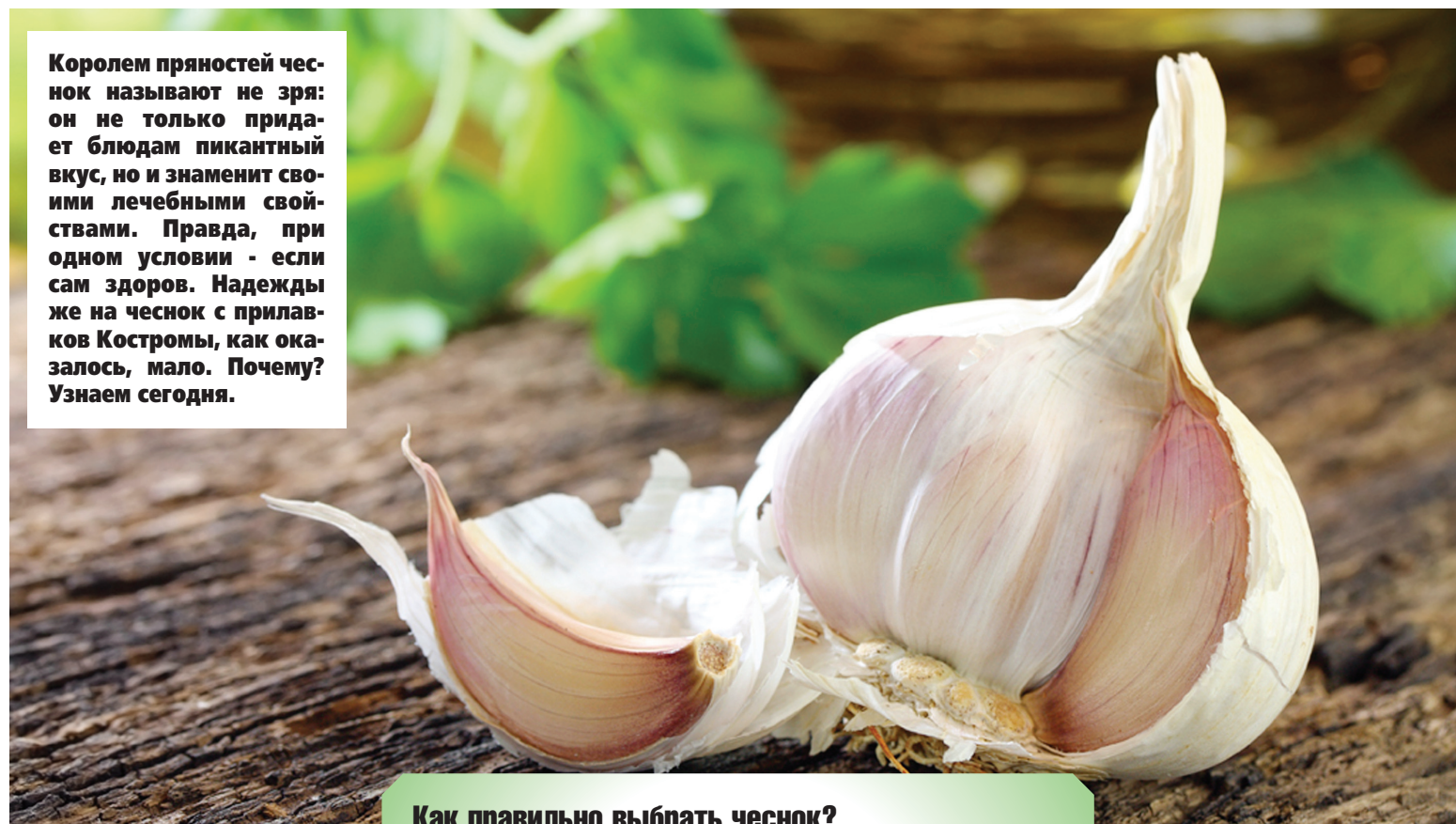


Весь покрытый плесенью, абсолютно весь...

Чеснок с прилавков Костромы не внушил экспертам доверия

Королем пряностей чеснок называют не зря: он не только придает блюдам пикантный вкус, но и знаменит своими лечебными свойствами. Правда, при одном условии - если сам здоров. Надежды же на чеснок с прилавков Костромы, как оказалось, мало. Почему? Узнаем сегодня.



Как правильно выбрать чеснок?

- Считается, что самый полезный чеснок, это чеснок, выращенный в жарком климате, - именно в нем отмечается наибольшая концентрация полезных веществ.
- Маленькие головки чеснока отличаются тонкими вкусовыми качествами. Такой плод идеально подходит в качестве приправы для праздничного блюда.
- Чеснок должен быть тверд и равномерен по всей поверхности.
- Признак спелого и качественного чеснока - сухость по всей поверхности корнеплода, а также невозможность его продавливания.

