

Раскусили чернослив

Все о качестве этого сухофрукта выяснили эксперты

А вы умеете выбирать чернослив? Если бы такой вопрос задали, например, древнему египтянину, одно бы он ответил наверняка: чернослив должен быть с косточкой. В те времена люди верили, что вынуть из сухофрукта косточку - значит вынуть душу. Кстати, на Востоке так считают до сих пор, а мы ориентируемся лишь на внешние свойства продукта. Поэтому и на исследование к экспертам отправили чернослив разный- и «с душой», и без. Сказалось ли это на качестве, узнаем сегодня.

Не слипнется?

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

- чернослив с косточкой. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- чернослив без косточки, ООО «Расфасовка. Оборудование. Сбыт», Москва. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- чернослив с косточкой. Место покупки - один из павильонов Центрального рынка, Кострома;

- чернослив сушеный с косточкой, ООО «Деловое партнерство», Московская область, Матвеевское. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- чернослив сушеный без косточки. Место покупки - торговая сеть «Лента», Кострома.

Прибывшим на экспертизу сухофруктам специалисты были рады. Во-первых, ни для кого не секрет, как они вкусны и при этом полезны. Во-вторых, уже по внешнему виду стало понятно:



серьезных проблем с качеством чернослива можно не ждать.

Итак, обо всем по порядку. Сушеные фрукты, часть с косточкой, а часть без нее, выглядели прилично: целые, овальной формы и слегка приплюснутые. Каких-либо повреждений на черносливе эксперты не отметили, как и комкования плодов - хотя фрукты и были сладкими, но они не слиплись.

Не вызвал претензий и цвет чернослива. Во всех пяти случаях плоды отливали глянцем и были однородного черного цвета. Вкус и запах - тоже свойственный черносливу, без посторонних привкусов и «амбре». А поэтому за внешние данные сухофруктам эксперты выставили твердую «пятерку».

Вода - дело ГОСТа, а душа... - вкуса

Какими еще должны быть качественные сухофрукты? Ответ напрашивается сам собой: конечно же сухими. И лучше высушенные естественным способом, на солнце. Лишняя влажность не только не придает черносливу вкуса, но и сказывается на качестве. Поэтому на следующем этапе исследования - проверке по физико-химическим показателям эксперты исследуют массовую долю влаги.

Согласно авторитетному стандарту, в черносливе лишней воде не место: оптимальное ее количество для этого вида сухофруктов - от 19 до 25 процентов. Чуть больше или чуть меньше - и уже полное несоответствие требованиям ГОСТа.

Правда, в этот раз нарушителей снова не оказалось: в

нормы стандарта уложились все образцы. При этом наиболее влажными оказались плоды, купленные в торговом центре «Адмирал Сити». Доля влаги в них превысила 24,5 процента. А минимум испытания у сухофруктов из торговой сети «Лента» - 23,3 процента.

Вывод делаем приятный: сухофруктам, и в частности черносливу, с прилавков Костромы доверять можно без опаски. С испытаниями экспертов они справились на отлично, не «заработав» за это время ни одного упрека, поэтому и требованиям ГОСТ 32896-2014 полностью соответствуют. А какой чернослив выберете вы - «с душой» или нет - как оказалось, дело лишь вкуса, и на качестве сухофрукта это никак не отражается.

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

На заметку покупателям

* Цвет чернослива должен быть черным. Если есть оттенок коричневого, скорее всего, перед сушкой ягоды были обработаны кипятком в целях дезинфекции. Такие плоды теряют многие полезные свойства.

* Если поверхность плода имеет выраженный блеск, то его подвергли обработке глицерином. Употреблять такой продукт можно только после тщательного мытья. Никакого налета не должно присутствовать.

* Если помять чернослив, он не должен оставлять следов на пальцах. Ягоды должны быть в меру упругими и не жесткими.



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Массовая доля влаги, от 19 до 25%	Соответствие требованиям ГОСТ 32896-2014
чернослив с косточкой	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	24,5	Соответствует требованиям
чернослив без косточки, ООО «Расфасовка. Оборудование. Сбыт», Москва	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	23,7	Соответствует требованиям
чернослив с косточкой	один из павильонов Центрального рынка, Кострома	Соответствует	23,8	Соответствует требованиям
чернослив сушеный с косточкой, ООО «Деловое партнерство», Московская область, Матвеевское	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	24,2	Соответствует требованиям
чернослив сушеный без косточки	торговая сеть «Лента», Кострома	Соответствует	23,3	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Пока эксперты проводили свое исследование, корреспонденты «СП» поинтересовались у костромичей, как они относятся к сухофруктам и какие могут дать советы по их выбору.

Анастасия:

- Знаю, что сухофрукты очень полезны, поэтому иногда покупаю. Обычно выбираю финики, на этикетку при этом не смотрю. Главное, чтобы внешний вид плодов устроил.



Олег:

- Беру чернослив в любом магазине. Считаю, что на плохой можно «нарваться» только в том случае, если выбирать не умеешь. Есть много тонкостей - например, цвет, аромат, повреждения можно увидеть невооруженным взглядом.



Нина Павловна:

- Сухофрукты обязательно покупаю! Они просто кладезь витаминов. Смотрю все передачи о качестве продуктов по телевизору и потом стараюсь выбирать все так, как эксперты говорят. Не зная многих хитростей, можно в магазине одну «химию» брать.



Николай:

- Очень редко теперь покупаю сухофрукты. Если и беру, то изюм. Правда, и его качество иногда смущает: много мусора попадает, пережженных ягод.



Валентина Васильевна:

- И чернослив, и курагу я, конечно, люблю, знаю о пользе этих сухофруктов, но уж слишком дорогие они стали. Многим теперь не по карману такое удовольствие.



Фото Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»