

Летом за зеленым перцем в магазинах выстраиваются целые очереди, да и распродают его во многих торговых точках с приличной скидкой. Ведь несмотря на присущую этому овощу горчинку (а может, и благодаря ей?), хозяйки делают с ним различные заготовки, добавляют в салаты, фаршируют и едят свежими. Вот только перцами с костромских прилавков, как оказалось, просто так не похрустишь. Третий из них - с душиком.

Мойте перец перед едой

Внимательнее выбирать овощи советуют эксперты костромичам

Вместо хруста - гнильца

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

- перец сладкий свежий весовой. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- перец сладкий свежий весовой. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;
- перец сладкий свежий весовой. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- перец сладкий свежий весовой. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- перец сладкий свежий весовой. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- перец сладкий свежий весовой. Место покупки - Центральный рынок, Кострома.

Назвать сегодняшних подопытных идеальными не повернулся бы язык даже у самого неприязнательного покупателя. А уж взять его по меньшей

мере в двух магазинах рука бы точно не поднялась - себе дороже.

В «Ашане», например, вся «перцовая» закупка оказалась исключительно из «неГО-СТовских» образцов: часть из них «сверкала» царапинами, помятостями, ожогами и другими неприятными дефектами, остальное же - гнилью. С душиком оказалось и большинство перцев, купленных для экспертизы в «100Метровке». Вердикт экспертов для них таков: не годятся для употребления! И кому такие перцы нужны?

Плодоножки на местах

Однако списывать со счетов весь перец с городских прилавков, даже с такой подгнившей «репутацией», все-таки рановато. Тем более что в четырех других магазинах мы купили свежие и здоровые образцы. На них, как отметили эксперты, не было ни повреждений, ни лишней влаги. Небольшие дефекты, кото-

рые заметили специалисты, не влияли на качество и сохранность перца.

Плодоножки на образцах были аккуратно срезаны, при этом чашечка цветка не повреждена. Кстати, плодоножка - своеобразный индикатор свежести перца. Эксперты советуют: если сомневаетесь в качестве перца, надломите плодоножку. Заметили капельки воды? Значит, перец сорван с грядки совсем недавно и еще не потерял своих полезных свойств.

С химией в ладах?

А дружит ли свежий перец с нитратами? Ответить на этот вопрос специалисты смогли на этапе физико-химической проверки. Сразу предупреждаем: нитраты есть абсолютно в любом овоще, выращенном на грунте. Ведь они - та самая органика, которой растения питаются во время роста. Но все хорошо в меру, и содержание нитратов в овощах, фрук-

тах и ягодах ГОСТ строго контролирует: их завышенное количество может навредить здоровью. В перцах содержание нитратов не должно превышать 200 мг/кг.

С поставленной задачей справились пусть и с разным успехом, но все образцы. Больше всего нитратов оказалось в перце из торгового центра «Адмирал Сити» - 106 мг/кг. Чуть меньше вредных веществ - 101 мг/кг у образца из гипермаркета «Ашан». А вот самым безвредным на фоне остальных выглядел перец, купленный в гипермаркете «Лидер»: нитраты не превысили в нем 78 мг/кг. Но даже такие радужные результаты не дают забыть о том, что еще в начале проверки эксперты сняли с «дистанции» сразу два образца: они забракованы по органолептическим показателям. Остальные перцы требованиям ГОСТ Р 55885 и СанПиН 2.3.2.1078-01 соответствуют по всем критериям.

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

ВКУС НАРОДА

Время заготовок в разгаре. Так что не случайно корреспонденты «СП»-Экспертизы перешли на овощную тему. К костромичам же обратились с вопросом: «Довольны ли вы качеством перцев из магазинов города?».

Светлана:

- У нас своего огорода нет, поэтому зеленый перец приходится покупать часто. Выбираю по цвету, плотности, чтобы поверхность гладкая была, без трещин и вмятин. Но на рынке перец не беру - качеством недовольна.



Анна:

- Стараюсь покупать овощи костромских производителей. К их качеству у меня нет претензий. А вот из других регионов что перцы, что помидоры приезжают уже помятыми, да и химией напичканы.



Надежда:

- Перец постоянно использую для готовки - то в салатик добавлю, то запечу. Но выращиваю их на своем огороде. Поэтому знаю: чем плотнее перец, тем сочнее, в таком больше пользы.



Наталья:

- Все овощи, и перец в том числе, выращиваю на своем огороде. Пусть и приходится



потрудиться, качество оправдывает все сполна. Но и в магазине не скажешь, что плохие овощи продаются: открытого гнильца не видела.

Лариса:

- Нашей семье от перца пришлось отказаться по состоянию здоровья папы. Покупаю другие, менее острые овощи, и качеством их довольна.



Фото Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Как выбрать?

Окраска перцев говорит о степени зрелости - чем спелее плод, тем больше в нем полезных веществ. Если же перец был сорван давно, бета-каротин и другие полезные вещества, которые придают цвет, уже разрушились, и окраска плода будет светлее, менее насыщенной.

Чем тяжелее перец, тем он сочнее.

Перец с точечками не стоит покупать. Особенно для употребления в свежем виде. Потемнения, точки и вздутия на кожице и плодоножке говорят о том, что плод поражен грибом.

Очень тщательно мойте перец. Так вы избавитесь от 10-15% пестицидов. А лучше перед приготовлением салатов вымачивать перец в подсоленной воде не менее получаса.

Помните, что пестициды накапливаются в части, прилегающей к плодоножке. Ее лучше безжалостно отрезать и выбрасывать.



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 200 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 55885; СанПиН 2.3.2.1078-01
перец сладкий свежий весовой	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует по наличию плодов с признаками гниения	90	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
перец сладкий свежий весовой	гипермаркет «Ашан», Кострома	Не соответствует по наличию плодов с признаками гниения	101	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
перец сладкий свежий весовой	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	106	Соответствует требованиям
перец сладкий свежий весовой	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	84	Соответствует требованиям
перец сладкий свежий весовой	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	78	Соответствует требованиям
перец сладкий свежий весовой	Центральный рынок, Кострома	Соответствует	90	Соответствует требованиям