Рос, рос... и пророс

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

- чеснок свежий. Место покупки - частное лицо, Центральный рынок, Кострома;
- чеснок свежий. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- чеснок свежий. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

- чеснок свежий. Место покупки - торговый центр «Лидер», Кострома;
- чеснок свежий. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- чеснок свежий, урожай 2016 года, товарный сорт 1, Китай. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

Чтобы быть отменным во всех отношениях, чесноку нужно обладать сразу несколькими важными качествами: твердостью, плотностью, цельностью и зрелостью. При этом не прорасти почем зря и не пугать потенциальных покупателей зубчиками, выеденными вредителями.

Похвалиться идеальными внешними данными смогли только четыре образ-

ца: купленные на Центральном рынке, в торговых центрах «100Метровка» и «Адмирал Сити» и гипермаркете «Лидер». Выглядели они, действительно, на «пятерку» - корешки удалены, чешуйки сухие, все зубчики плотно сидят на донце луковицы.

Чего нельзя сказать о чесноке с прилавков «Ашана» и «Карусели». Недостатки налицо: чеснок пророс до 3-6 (!) сантиметров, луковицы рыхлые и нетвердые. При этом образец из «Карусели» «отличился» еще и плесенью, а его «товарищ по беде» - потемневшими, загнившими, запаренными или подмороженными зубчиками. С таким чесноком не то что законсервировать, нечисть не отпугнуть! Да и ГОСТ подобные нарушения

относит к крайне серьезным, поэтому оба образца бракует.

Чеснок на грани

Если на первом этапе испытания отсеивались образцы с «душком», недостатки которых можно разглядеть невооруженным взглядом, то следующая проверка оказалась куда серьезнее: в чесноке эксперты вычисляли избыток химикатов, в частности нитратов. Найти их можно с помощью специального оборудования.

Напомним, что абсолютно нулевого результата в этом испытании быть не может. Ведь эти вредные вещества, которыми так пугают с экранов телевизоров, не что иное, как органика, которой расте-

ния питаются во время роста. В малом количестве нитраты не вредят, а вот завышенное их содержание небезопасно для здоровья человека. Для чеснока «нитратная» норма ограничивается 80 мг/кг.

Сразу оговоримся: с испытанием справились все образцы. Но с разным успехом. На грани «вылета» из-за содержания нитратов оказался чеснок, купленный на Центральном рынке. Число вредных веществ в нем составило как раз 80 мг/кг, и ни граммом больше. Близкий к нему результат и у образца из торгового центра «100Метровка»: 72 мг/кг. В остальных - уже меньше. А значит, к химии сегодня претензий нет.

В целом результат «чесночной» проверки экспертов не порадовал: подгнить и прорасти прямо на прилавке успели образцы из гипермаркетов «Карусель» и «Ашан». Остальные четыре образца требованиям ГОСТ Р 55909-13, ГОСТ 7977-87 и СанПиН 2.3.2.1078-01 соответствует.

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

ВКУС НАРОДА

Как показали исследования, не весь чеснок с прилавков города здоров. Но смущает ли это костромичей и как часто они его едят, мы решили узнать во время традиционного опроса.

Оксана:

- У нас свой огород, поэтому чеснок мы выращиваем. Случается, правда, что он подгнивает или заканчивается, тогда приходится покупать. Но магазинным чесноком я совсем недовольна: слишком сухой, гнилой, иногда проросший. Бывает, что выбрать не из чего.



Светлана:

- Хотя и выращиваю свой чеснок, но иногда беру и на рынке, у частников. Там он отборный, чистый, крупный и твердый. Вообще я чеснок каждый день ем со щами или просто так, в заготовки добавляю.



Надежда:

- Все овощи приходится покупать в магазине. Качеством чеснока недовольна абсолютно: часто попадает проросший, дольки загнивают, сырой. Особенно плохими продуктами грешит один из сетевых магазинов Костромы.



Виктория:

- Чеснок свой выращиваем. Ценим его за полезные свойства, поэтому завариваем зимой с ромашкой, другие настойки делаем. Кроме того, это одна из любимых пряностей в нашей семье.



Людмила Федоровна:

- У меня проблем с овощами никогда не было - есть свой большой огород. Чеснока не то что на зиму, еще и на посадку хватает. Хотя ем его практически каждый день: добавляю в салаты.



Фото Сергея КАЛИНИНА

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 80 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 55909-13, ГОСТ 7977-87, СанПиН 2.3.2.1078-01
Чеснок свежий	Частное лицо, Центральный рынок, Кострома	Соответствует	80	Соответствует требованиям
Чеснок свежий	Торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	67	Соответствует требованиям
Чеснок свежий	Гипермаркет «Ашан», Кострома	Не соответствует по внешнему виду	49	Не соответствует по органолептическим показателям
Чеснок свежий	Торговый центр «Лидер», Кострома	Соответствует	64	Соответствует требованиям
Чеснок свежий	Торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	72	Соответствует требованиям
Чеснок свежий, урожай 2016 года, товарный сорт 1, Китай	Гипермаркет «Карусель», Кострома	Не соответствует по внешнему виду	52	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям