



# Лимонное безобразие,

или с чем подают цитрусы в городских магазинах

Несмотря на специфический кислый вкус, лимоны давно стали одним из любимых и популярных в народе фруктов. С ним пьют чай, с добавлением цедры пекут наивкуснейшую выпечку и готовят салаты. Правда, используя сок. А между тем, как оказалось, на прилавках наших магазинов лимоны не самые свежие. Где эксперты нашли цитрус с гнильцой и как правильно выбрать этот фрукт, узнаем сегодня.

## «Постарели» на глазах

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

- лимоны свежие весовые. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома;

- лимоны свежие весовые. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- лимоны свежие весовые. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- лимоны свежие весовые. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- лимоны свежие весовые. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Уже при внешней проверке в отдельных взятых случаях от «свежих» лимонов не осталось и следа. Особенно огорчил экспертов цитрусовый, купленный в «Ашане». Как гласят официальные протоколы исследования, фрукт был явно подмороженным, с признаками загнивания и плесени. Понятно, что и вкус лимона оказался сильно подпорчен.

Не порадовали и подопытные из «Карусели». Несмотря на внешнюю свежесть и спелость, часть лимонов были покрыты бурыми пятнами. Чаще всего они говорят

## Выбираем лучшее

● До покупки этого цитруса необходимо знать, будете ли вы лимон хранить долго либо же захотите использовать сразу в пищу. Для первого варианта лучше покупать слегка недозрелые плоды. Они сохранятся довольно долго, порой даже и несколько месяцев.

● Если вы хотите выбрать по-настоящему спелый лимон, обратите внимание на блеск его кожицы. Спелый, но свежий лимон сверкает, как полированный.

● Потрогайте лимон, он должен быть достаточно жестким. Мягкий лимон - перезрелый. И даже если он не окажется гнилым внутри, его вкус и лечебные качества оставят желать лучшего.

● Если пленки долек отслаиваются от мякоти, отдельные клетки мякоти лопнули и на них видны белые кристаллы - это явные признаки перемерзания.

● Спелый плод при крепком пожатии слегка пружинит, но остается твердым. Мягковатый лимон - сигнал к тому, что перед вами перезревший фрукт.

о том, что фрукт был переохлажден. Это приводит к потере витаминов и к тому, что лимон начинает горчить. Кроме того, на одном из образцов зияла вмятина, которая уже начала подгнивать.

Такой порядок дел экспертов не устроил. Поэтому по органолептике лимонам из «Ашана» и «Карусели» - «неуд». Остальные же лимоны, купленные для исследования, были чистыми, ароматными и без повреждений - в общем, порядочные фрукты.

## Нитраты взвешивать?

Устроить лимонам проверку на нитраты - дело чести. Ведь наличия именно этих вредных веществ мы больше всего опасаемся, покупая овощи и фрукты. К слову, совсем без нитратов тех же лимонов быть не может: органические вещества, которые они поглощают из почвы, на момент сбора урожая остаются в них в виде нитратов. Так что этот процесс вполне естественный.

Но и он строго контролируется ГОСТом. Не более 60 мг/кг - такова максимальная нитратная доля для лимонов. В нашем случае нитратная доля, конечно, обнаружена. Однако в допустимом количестве - менее 36 мг/кг.

Правда, несмотря на то что к нитратам у экспертов не возникло никаких претензий, плохиши сегодня есть. Ими стали образцы лимонов из «Ашана» и «Карусели». К трем остальным образцам ни у нас, ни у экспертов претензий не возникло.

Они проверку на соответствие ГОСТ Р 53596, СанПиН 2.3.2.1078-01 успешно прошли.

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

## ВКУС НАРОДА

Пока наши эксперты проверяли образцы лимонов, корреспонденты «СП» поинтересовались у костромичей, любят ли они этот фрукт и какие могут дать советы по его выбору?

### Елена Борисовна:

- Не скажу, что часто, но цитрусовые, в том числе лимоны, покупаю. В них много витаминов, необходимых нашему организму. Если фрукт свежий, его видно сразу. Поэтому мягкие и с заметными признаками гниения, конечно, не беру.



### Вячеслав:

- Покупаю разные цитрусы, выбирать их уже припривычка. Качественные спелые лимоны, например, должны быть яркого, насыщенного цвета. И самое главное - они должны блестеть.



### Екатерина Яковлевна:

- Очень люблю пить чай с лимоном. Выбираю это фрукт всегда по внешнему виду. Беру, если он яркого цвета и плотный, жесткий. Такие лимоны - самые зрелые и полезные.



### Марина Анатольевна:

- Мандарины и лимоны покупаю часто. Бывало, что попадались и плохие: с гнильцой, плесенью. Особенно если берешь сразу много - один-два порченных фрукта да попадут в пакет. Поэтому стараюсь внимательнее выбирать.



### Людмила Ивановна:

- Люблю чай с лимоном, поэтому этот фрукт дома есть всегда. Но в магазинах лимоны никогда не покупаю, там много мягких, гнилых. Всегда беру на рынке. Ни разу не подводили ни по качеству, ни по вкусу.



Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям стандарта по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 60 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 53596, СанПиН 2.3.2.1078-01
лимоны свежие весовые	гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома	Не соответствует. Плоды замороженные, с признаками загнивания и плесени	Менее 36,0	Не соответствует по внешнему виду
лимоны свежие весовые	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	Менее 36,0	Соответствует
лимоны свежие весовые	гипермаркет «Карусель», Кострома	Не соответствует. На плодах обнаружены механические повреждения, признаки загнивания	Менее 36,0	Не соответствует по внешнему виду
лимоны свежие весовые	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	Менее 36,0	Соответствует
лимоны свежие весовые	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	Менее 36,0	Соответствует