

За одну битую - трех небитых,

или Где в Костроме осталась свежая картошка?

Если у вас нет своего огорода, картошку вы круглый год можете найти в магазине. Белая и розовая, чистая и нет, крупная и помельче - этот овощ предлагают на любой вкус. А бывает, ассортимент и вовсе расширяют. Например, до картошки «старой», «зеленой» да с «душком». Есть ли такие экземпляры на прилавках наших магазинов, узнаем сегодня.

На картошке... выросли грибы?!

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

- картофель свежий продовольственный, урожай 2016 года. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- картофель свежий продовольственный, урожай 2016 года. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- картофель свежий продовольственный, урожай 2016 года. Место покупки - торговый центр «Ашан», Кострома;
- картофель свежий продовольственный, урожай 2016 года. Место покупки - торговая сеть «Магнит», Кострома.

Терять время на выбраковку образцов экспертам не пришлось. Самый главный нарушитель - картофель из гипермаркета «Карусель» выдал себя сразу. Он представлял собой печальное зрелище: битые клубни с глубокими порезами, часть клубней к тому же была заплесневевшей и абсолютно гнилой. Таким внешним видом «подопытного» ГОСТ, конечно, возмутился и с контрольной дистанции образец снял.

Остальная же тройка образцов, по мнению экспертов, выглядела практически безупречно. О том, что клубни пышут здоровьем, несмотря на возраст (все-таки на экспертизу мы взяли прошлогодний уро-

жай), говорили все данные: от зрелости до целостности и сухости. При этом картошка не успела прорасти, что в нашем случае - явный плюс, была без зеленых бочков и лишней влаги. Вредители, кстати, до нее тоже не успели добраться.

Правда, без мелких недостатков все-таки не обошлось. На «картофельном» теле то ли от перевозки, то ли по каким-то другим причинам осталось множество отметин в виде порезов и мелких трещин. Но опасными такие повреждения эксперты не посчитали.

А чтобы не быть голословными, все-таки разрезали приглянувшиеся экземпляры. Ведь опасные дефекты могут быть и внутри. Например, такие неприятные, как пустоты, черная сердцевина или ржавые пятна. Попалась к вам в руки такая картошка? Есть ее специалисты не рекомендуют. К счастью, среди наших образцов такой не оказалось.

Размер имеет значение

Хотели бы узнать, где продается самая крупная картошка? Что же, вполне есте-

ственное желание. А главное - ответ на него уже есть. Ведь наши дотошные эксперты, пока проверяли внешний вид образцов, заодно измерили их «тали». Не подумайте, не из праздного любопытства. Просто, как оказалось, слишком мелкую картошку на прилавок ГОСТ выкладывать не советует, а оптимальный размер по поперечному диаметру определяет как «не менее 30», а в некоторых случаях и всех 45 миллиметров.

Гнилую картошку эксперты измерять, конечно, не стали. А к трем остальным измерительные приборы все-таки приложили. И вот результат: самая крупная картошка из исследуемых продается в торговой сети «Магнит». Ее средний диаметр - от 80 до 100 миллиметров. Овощ помельче продавался в «Ашане». Его средний диаметр не превысил 70 миллиметров. Совсем же мелкой, негостовской, картошки среди закупленной не было.

Без нитратов вкуснее

Без проверки на нитраты картошку, пусть и немолодую, эксперты отпустить не могут. Ведь минимальное количество этих веществ в любом овоще или фрукте обязательно содержится, такова их природа. Нитраты - это та самая органика, которой растения, выросшие на грунте, питаются во время роста, а к моменту снятия урожая зная их часть в плоде все-таки остается.

Для картофеля допустимым эксперты считают содержание нитратов не более 250 мг/кг. Наши образцы показали и того меньше. Сразу в двух образцах - из гипермаркета «Карусель» и «Лидер» количество вредных веществ не превысило 36 мг/кг, в картошке из «Ашана» их доля равнялась 39 мг/кг, а в покупке из «Магнита» - 64 мг/кг. Все эти результаты ГОСТу вполне отвечают.

Но, как мы помним, изначально картина не была столь идеальной. За гниль, плесень и глубокие повреждения эксперты забраковали картошку из гипермаркета «Карусель». Остальные три образца требованиям ГОСТ Р 51808-2013 и СанПиН 2.3.2.1078-01 соответствуют по всем показателям.

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



Где спрятались нитраты?

* Прежде чем купить, потрите клубень ногтем: если это напоминает «протыкание ваты», то такую картошку брать нельзя. Скорее всего, именно в ней нитратов будет в избытке. Корнеплоды должны быть твердыми и упругими.

* Лучше покупать местную сезонную продукцию. Овощи, выращенные рядом с вашим городом, не нуждаются в сильной химической обработке, чтобы пережить транспортировку и долгое хранение. Да и собирают их более зрелыми.

* Не покупайте позеленевший или проросший картофель, так как он насыщен алкалоидами, которые могут вызвать отравление.

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 250 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 51808-2013
картофель свежий продовольственный, урожай 2016 года	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	Менее 36	Соответствует требованиям
картофель свежий продовольственный, урожай 2016 года	гипермаркет «Карусель», Кострома	Не соответствует по наличию клубней с мокрой гнилью и плесенью	Менее 36	Соответствует требованиям
картофель свежий продовольственный, урожай 2016 года	торговый центр «Ашан», Кострома	Соответствует	39	Соответствует требованиям
картофель свежий продовольственный, урожай 2016 года	торговая сеть «Магнит», Кострома	Соответствует	64	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям

ВКУС НАРОДА

Кто-то картофель покупает круглый год, а кто-то - только весной, когда запасы со своего огорода начинают заканчиваться. Корреспонденты «СП» во время традиционного опроса спросили у костромичей, доверяют ли они качеству этого овоща и как его выбирают.

Анна:

- У моих родителей свой огород, поэтому картошку они мне привозят. Некоторые овощи покупаю в магазине.

Конечно, стараюсь выбирать внимательнее. Если вижу, что начинают гнить или пятна подозрительные, от покупки отказываюсь.

Кирилл:

- На самом деле, картошку покупаем не так часто, но стараемся сразу взять побольше.

Большая проблема - черная сердцевина, которую с виду распознать нельзя. Купишь - только деньги зря потратишь.

Наталья:

- Есть торговые точки, в которые за картошкой мы точно не пойдем. В том числе крупные сетевые магазины. Пусть там продукты неплохие, но картошка часто побитая, подгнившая. Очень сложно выбрать.

Сергей:

- Хотя у меня и есть свой огород, сажаем мы немного, на всю зиму не хватает. Я сам работаю в крупном торговом центре, там и покупаю картошку. Да, бывает плохая, но чаще хорошая. Выбрать можно всегда.

Татьяна:

- Картошку не покупаю, у меня огород есть. Выращиваю практически все овощи - свеклу, морковь, картофель. На зиму всегда хватает.

Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»