

Слива лиловая, помятая, грошовая

Стоит ли покупать эти плоды в магазинах Костромы?



Такого «подвоха» от свежей сливы эксперты не ожидали. Думали, отменная, а получилось, что 60 процентов продукции, представленной на экспертизу, не соответствует ГОСТу. Какую сливу все же есть можно, а какую лучше оставить на прилавке, выясняем сегодня.

Не без греха

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

- сливу весовую, Чили. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- сливу сезонную весовую. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;
- сливу красную местную весовую. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- сливу весовую, Узбекистан. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- сливу красную весовую. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

Лишь взглянув на прибывшую в лабораторию сливу, эксперты поняли - ждать благоприятного исхода проверки не стоит. И оказались правы: здоровыми уже по итогам первого испытания исследователи признали лишь два образца - из торгового центра «Адмирал Сити» и универсама «Лидер». Фрукты были свежими, зрелыми, здоровыми и чистыми - не отвели глаз. Да и порочащего амбре за ними не замечено.

В остальном же картина оказалась не столь привлекательна. Ведь сразу в трех образцах (а это больше половины подопытных!)

Выбираем грамотно

- Если в продаже вам встретится слива, покрытая тонким слоем сизовой пыльцы, берите ее не раздумывая. Вам попались свежие, недавно сорванные плоды, выросшие не в далеких заморских странах.
- Избегайте плодов треснувших, с вмятинами, пятнами и другими повреждениями.
- Слива не должна быть мягкой или чрезмерно твердой, спелый плод всегда упругий (есть сорта-исключения, отличающиеся твердым плодом на протяжении всего процесса созревания).
- Если на сливе есть черные точки, ямки или темные пятна, это признак влияния паразитов или заболеваний.
- Кожичка на сливе не должна быть маслянистой - это признак обработки химикатами.



плоды успели перезреть и даже сгнить. Не обошлось и без экземпляров с излишней влажностью, готовых вот-вот пахнуть «душком». Причем в пробе из гипермаркета «Ашан» число порчи даже превысило 50 процентов покупки.

Да и состояние фруктов в этих трех образцах, что вполне понятно, было явно не транспортабельное - еще одну перевозку они точно не выдержали бы. Поэтому и получили уже на первом этапе «красный свет»: такой сливе на прилавке не место.

На нитраты есть стандарт

Гнилые бочки на сливе можно увидеть и невооруженным взглядом. А как быть с нитратами? Если эти вредные вещества прочно заселились в ягодах, одним лишь внешним осмотром точно не отделаешься. Поэтому эксперты приступили к более сложному испытанию - определению физико-химических показателей. И в частности, проверили плоды на содержание солей азотной кис-

лоты, как по-научному величают специалисты нитраты.

ГОСТ предусматривает для этого показателя норму в 60 мг/кг. Но слишком впечатлительным стоит обратить внимание: абсолютно нулевого результата в этом испытании быть не может. Ведь нитраты - это и есть та самая органика, которой растения питаются из почвы во время роста. Такова их природа, что часть веществ задерживается в плодах. В нашем случае в каждом из образцов число нитратов оказалось минимальным: менее 36 мг/кг.

Однако репутация сливы из костромских магазинов все-таки оказалась «подмочена». По внешнему виду и степени зрелости ягод эксперты забраковали сразу три из пяти образцов: купленные в торговом центре «100Метровка», гипермаркетах «Ашан» и «Карусель». Главные претензии к ним - перезревшие, подмороженные и гнилые плоды. Оставшиеся два образца требованиям ГОСТ 32286-2013, СанПин 2.3.2.1078-01 соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

Как костромичи относятся к покупным ягодам, фруктам, и сливам в том числе, мы выяснили во время традиционного опроса. А заодно попросили поделиться секретами выбора качественных плодов.

Любовь Ивановна:

- Фруктам и ягодам из магазина я не доверяю: их качество оставляет желать лучшего. Всегда жду, когда на даче поспеют своя земляника, клубника, черная и красная смородина, вишня. Ем только ягоды со своего огорода.



Наталья Васильевна:

- У меня в огороде много своих плодовых деревьев разных сортов. Поэтому ничего покупать в магазинах мне не приходится. Да и как там покупать? Одна химия, пестициды.



Татьяна Ивановна:

- Ягоды покупаю в разных местах - и на рынке, и в магазинах. Скажу так: выбрать хорошие плоды можно везде, где они продаются россыпью. Но порченных ягод все-таки на прилавках много.



Олег:

- Покупаем разные ягоды и фрукты. Гнилое не попадает просто потому, что стараемся выбирать лучшее, свежее. А вот с химией, нитратами все сложнее. Их же количество при внешнем осмотре не определишь, приходится доверять.



Людмила:

- Сейчас очень высокие цены на фрукты, а вот качество не всегда им соответствует, особенно в магазине. На рынке хотя бы можно выбрать, если продавцы не против. А вообще, стараюсь брать, например, сливы с сизым налетом. В нашем возрасте уже главный помощник в выборе - хороший опыт.



Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 60 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 32286-2013, СанПин 2.3.2.1078-01
слива весовая, Чили	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	Менее 36	Соответствует требованиям
слива сезонная весовая	гипермаркет «Ашан», Кострома	Не соответствует по внешнему виду и степени зрелости плодов	Менее 36	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
слива красная местная весовая	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует по внешнему виду и степени зрелости плодов	Менее 36	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
слива весовая, Узбекистан	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	Менее 36	Соответствует требованиям
слива красная весовая	гипермаркет «Карусель», Кострома	Не соответствует по внешнему виду и степени зрелости плодов	Менее 36	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям