

Гниет и не краснеет?

60% черешни с прилавков города не отвечают ГОСТу

Мимо черешни пройти сложно: сочные, яркие и упругие плоды так и просятся покупателю в корзинку. Но те ягоды, что эксперты увидели на прилавках Костромы, вызвали отнюдь не аппетит. Почему большая часть образцов попала в брак и как правильно выбрать черешню в магазине, узнаем сегодня.

Хорошие ягоды браком не назовут

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

- черешню свежую весовую. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- черешню свежую весовую. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- черешню свежую весовую. Место покупки - торговая сеть «Ашан», Кострома;
- черешню отборную свежую весовую. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- черешню свежую весовую. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

При взгляде на прибывшие ягоды экспертам было от чего впасть в ступор: больше половины образцов выглядели совсем не

аппетитно. Особенно отличились плоды, приобретенные в «Ашане». Эта покупка собрала весь букет возможных нарушений: загнившие, подмороженные, увядшие, плесневелые, сильно помятые ягоды класть в рот не захотел бы ни один нормальный человек. А самое интересное, что такие плоды составляли больше трети покупки: 34 процента.

Однако не только «Ашан» грешил гнилыми ягодами. «Неуд» по органолептическим показателям без сомнений и колебаний специалисты выставили и образцам из торговых сетей «Адмирал Сити» и «Карусель». Пусть в этих пробах черешни с «душком» оказалось в два раза меньше - 16 процентов, ГОСТ и такое количество не устраивает. Все три образца стандарт бракует - за несоответствие по органолептическим показателям.

Без претензий?

Хорошего в этот раз, действительно, было мало. Точнее, всего два образца из пяти. Доброкачественной экспертизы признали лишь черешню, купленную в «Лидере» и «100Метровке». Хотя и с небольшим минусом, но ее состояние можно оценить на «пятерку»: свежие, плотные, чистые, ароматные и спелые ягоды вызвали аппетит даже у непредвзятых экспертов.

А теперь о минусах. Полностью назвать черешню идеальной не получилось из-за наличия плодов с дефектами формы, окраски и небольшими затянувшимися рубцами. Пусть такие недостатки и незначительны, ведь ГОСТ за них не наказывает, но общий вид они, конечно, подпортили.

Нитратный минимум

Если на первом этапе исследования недостатки вычислялись невооруженным глазом, то следующая проверка оказалась посерьезнее: в дело вступило специальное оборудование. С его помощью эксперты вычисляют содержание в черешне солей азотной кислоты, а говоря проще, нитратов.

Напомним, что без этих вредных веществ не обходятся ни ягоды, ни фрукты, ни овощи. Пусть нитраты для нас и стали «страшилкой» с экранов телевизоров, в первую очередь это органика, которой растение питается во время роста. Поэтому в малом количестве они не вредят, а вот завышенное их содержание для здоровья человека небезопасно. Для черешни «нитратная» норма ограничивается 60 мг/кг.

К счастью, в нашем случае от химических избытков образцы не пострадали. Более того, содержание нитратов оказалось минимальным: менее 36 мг/кг в каждом случае.

Но поводов для радости у нас сегодня все-таки мало. Эксперты подтвердили: аппетитную и качественную черешню на прилавках Костромы, как оказалось, найти довольно сложно. Нашу проверку из-за наличия ягод с «душком» не прошли сразу три образца - купленные в «Карусели», «Адмирале Сити» и «Ашане». Остальные два образца требованиям ГОСТ 33801-2016 и СанПиН 2.3.2.1078-01 полностью соответствуют.

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

С душком - в сторону

● На черешне не должно быть никаких трещин или гнилых пятен. Иначе начинается процесс брожения, и тогда очень быстро сгниют все остальные ягоды. Употребление такой черешни чревато проблемами с желудком.

● Не покупайте черешню, которая лежала рядом с испортившейся, так как велика вероятность, что ягоды испортятся быстрее либо уже испортились.

● Если плод выглядит тускло, а на его поверхности имеются белые пятна, это говорит об обработке пестицидами, используемыми для защиты ягод от вредителей и грибка.

● Если вы боитесь, что в черешне с прилавка слишком высок уровень нитратов, добавьте к обычной проточной воде чайную ложку соли и поместите черешню в этот раствор на час.



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 60 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 33801-2016; СанПиН 2.3.2.1078-01
черешня свежая весовая	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	Менее 36	Соответствует требованиям
черешня свежая весовая	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	Менее 36	Соответствует требованиям
черешня свежая весовая	торговая сеть «Ашан», Кострома	Не соответствует по наличию плодов загнивших, подмороженных, увядших, плесневелых, сильно помятых	Менее 36	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
черешня отборная свежая весовая	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Не соответствует по наличию плодов загнивших, увядших, плесневелых, сильно помятых	Менее 36	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
черешня свежая весовая	гипермаркет «Карусель», Кострома	Не соответствует по наличию плодов загнивших, увядших, плесневелых, сильно помятых	Менее 36	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям

ВКУС НАРОДА

Выяснив, что далеко не вся черешня с прилавков города соответствует требованиям ГОСТа, мы решили спросить у костромичей, устраивает ли их качество свежих ягод и фруктов из костромских магазинов.

Надежда Алексеевна:

- К сожалению, в самых популярных торговых сетях продают ягоды и фрукты совсем не в лучшем состоянии. Жалко отдавать большие деньги за такое качество. Поэтому я если и покупаю что-то, то очень редко.



Леонид:

- В магазине ягоды не покупаю, ведь у нас есть свой большой сад. Клубника, вишня, черешня, смородина — все собираем, едим в свежем виде и заготовки делаем. Витаминов на год вперед хватает.



Ольга:

- Фрукты покупаю круглый год, особенно люблю апельсины. По опыту уже знаю, в каких магазинах свежие плоды продаются, а в каких — нет. По поводу черешни могу сказать, что в этом году очень много порченой на прилавках, выбрать невозможно.



Владимир:

- Если и покупаю фрукты в магазине, то яблоки или груши. Гнилья не попадает, выбираю внимательно. Есть у нас и свой сад, но, боюсь, в этом году урожая не дождемся.



Ксения:

- Сейчас режу, раньше постоянно разные фрукты покупала. Могу сказать, что очень много порченных продается. И, к сожалению, долго в холодильнике не лежат, быстро загнивают.



Фото Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»