



Заквасили до плесени

Соления с «душком» купили эксперты в одном из магазинов города

Если верить историкам, капусту квасили еще в летописные времена. Рецепт консервации с тех пор, может быть, и изменился, но популярность осталась. И пока врачи спорят о достоинствах и недостатках квашеной капусты, масла в огонь подливают недобросовестные производители, предлагая нам отведать капусты с «душком». Есть ли такие в Костроме? Узнаем сегодня.

Весь покрытый плесенью, абсолютно весь...

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы решили отправить: - капуста квашеная, собственное производство ТЦ «100Метровка», Кострома. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома; - капуста квашеная шинкованная с морковью ТМ «Белоручка», ООО «Эхо», Нижний Новгород. Место покупки - торговая сеть «Лента», Кострома; - капуста квашеная, ООО «Готовый продукт», Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Увы, на этот раз квашеную капусту не спас от гнева экспертов тот факт, что это исконно русский продукт, присутствовавший даже на царских столах. В нашем случае понимать это можно буквально: квашеная капуста из «100Метровки» оказалась так стара, что в своем контейнере успела... нет, не пустить корни, но заплесневеть. Точечные очаги плесени эксперты обнаружили по всей поверхности продукта. Причем затхлый запах «ударил» в нос исследователям сразу, как только они вскрыли упаковку. Продажу таких солений ГОСТ категорически не поддерживает.

Конечно, это серьезный недостаток, но далеко не единственный. На прилавке

продукт потемнел, рассол на фоне остальных был заметен мутным. Да и похрустеть такой капустой не получилось бы: мало того, что он опасен для здоровья, так еще и сильно обмяк.

Зато два других образца на фоне продукта из «100Метровки» выглядели молодцом. Капуста сочная, плотная и хрустящая, равномерно нашинкована и приятного, свойственного ей светлого оттенка. Похрустеть такой не отказались и специалисты. Кстати, на их взгляд, два эти образца заметно островаты, солоновато-кислого вкуса и с



На заметку покупателю

- * Выбирая квашеную капусту, следует помнить, что полезнее та, которая хранилась в стеклянной таре или деревянных бочках. Капуста из алюминиевой посуды может быть довольно опасна. Кислота разъедает алюминий, и в организм попадут его вредные соединения.
- * Чем крупнее нашинкована капуста, тем больше в ней сохранится полезного.
- * «Правильная» квашеная капуста будет обязательно соломенного цвета, с кисловатым вкусом и запахом.
- * Если капуста белого цвета и имеет сладковатый вкус, то в ней нет ничего полезного: она с уксусом и не квасилась.

довольно приятным ароматом. В общем, все, как и положено.

Соли, да меру знай

Кстати, а вы знаете, что, казалось бы, полезную квашеную капусту можно есть не всем и в весьма ограниченных количествах? Дело в том, что содержание соли в таких продуктах не только велико, но периодически еще и «зашкаливает» за максимально допустимую цифру. Для здорового человека это совсем не полезно, а для гипертоников, как считают специалисты, и вовсе опасно.

Именно поэтому, перейдя к физико-химическому анализу, первым делом эксперты изучают «массовую долю хлоридов», то есть количество поваренной соли, которая согласно ГОСТу должна уложиться в строго определенные рамки - от 1,2 до 2 процентов.

И снова «выделился» образец из «100Метровки». Норма хлоридов здесь превышена практически в два раза(!): она составила 3,9 процента. Такой поворот событий ГОСТ не оценил и выставил образцу твердый «неуд».

К двум остальным образцам по соли претензий не было. В норматив они уложились без особых проблем: по два процента хлоридов в каждом образце.

Кислый вопрос

Чтобы квашеная капуста сильно не кислила, вкус был гармоничным, а вредные бактерии не размножались, производитель должен соблюдать и массовую долю титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту). В нашем случае компонентов кислотного характера по ГОСТу должно быть от 0,7 до 1,5. И в этот раз, к счастью, обошлось без нарушений: кислотный показатель в норме во всех трех случаях. Но если все-таки захотелось поесть капусты покислее, то найти его можно в «Лидере». На несколько десятых процента доля кислот в ней выше, чем в двух других образцах.

Итак, выводы сегодня неутешительные. Общую картину испортила квашеная капуста, изготовленная в «100Метровке». В ней обнаружили не только избыток соли, но и плесени, что нормам ГОСТа Р 53972-2010 и «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» совершенно не соответствует. А вот к двум другим образцам у экспертов не было ни одной претензии.

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

ВКУС НАРОДА

А какую квашеную капусту предпочитают костромичи: продукт, приготовленный своими руками, или из магазина? С таким вопросом корреспонденты «СП» обратились к горожанам на этой неделе. И вот что узнали.

Елена:



- У нас есть свой огород, на котором выращиваем большинство овощей, в том числе капусту. Всю консервацию заготавливаем сами, каждый год и капусту квасим. Тут и говорить нечего - свой продукт вкуснее.

Лариса:



- Сама не квашу капусту, беру у знакомых, которые много закупают. Благо живу в селе, у всех есть свои огороды. Из магазина консервация, думаю, тоже неплохая. Но если есть возможность - лучше есть свое.

Владимир Яковлевич:



- Мне покупать припасы не приходится, у меня есть замечательный сад-огород. Свои свежие огурчики, помидоры, картошка, яблоки и капуста, конечно. Консервирует супруга, получается у нее очень вкусно, на зиму всегда хватает.

Светлана:



- Я покупаю квашеную капусту на рынке, у бабушек. Они полжизни этим занимаются, точно знают, что надо добавить и как правильно приготовить. Тем более нет никаких «нововведений»: готовят по старому, привычному рецепту.

Альбина Николаевна:



- Сейчас уже ничего не делаю, возраст не тот. А раньше квасили каждый год, много запасов делали. В магазине тоже не покупаю, потому что уверена: качество и вкус - не те.

Фото Сергея КАЛИНИНА

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Массовая доля хлоридов, от 1,2-2,0 %	Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), 0,7-1,5 %	Соответствие требованиям ГОСТ Р 53972-2010
капуста квашеная, собственное производство ТЦ «100Метровка», Кострома	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует по наличию плесени, затхлomu запаху, цвету	3,9	0,9	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям и массовой доле хлоридов
капуста квашеная шинкованная с морковью ТМ «Белоручка», ООО «Эхо», Нижний Новгород	торговая сеть «Лента», Кострома	Соответствует	2,0	0,7	Соответствует требованиям
капуста квашеная, ООО «Готовый продукт», Кострома	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	2,0	1,1	Соответствует требованиям