

Не от стыда красна

Эксперты выяснили, богата ли «химией» свекла с костромских прилавков



Она была известна еще в древности, и сегодня наш рацион без этого овоща представить сложно. Из ее листьев делают полезные салаты, из корнеплода - вкусные борщи, десерты и соки. Свекла попала под пристальное внимание экспертов на этой неделе. Опасна ли она нитратами и как правильно выбирать этот овощ, узнаем сегодня.

Свекла столовая, идеальная

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

- свеклу столовую свежую. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- свеклу столовую свежую. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- свеклу столовую свежую. Место покупки - МУП «Центральный рынок», Кострома;
- свеклу столовую свежую. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;
- свеклу столовую свежую. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- свеклу столовую свежую. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

Чтобы борщ или винегрет получились необыкновенно вкусными, свекла просто обязана быть как с картинки. При этом отвечать всем требованиям ГОСТа. А это значит, быть свежей, целой, здоровой и, желательно, чистой. Обязательно - без посторонних «жителей»: насекомых-вредителей и лишней влаги, которая «помогает» овощу быстрее загнить.

Именно такой - идеальной внешне оказалась и свекла с прилавков города. Вид немного подпортили лишь трещинки-рубцы и в отдельных случаях поломанные черешки. Но на качество овощей такие недостатки не влияют. А значит, первый этап испытаний свекла из магазинов города прошла с честью.

Посчитаем нитраты

Еще один немаловажный пункт «овощной» экспертизы - проверка по физико-химическим показателям. Именно на этом этапе специалисты определяют содержание нитратов, тех самых вредных веществ, которыми пугают с экранов телевизоров.

К слову, соли азотной кислоты (это второе, официальное, «имя» нитратов) содержатся практически во всех овощах и являются той органикой, которой питаются растения во время роста. Важно лишь, чтобы к моменту уборки урожая их число не превышало норму, ведь избыток нитратов небезопасен для здоровья человека. Кстати, свекла - один из самых «населенных» нитратами овощей. Поэтому выбирать ее стоит особенно осторожно.

Но к сегодняшней «подопытной» это предостережение не относится. На проверке свекла вела себя хорошо и норму по нитратам (согласно ГОСТу - не более 1400 мг/кг) не превышала. Отметим, что наибольшее число нитратов эксперты нашли в свекле из «Лидера» - 946 мг/кг. Минимум испытания у овощей из торгового центра «Адмирал Сити»: нитраты составили в них 717 мг/кг.

А значит, борщ (а у кого-то винегрет) из свеклы, купленной в магазинах города, получится не только вкусным, но и безопасным. Ведь все шесть образцов требованиям ГОСТ 1722-85 соответствуют.

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

Покупаем с листьями?

□ Свекла, пригодная в пищу, должна быть ровной и твердой. Проверьте кожуру корнеплода: не должно быть на ней трещин, порезов, бородавок. Не покупайте свеклу, которая начала гнить или немного обмякла.

□ Если есть возможность посмотреть на свеклу в разрезе, то обратите внимание, что на срезе овощ должен иметь относительно ровный тон окраски. Белая сердцевина, кольца или вкрапления могут говорить либо о том, что свекла выращивалась при усиленном удобрении, а значит, в ней повышенное количество нитратов, либо это свекла кормовая или сахарная.

□ Отдайте предпочтение свекле с листовой зеленью. Состояние листьев укажет на свежесть овоща. Кроме того, листья свеклы содержат питательные вещества, по некоторым показателям превосходящие корнеплод.



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 1400 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 1722-85
свекла столовая свежая	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	787	Соответствует требованиям
свекла столовая свежая	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	924	Соответствует требованиям
свекла столовая свежая	МУП «Центральный рынок», Кострома	Соответствует	883	Соответствует требованиям
свекла столовая свежая	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	Соответствует	769	Соответствует требованиям
свекла столовая свежая	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	946	Соответствует требованиям
свекла столовая свежая	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	717	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Актуальна ли для костромичей проблема качества овощной продукции в торговых точках города, корреспонденты «СП»-Экспертизы» решили узнать на этой неделе.

Наталья:

- В магазинах все овощи стараюсь покупать в сезон. Сейчас помидоры, огурцы, перцы свежие выбрать можно. Зимой с качественными овощами уже сложнее. Стараюсь чаще брать на рынке, на мой взгляд, там продукты лучше.



Екатерина:

- Огород есть, но небольшой, поэтому из своих овощей у нас только помидоры и огурцы. Лук, морковь, свеклу покупаем в магазинах. В целом качество купленных овощей неплохое. Тем более откровенную гниль брать покупателей никто не заставляет, всегда есть выбор.



Раиса Макарьевна:

- Свои овощи хранить негде, приходится выращивать лишь немного. Остальное покупаем в магазинах. Сноха обычно ходит за покупками, я ей доверяю в выборе. Если же говорить о химии, то на глаз такие недостатки не заметить.



Валентин Леонидович:

- Все продукты покупаем в магазинах. Внимательно осматриваем перед тем, как что-то купить. Не понравится - не берем. Тогда и претензий к купленным овощам и фруктам будет меньше.



Елена:

- Предпочитаю покупать овощи на рынке. Беру обычно там огурцы и помидоры, пока всем довольна. Качество лучше, чем в магазине, есть из чего выбрать, к тому же сразу видно, что продукция свежая.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»