

Молодо и зелено, экспертами проверено



ВИДЕОСЮЖЕТ

Нитраты в огурцах из магазинов Костромы посчитали специалисты

Первыми свежими огурцами многие костромичи уже успели себя побаловать - на прилавках города овощи нового урожая появились с приходом весны. Но эксперты не устают напоминать: употреблять свежую тепличную продукцию нужно очень аккуратно. Ведь не секрет, что росту огурцов и помидоров «придают ускорение» порой весьма небезопасным путем. А есть ли в костромских магазинах подозрительные овощи? В рейд по торговым точкам снова отправились наши эксперты.

Великолепная четверка

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

- огурцы свежие «Первая цена». Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;
- огурцы свежие «Грибовчанка» тепличные. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- огурцы свежие «Атлет», Кострома, Высоково. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- огурцы свежие. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.

Внешний вид прибывших на экспертизу огурчиков экспертов не огорчил. Целые, чистые и здоровые, овощи благоухали свежестью. Попытки специалистов обнаружить недостатки в виде повреждений,



чрезмерной влаги или даже «душка» на плодах, к счастью, обернулись неудачей. Обследовав поверхность огурца сантиметр за сантиметром, эксперты отметили, что все образцы прямые, имеют правильную форму и окраску, типичную для одного сорта.

Чтобы изучить внутренности огурца, «подопытных» порезали на кусочки. К мякоти вопросов не возникло: плотная, с недоразвитыми водянистыми семенами, но без пустот, она полностью отвечала требованиям самых строгих норм, а от запаха и вкуса свежего овоща у экспертов не на шутку разыгрался аппетит. Однако вдоволь похрустеть огурчиками не получилось, ведь специалистам предстояло провести самую сложную часть исследования: проверку по физико-химическим показателям.

Нитратный «зачет»

Главное испытание второго этапа экспертизы - измерение содержания нитратов. Сразу после помешим расстроить особо впечатлительных: совсем нулевого результата в этом испытании в любом случае не будет. Ведь содержание нитратов связано с органикой, которой растения питаются из почвы. Поэтому вполне логично, что на момент сбора урожая какая-то ее часть все равно остается в овощах. И все карты об опасности первых овощей раскрываются именно здесь: под настойчивым и дотошным взглядом независимого эксперта перебор с удобрениями не утаить.

Тон в вопросе допустимого содержания нитратов задает, конечно, ГОСТ. А он гласит: число солей азотной кислоты (так называют эти вредные вещества специалисты) в огурцах не должно превышать 400 мг/кг.

Сразу отметим, что наша четверка завершила нитратную проверку с достойными результатами. При этом максимум испытания был у образца, купленного в «100Метровке». Число вредных веществ в нем оказалось наиболее близким к критичной цифре - 382 мг/кг. А огурчики из «Ашана» экспертов неожиданно порадовали. Результат по нитратам в случае с ними был минимальным - всего 265 мг/кг.

Поэтому и стандарт результатом доволен. Все четыре образца огурцов с прилавков

Костромы проверку на ГОСТ Р 54752-2011 проходят без упреков. И даже к дегустации допускаются дружно - один к одному.

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

Вычислим по хвостику

* Цвет кожуры свежего огурца должен быть насыщенным и почти без блеска. Слишком блестящая кожица может свидетельствовать о том, что овощ «перекормили» нитратами или произвели обработку воском.

* С особым вниманием приглядитесь к хвостику. Увядавший хвостик - признак несвежих огурцов. Кстати, если вы все-таки купили вялые переспелые овощи, то частично восстановить их внешний вид можно с помощью холодной воды. Опустите в нее дряблые огурцы - часа через четыре они вновь станут упругими.

* Чересчур большие огурцы являются переростками, в которых слишком много семян. К тому же переросшие овощи часто имеют водянистый вкус и неприятную горчинку.



Наименование продукции	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 400 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 54752-2011	Результат народной дегустации
огурцы свежие «Первая цена»	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	Соответствует	265	Соответствует требованиям	2-е место
огурцы свежие «Грибовчанка» тепличные	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	357	Соответствует требованиям	4-е место
огурцы свежие «Атлет», Кострома, Высоково	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	334	Соответствует требованиям	1-е место
огурцы свежие	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	382	Соответствует требованиям	3-е место

ВКУС НАРОДА

Последнее слово в выборе лучших овощей, конечно, за потребителями. А они постановили: самые вкусные огурцы - от «Высоковского» (№ 3). На втором месте - огурцы «Первая цена» из торгового центра «Наша радуга» (№ 1). Третью позицию заняли овощи, купленные в «100Метровке» (№ 4), а четвертую - огурчики из универсама «Лидер» (№ 2).

Иван Андреевич:

Очень понравились первый и второй образцы. Они сочные, «мясистые», ароматные. Оставшиеся два особого восторга не вызвали - суховатые и пустые.



Виталий:

Огурцы под номером четыре совершенно не понравились. Слишком много воды, да и привкус нехороший присутствует. А вот первый и третий - очень даже неплохие, как домашние.



Татьяна:

У меня свой огород есть, летом огурчики выращиваю. При советской власти работала в магазине, тоже на овощах, поэтому могу сказать, что овощи под номером четыре переросли, обычно такие выбраковывают. Первый и второй повкуснее, не горчат.



Ирина:

Третий и четвертый образцы - очень вкусные, как будто со своего огорода, парниковые. Первые два, наоборот, не понравились. Слишком они водянистые, с привкусом неприятным.



Геннадий:

По вкусу первое место я бы дал третьему образцу. Сразу понятно, что это не импортный - намного вкуснее остальных, причем вкус ярко выраженный, а не нейтральный. Второе место, на мой взгляд, заслуживает четвертый образец. И только потом - два первых.



Фото Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»