

По чесноку и честь

Популярное противовирусное «средство» проверили эксперты



Без чеснока не обходится ни одна хозяйка: одних он покори́л своим тонким, пикантным вкусом, других — полезными свойствами. Однако порой под слоем шелухи может оказаться не кладёз витаминов, а «нечто» проросшее, подгнившее или заплесневелое. Заслужил ли чеснок с прилавков Костромы доверие экспертов, узнаем сегодня.

Гнилью и не пахнет?

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

- чеснок свежий весовой. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- чеснок свежий фасованный. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- чеснок свежий весовой, урожай 2016 года. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга», Кострома;
- чеснок свежий, Китай, урожай 2016 года. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.

Внешние данные чеснока эксперты проверили в первую очередь. Ведь даже состояние шелухи и зубчиков может рассказать, пойдет ли такой чеснок для приготовления обеда или нет. Но разочароваться в нем на этом этапе исследования специалисты не успели: головки всех четырех образцов были вызревшие, плотные, твердые и целые. На прилавке они не проросли и не были покусаны насекомыми-вредителями.

Эксперты также отметили, что все зубчики плотно удерживаются на донце луковицы, а корешки полностью удалены.

Возраст выдадут морщины... и семечки

- Два основных показателя качества этого продукта — твердость и сухость. Самая большая польза от чеснока для организма будет, если он созревший и свежий.
- Лучше всего выбирать небольшие по размеру головки чеснока, так как они отличаются более тонким вкусом и способны превосходно дополнить различные блюда, выступая в качестве приправы для них.
- Если чеснок еще недостаточно зрелый, зубчики будут прощупываться хуже, не столь отчетливо, как у созревшего продукта. Еще один показатель не до конца созревшего чеснока — излишнее количество шелухи на его головке. Недозревший чеснок мало того, что не так вкусен и полезен, как созревший, так он еще и усыхает намного быстрее.
- Проросший чеснок на вкус будет резким и даже немного неприятным, а полезных качеств в нем не остается.

Чесночное же «амбре», хотя и было специфичным, посторонних привкусов и ароматов не содержало. А значит, по органолептике у свежего чеснока полный порядок.

Посчитаем нитраты

О вреде или пользе овощей немало могут рассказать физико-химические показатели. В нашем случае самое важное — измерить содержание нитратов. Для чеснока ГОСТ предусматривает норму 80 мг/кг.

В очередной раз напомним, что совсем «безнитратными» ни чеснок, ни любой другой выращенный на грунте овощ или фрукт быть не могут. Ведь содержание солей азотной кислоты (так эти вредные вещества называются по-научному) связано с органикой, которую растения, питаясь, поглощают из почвы. И такова их природа, что часть нитратов остается в организме.

Нарушителей «нитратной нормы» на этот раз среди «чесночных» претендентов не оказалось. Однако содержание вредных веществ было ощутимо и даже очень близко к нарушению. Например, чеснок,

купленный в торговом центре «Адмирал Сити», подошел к планке «нормы» вплотную: в нем нитраты составили 80 мг/кг. Да и минимум испытания не так мал — 61 мг/кг у образца, приобретенного в торговом центре «100Метровка».

С душком не берем

Напоследок эксперты в любом случае обязаны посчитать число луковиц, не пригодных для употребления, и даже содержание... земли, прилипшей к зубчикам. К первым относится загнивший, запаренный, подмороженный и поврежденный вредителями чеснок. Наличие таких луковиц в продаже ГОСТом не допускается, как и загрязнения свыше 0,5 процента. К счастью, наш чеснок оказался чист, свеж и здоров полностью.

Получается, сегодня впервые за историю «чесночных» проверок в корзинке «СП» не оказалось ни гнилых подопытных, ни экземпляров с «пердозировкой» нитратов. Все четыре образца требованиям ГОСТ Р 55909-13 и СанПиН 2.3.2.1078-01 соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

Как показала экспертиза, чеснок свежего урожая с прилавков Костромы вполне здоров. Но доверяют ли его качеству костромичи и используют ли для профилактики гриппа, спросили корреспонденты «СП» у жителей города во время традиционного опроса.

Галина:

- Чеснок едим обязательно и осенью в период простуд, и зимой. Благо есть свой огород и покупать овощи не приходится. Любим и суп с чесночком есть, и салаты.



Любовь Александровна:

- Своего огорода у нас нет, поэтому и лук, и чеснок покупаем в магазине. Стараюсь брать не упакованный, а на развес, чтобы можно было внимательнее осмотреть, пощупать. В сетках слишком много заплесневелого и проросшего чеснока.



Люба:

- Чеснок у нас свой, но почему-то плохо хранится, и все равно приходится докупать в магазине. Там, конечно, тоже не всегда качество хорошее, но можно выбрать.



Роман:

- Для готовки чеснок нужен — мы любим острые, пряные блюда. Но стараемся не покупать — берем у родителей, у них свой огород. Храним понемногу, потому что долго не лежит, начинает гнить.



Владимир Павлович:

- Все овощи покупаем в магазине. Качество там неплохое, всегда можно выбрать что-то получше. Но меру знаем: хранится чеснок недолго, лучше взять пару штук, а потом снова прийти.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 80 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 55909-13 и СанПиН 2.3.2.1078-01
чеснок свежий весовой	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	80	Соответствует требованиям
чеснок свежий фасованный	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	75	Соответствует требованиям
чеснок свежий весовой, урожай 2016 года	гипермаркет «Наша радуга», Кострома	Соответствует	73	Соответствует требованиям
чеснок свежий, Китай, урожай 2016 года	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	61	Соответствует требованиям