

ЧП «ДЫННОГО» Масштаба,

или Какие костромские «торпеды» в этот раз дали осечку?



Ее, как и арбуз, выбирают по хвостику и звуку. Впрочем, цвет и запах тоже имеют значение. Узнав все тонкости выбора спелой дыни, на «контрольную закупку» отправились и мы. Но, как оказалось, для поиска по-настоящему полезного и безопасного фрукта общих знаний мало. Почему эксперты раскритиковали дыни с костромских прилавков и какой неприятный «сюрприз» в них обнаружили, узнаем сегодня.

Дынька скороспелую была

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

- дыню «Торпеда», весовую. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

- дыню «Торпеда» длинную весовую. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- дыню «Торпеда» весовую. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- дыню «Торпеда» весовую. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- дыню «Торпеда» весовую. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Определить по внешним данным качество дыни - непростое дело даже для специалиста. Вот спелую, пожалуйста: зная все тонкости, можно отыскать за две минуты. Но не вся она на поверку окажется здоровой, без химикатов или вредных бактерий, которые легко могут попасть внутрь через трещины или проколы. Так что тщательный осмотр фрукта никогда не повредит, уверены эксперты.

Поэтому первым делом они рассмотрели внешность подопытной на цельность. К счастью, серьезных «ран» и даже

Как правильно выбрать дыню?

- Спелая дыня дает глухой хлопок, а не звонкий, как у арбуза.
- «Хвостик» фрукта должен быть сухим, а не влажным или зеленым.
- Сладкая и зрелая дыня источает тонкий аромат.
- Плод совсем не имеет запаха? Значит, завышены нитраты.
- Корка фрукта должна быть упругой, а при небольшом надавливании - пружинить.
- Цвет дыни, независимо от сорта, должен быть равномерным.

небольших царапин на «дынном» теле не нашлось. Кроме того, все образцы были чистыми, здоровыми и сохраняли правильную форму.

Хуже дела обстояли со зрелостью дынь. Например, уже по мягкости коры и мякоти образца, купленного в «100Метровке», экспертам стало понятно: он успел перезреть. Из-за рыхлости и водянистости дыня оказалась несъедобна. А образец из «Ашана», наоборот, попал на прилавок раньше положенного. Малосочная и жесткая мякоть с зеленоватым оттенком, запах и вкус говорили сами за себя: дыня явно не дозрела. Поэтому оба образца с контрольной дистанции эксперты сняли за несоответствие ГОСТу.

Три же остальные дыни, по мнению специалистов, были

близки к идеалу. Тонкая корочка, сочная и нежная мякоть - именно такая дыня и должна лежать на прилавках магазина. К этим образцам у экспертов претензий не нашлось.

Нитраты виноваты?

О качестве и пользе этого фрукта немало важного могут рассказать и физико-химические показатели. Здесь самое главное - измерить содержание солей азотной кислоты. Это те самые нитраты, которыми с экранов телевизоров уже давно пугают домохозяйек. К слову, опасно только их завышенное количество. Ведь совсем без нитратов овощи и фрукты быть не могут: это та самая органика, которой растение питается во время роста. Чтобы не стать вредной

для здоровья, дыня должна содержать нитратов не более 90 мг/кг.

Увы, похвастаться хорошими результатами по нитратам смогли не все образцы. В «черном списке» снова оказалась дыня из «Ашана». Эксперты «поймали» ее за нарушение стандарта по нитратам: содержание вредных веществ в ней составило 113 мг/кг, то есть превысило норму почти на четверть допустимого! С экспертизы такой фрукт ГОСТ снял немедленно.

Остальные дыни показали результаты посромнее, а главное, по ГОСТу - 47 мг/кг и ниже. Минимумом нитратов отличился образец, купленный в гипермаркете «Карусель»: менее 36 мг/кг.

А в целом проверка не задалась для некоторых дынь с самого начала: фрукт из «100Метровки» перезрел до несъедобного состояния, а дыня из «Ашана» оказалась незрелой и излишне сдобренной «нитратами». Эти образцы проверку на качество не прошли. Остальные три образца требованиям ГОСТ 7178-85, СанПиН 2.3.2.1078-01 соответствуют.

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

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 90 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 7178-85, СанПиН 2.3.2.1078-01	Результат народного голосования
дыня «Торпеда», весовая	гипермаркет «Ашан», Кострома	Не соответствует по степени зрелости	113	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям и содержанию нитратов	Образец в дегустации не участвовал
дыня «Торпеда» длинная весовая	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует по степени зрелости	45	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям	Образец в дегустации не участвовал
дыня «Торпеда» весовая	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	47	Соответствует требованиям	2-е место
дыня «Торпеда» весовая	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	Менее 36	Соответствует требованиям	3-е место
дыня «Торпеда» весовая	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	43	Соответствует требованиям	1-е место

ВКУС НАРОДА

Самую вкусную дыню определили участники дегустации. По результатам народного голосования на первом месте - фрукт, купленный в универсаме «Лидер» (№ 3). Вторая позиция у дыни из «Адмирал Сити» (№ 1). Третий результат у фрукта, приобретенного в гипермаркете «Карусель» (№ 2).

Ольга Петровна:

- Я родилась в Воронеже, и у нас были свои арбузы и дыни. Поэтому знаю, что натуральные дыни упругие, сладкие. Из представленных первый образец слишком водянистый. Второй - с привкусом, как будто в него что-то добавили. А вот третий самый вкусный - спелый, сладкий и сочный.



Александр:

- Дыни всегда выбираю по запаху: спелый фрукт источает замечательный аромат. Но здесь практически ни одна дыня не понравилась. В первой много воды, у второй тоже вкус странный. Третья, на мой взгляд, еще недоспела.



Егор:

- Самые вкусные дыни растут у мамы в огороде - мы из Ростова-на-Дону. И зная, каким должен быть спелый фрукт, выбираю третий образец. Уже по цвету видно, что он самый зрелый и сочный. Второй не поспел, зеленоватого оттенка и хрустит на зубах, как огурец.



Галина:

- Вообще дыни очень люблю, но в этом сезоне еще не покупала - рано. Очень понравился образец под номером три. Сочный, спелый, очень вкусный. Остальные не такие зрелые.



Сергей:

- Я очень много путешествовал, много раз был на юге, поэтому знаю, что самые вкусные дыни и арбузы до нас просто не доезжают. Приходится довольствоваться тем, что есть. В наших магазинах все либо совсем незрелое, как второй образец, либо «среднячок», как третья дыня.



Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»