

Мандарины с сюрпризом

Новый год не за горами, поэтому уже в начале декабря костромичи начали «осажать» магазины. Один из неизменных пунктов в списке покупок, конечно, сочные и ароматные мандарины. В преддверии праздников специалисты выяснили, каким фруктам с прилавков города можно и нужно доверять.

Истина? В кожуре!

На этой неделе на исследование в отдел карантина растений по Костромской области ФГБУ «Тверская МВЛ» мы отправили:

- мандарины свежие. Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома;
- мандарины свежие. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;
- мандарины свежие. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- мандарины свежие весовые. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.

Любые органолептические признаки главного новогоднего фрукта в любом случае заметны даже при обычном осмотре. Эксперты же, вооруженные микроскопами, помогут не только определить качество мандаринов, но и выявить, не заражены ли они опасными вредителями, встречающимися на заморских фруктах не так редко.

Самые опасные - карантинные вредители, в числе которых средиземноморская плодовая и восточная фруктовая мухи, а также различные виды щитовок. Практически все они серьезно влияют на товарное качество оранжевых фруктов, за считанные дни приводя их к порче.

Особенно вредоносны личинки средиземноморской мухи, их следы можно заметить в местах гниения и цветения мандарина. Кожура пораженных ими фруктов легко повреждается при нада-

Какие вредители «поедают» фрукты из костромских магазинов?



Выбираем мандарины правильно

Зеленые пятна говорят о болезни фрукта.

Ненатуральный восковой блеск на кожуре? Мандарины обработали фунгицидами. Поверхность мандарина должна быть шероховатой.

Если на фруктах остаются вмятины от пальцев, а сами плоды кажутся влажными, значит, их сильно замораживали. Употреблять такие фрукты не советуем.

Мандарины необходимо мыть! Некоторые перевозчики покрывают их этиленом, который относится к токсическим веществам и накапливается в печени. Такие мандарины липкие на ощупь.

вливания. Есть такие мандарины эксперты не советуют - отравление можно получить запросто.

К счастью, все эти страсти не касаются мандаринов, которые продаются в наших магазинах. Ведь ни в одном из четырех образцов опасных карантинных вредителей эксперты не нашли.

Точный удар

Но радовались мы, как оказалось, рано. «Жучки», пусть и некарантинные, на

фруктах все-таки были. Мало-приятного гостя - красную померанцевую щитовку эксперты обнаружили в мандаринах, купленных в гипермаркете «Карусель». Этот вредитель, кстати, большой любитель побаловаться цитрусовыми. Распознать его можно по подозрительным темным точкам и пятнам на кожуре.

Как и другие вредоносные организмы, в первую очередь красная померанцевая щитовка влияет на вкус и внешний вид фруктов: они становятся менее сладкими и сочными, мало хранятся и быстро засыхают. Поэтому если купить такие фрукты на новогодний стол заранее, до боя курантов они вряд ли пролежат. И даже могут преподнести совсем

неприятный сюрприз: заразить комнатные растения, которые окажутся рядом. И нужны нам такие подарки?

Получается, к финалу экспертизы мандарины все же подошли с нареканиями. В частности, в числе провинившихся оказались фрукты из гипермаркета «Карусель»: они были повреждены красной померанцевой щитовкой. Остальные мандарины требованиям нормативных документов соответствуют.

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



Наименование продукта	Место покупки	Наличие карантинных организмов	Наличие некарантинных организмов	Соответствие требованиям нормативных документов	Результат народной дегустации
мандарины свежие	гипермаркет «Лидер», Кострома	Не обнаружено	Не обнаружено	Соответствует	3-е место
мандарины свежие	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	Не обнаружено	Не обнаружено	Соответствует	1-е место
мандарины свежие	гипермаркет «Карусель», Кострома	Не обнаружено	Красная померанцевая щитовка	Не соответствует по наличию некарантинного вредителя	Образец не участвовал в голосовании
мандарины свежие весовые	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не обнаружено	Не обнаружено	Соответствует	2-е место

ВКУС НАРОДА

Какие из одобренных специалистами мандаринов больше по вкусу костромичам, мы выяснили в рамках традиционной дегустации. В результате наибольшее количество голосов - у фруктов, купленных в гипермаркете «Наша радуга» (№ 2). На второй позиции - мандарины из торгового центра «100Метровка» (№ 4). И только третье место у фруктов с прилавка гипермаркета «Лидер» (№ 1).

Евгения:

- Когда покупаю мандарины, выбираю большие, мягкие и насыщенного оранжевого цвета. Они самые сочные и сладкие. По этому принципу и здесь отдаю предпочтение фруктам под номером два. Третий образец чуть хуже, ему бы отдала второе место. А первый - самый кислый.



Анастасия:

- Мандарины - одни из самых любимых фруктов. Обычно беру те, что побольше и помягче, на странно-производителья не смотрю. Из представленных мне больше всего понравился второй образец. А вот третий - слишком кислый.



Никита:

- Не знаю ни одного человека, кто бы не любил мандарины. Очень понравился второй образец - сочнее, вкуснее остальных. Первый и третий образцы покупать бы не стал. По-моему, они еще не созрели.



Галина:

- Если мандарины яркие, мягкие и крупные - их надо брать. Это правило меня никогда не подводило. Поэтому образцу под номером два отдаю первое место. Первый образец - немного кислее. А вот третий совсем кислый и не сочный.



Александр:

- Больше всего понравились мандарины под номером один. Мне кажется, они абхазские или марокканские, потому что очень сладкие. Второй образец тоже неплохой, сочный, мягкий. Третий - с ощутимой кислоткой.

Фото Сергея КАЛИНИНА



ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Генеральный партнер экспертизы: отдел карантина растений по Костромской области Федерального государственного бюджетного учреждения «Тверская межобластная лаборатория» (ФГБУ «Тверская МВЛ»), расположен по адресу: 156014, г. Кострома, улица Индустриальная, 19б. Телефоны: 41-35-51, 41-36-31. Электронный адрес: tverskayamvl@mail.ru