специалисты советуют брать продолговатый картофель желтого и коричневого цвета с желтой сердцевинкой - это сорта, которые содержат минимум крахмала и сохраняют форму после тепловой обработки.

рой питаются растения во время роста. В картошке их содержание не должно превышать 250 мг/кг.

«Нитратную» проверку с честью выдержали все пять образцов. Наибольшей показатель, который удалось обнаружить экспертам, оказался все у той же у картошки из «100Метровки». Доля нитратов в ней превысила 95 мг/кг, что тем не менее не противоречит норме. Самый же низкий показатель по содержанию солей азотной кислоты, как по-другому называют нитраты, у астраханского картофеля из

универсама «Лидер»: 45 мг/кг. Правда, назвать проверку удачной на этот раз все равно нельзя. Как мы помним, испытание на качество не прошла картошка из гипермаркета «Ашан», которая была серьезно повреждена гнилью. Остальные образцы требованиям ГОСТ Р 51808-2013, ГОСТ 7176-85 и СанПиН 2.3.2.1078-01 соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

Пока наши эксперты проверяли образцы картошки, корреспонденты «СП» поинтересовались у костромичей, покупают ли они картофель и довольны ли его качеством?

Ангелина Георгиевна:

- Картошку покупаю в магазине или на рынке. Стараюсь выбирать ее всегда сама. Уже фасованную редко беру, потому что никогда не знаешь, что туда могут подложить. А вообще, претензий к качеству картошки у меня нет.



Светлана:

- У нас свой огород, поэтому картошку выращиваем. Иногда, чаще зимой, приходится покупать в магазине. Но качеством покупного картофеля я недовольна: встречаются подгнившие, зеленые клубни.



Алла:

- Я все овощи беру в магазине. Картошка оказывается плохой чаще всего - с червоточинами, чернотой. Даже если внешне овощ выглядит хорошо, внутри все равно может оказаться такой неприятный «сюрприз».



Галина:

- Мои родители живут в Кадыйском районе, у них свой огород и участок, на котором они выращивают картошку. Поэтому недостатка в этом овоще у меня нет, и в магазине я картофель, к счастью, не покупаю.



Зарик:

- Картошка такой овощ, который надо выбирать внимательно. Я всегда покупаю ее в торговых точках, поэтому смоню, здорова ли она внешне, сухая, не мягкая. А вообще на прилавках, как мне кажется, сейчас много хорошей картошки.



Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, не менее 35 мм	Содержание нитратов, не более 250 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 51808-2013, ГОСТ 7176-85 и СанПиН 2.3.2.1078-01
картофель, свежий урожай	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	Более 70	95,0	Соответствует требованиям
картофель свежий, Астрахань	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	Более 50	45,0	Соответствует требованиям
картофель свежий, молодой	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	Более 60	64,0	Соответствует требованиям
картофель свежий	торговая сеть «Дикси», Кострома	Соответствует	50 - 70	78,0	Соответствует требованиям
картофель не мытый	гипермаркет «Ашан», Кострома	Не соответствует	-	54,0	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям