

С вами икры не сварить!

Баклажаны из магазинов Костромы оказались не первой свежести

По поводу этих плодов уже давно спорят наука и кулинария: одни называют их ягодами, другие - овощами. Несмотря на разногласия, баклажаны прочно поселились как в восточной, так и в европейской кухне. Правда, чтобы блюда из них действительно получились такими вкусными и полезными, какими считаются, баклажаны должны быть в самом расцвете сил - молодыми и свежими. Можно ли найти такие на прилавках города, узнаем сегодня.

Идеальных не бывает?

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

- баклажаны свежие. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;
- баклажаны свежие грунтовые. Место покупки - торговый центр «Карусель», Кострома;
- баклажаны свежие. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- баклажаны свежие. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- баклажаны свежие. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

В первую очередь эксперты оценили внешние данные «подопытных». Они в выборе этого непростого овоща играют далеко не последнюю роль, ведь выдают «с головой» старые, подпорченные и увядшие плоды.

И наши специалисты не прогадали: на осмотре из пяти образцов претензий не вызвали лишь три. Выглядели они, действительно, неплохо. Свежие, целые, чистые, здоровые, технически спелые и, что особенно важно, с сохранившейся плодоножкой.

Правда, назвать их качество отличным все-таки будет несправедливо. Экспертов немного смущала слегка увядшая кожица, ее местами зеленоватый цвет, а также легкие потертости и солнечные ожоги. Но в общей сумме допустимым нормам такие недостатки соответствуют. А значит, не нам их судить.



Возраст выдадут морщины... и семечки

- Несвежий баклажан выдаст коричневый цвет плода, его мягкость и скользкость, а также морщины и сухость кожицы.
- Баклажан обязательно должен иметь плодоножку. Если ее нет, покупать такой плод нежелательно: скорее всего, ее убрали, чтобы скрыть истинный «возраст» овоща.
- Темные, неприятно пахнущие зерна - сигнал о том, что плод не следует употреблять ни в коем случае. Они говорят о том, что баклажан долго хранился и накопил огромный запас ядовитого вещества соланина.

Тем более что «внутренности» этих трех образцов оказались сочными и упругими. Мякоть без пустот, не волокнистая и не деревянная, без избыточного образования семян - то, что надо для вкусного обеда или ужина.

Подали с «душком»

Увы, о блюдах с остальными баклажанами пришлось сразу же забыть. Выглядели они, мягко говоря, не аппетитно. Например, если один из овощей, купленных в «Ашане», был увядшим лишь слегка и с небольшими дефектами, то второй оказался не просто «в возрасте», но и с большим

солнечным ожогом, площадь которого превысила четыре квадратных сантиметра.

Хуже всего дела обстояли с баклажанами из «100Метровки». Овощ, купленный там, успел на прилавке подгнить и даже заплесневеть. Таким образом, по мнению ГОСТа, в магазинах точно не место. Поэтому обе пробы были забракованы - за серьезное нарушение стандарта.

Без траты на нитраты?

С нитратами тоже все строго: не более 300 мг/кг. Однако в очередной раз отметим, что абсолютно нулевого результата в этом испытании быть не может, тем более у овощей, выращенных на грунте. Пото-

му что соли азотной кислоты, как по-научному величают нитраты, это и есть те самые вещества, которыми растения питаются из почвы во время роста. В целом принцип действия такой: те остатки органики, которые были в растении на момент сбора урожая, и «оседают» в нем в виде нитратов.

На этот раз с проверкой все образцы справились достойно. Минимум испытания был у баклажанов из универсама «Лидер». Содержание нитратов в них не превысило 42 мг/кг. Наибольшее же число этих вредных веществ показали овощи из «Ашана» с результатом в 92 мг/кг.

Несмотря на столь благоприятные итоги теста на «химию», баклажаны из магазинов города оказались совсем не идеальными. А пара «подопытных», купленных в «Ашане» и «100Метровке», и вовсе забракованы - за подгнившие и увядшие плоды. Остальные три образца требованиям ГОСТ 31821-2012, 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 300 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 31821-2012, СанПин 2.3.2.1078-01
баклажаны свежие	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	Не соответствует по наличию плодов с солнечными ожогами общей площадью более 4 кв.см	92	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
баклажаны свежие грунтовые	торговый центр «Карусель», Кострома	Соответствует	81	Соответствует требованиям
баклажаны свежие	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	42	Соответствует требованиям
баклажаны свежие	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует по наличию плодов с плесенью и признаками загнивания	89	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
баклажаны свежие	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	64	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Время заготовок в разгаре. Не случайно корреспонденты «СП» перешли на овощную тему. К костромичам же обратились с вопросом: «Какие заготовки вы предпочитаете делать на зиму?».

Елена Филипповна:

- Консервацию делаю каждый год. Обязательно готовлю кетчуп и маринованные помидоры. В сезон их брать очень выгодно - «химии» минимум и цена невысокая, а зимой баночку-другую открыть очень приятно.



Оксана:

- Делаю лечо, огурцы маринованные. В этом году хороший урожай яблок - закатала не одну банку компота. У нас свой сад-огород, поэтому проблем с овощами не бывает. По крайней мере в магазинах стараемся не покупать.



Елена:

- Заготовками в нашей семье занимается муж: и кабачковую икру готовит, и огурцы мариновывает, и варенье варит. Овощи всегда используем со своего огорода, а за ягодами сами ходим в лес, поэтому вся консервация натуральная.



Николай:

- Моя жена готовит все традиционные заготовки: варенье, лечо, огурцы-помидоры маринованные. Овощи из своего огорода. Я, чем могу, обязательно ей помогаю.



Елена Владимировна:

- Заготовками практически не занимаюсь, только замораживаю белые грибы. Сами собираем их редко. Чаще покупаем в супермаркетах. Но к качеству грибов претензий не бывает.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»