

Погладили по головке?

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

- лук репчатый импортный. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- лук репчатый. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- лук «репка». Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- лук репчатый. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;
- лук «репка», свежий урожай. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

Внешний вид овоща претензий у экспертов не вызвал. Даже наоборот: как оказалось, лук из костромских магазинов есть за что похвалить. Например, за то, что прямо на прилавке он не пророс, ведь при предыдущих проверках нередко и такие экземпляры попадались. Не было на нем и плесени, что тоже признак хороший.

В целом во всех пяти случаях лучок оказался чистым, целым и без повреждений, шейка высушена, а корешки полностью удалены. А значит, к органолептике на этот раз без претензий.

Размер имеет значение

К размеру овоща ГОСТ тоже подходит критически и устанавливает свою норму: не менее трех сантиметров в поперечном диаметре. Но такого мелкого лука, каким мог бы быть нарушитель, в нашей покупательской корзинке эксперты не увидели. Наоборот - в основном нам попался «крупнячок».

Например, стабильно большим - от семи с половиной до девяти сантиметров оказался овощ, приобретенный в «100Метровке». Немного уступила ему проба из «Лидера»: от



Чудо луковое

Эксперты обошли костромские магазины в поисках правильного репчатого

Представить многие блюда русской кухни без лука довольно сложно. Мы охотно добавляем этот овощ к мясу, рыбе, гарнирам, делая вкус богаче. Но безопаснее ли? Чтобы ответить на такой вопрос, мы попросили экспертов отправиться в «луковый» рейд. О качестве репчатого с прилавков города они рассказали на этой неделе.

шести до восьми с половиной сантиметров. Был и такой лук, про размер которого однозначно сказать сложно: некоторые луковицы, купленные в гипермаркете «Карусель», в диаметре не превышали пяти сантиметров, диаметр других доходил и до девяти. А это уже прилично.

Нитраты взвешивать?

Проверить овощи свежего урожая на содержание солей азотной кислоты, или, проще, нитраты - для экспер-

тов дело чести. Не проходит в финал испытаний без проверки на нитратометре и лучок. Ведь он, как и многие другие овощи и фрукты, выращивается в грунте, а значит, вполне может быть «богат» этими вредными веществами. «Луковый» ГОСТ нитраты не щадит и ставит свое условие: не превышать восьмидесяти мг/кг.

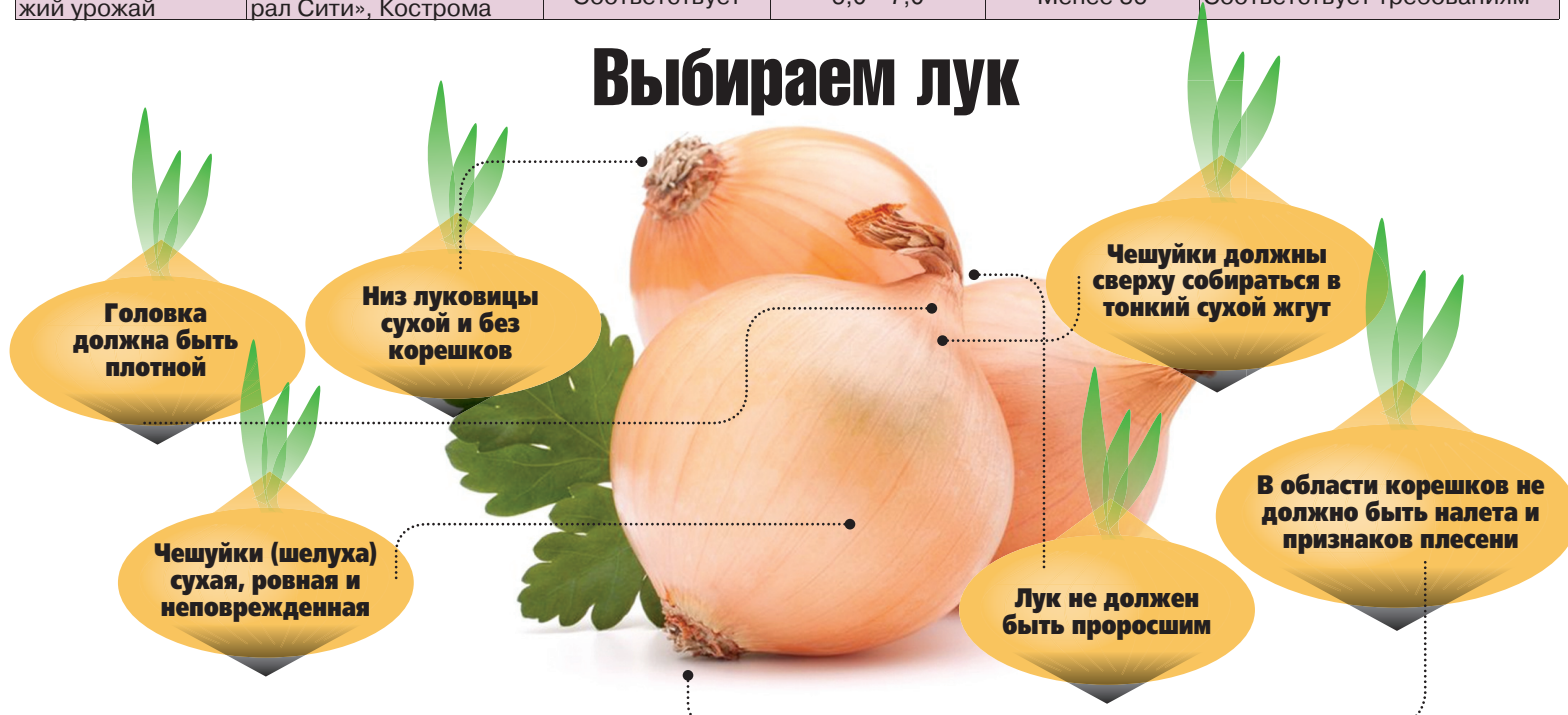
Однако наших подопытных упрекнуть было не в чем. Норму они не просто соблюдают, но и все придерживаются минимального результата - менее тридцати шести мг/кг.

Получается, все пять образцов лука с прилавков Костромы со всеми испытаниями справились на «отлично». Такое безопасное качество не может не радовать, ведь лук на кухне наших хозяек ингредиент постоянный и нужный. Тем более если всем требованиям ГОСТ Р 51783-2001 и СанПиН 2.3.2.1078-01 соответствует.

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

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, не менее 3 см	Содержание нитратов, не более 80 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 51783-2001 и СанПиН 2.3.2.1078-01
лук репчатый импортный	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	6,0 - 8,5	Менее 36	Соответствует требованиям
лук репчатый	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	5,0 - 9,0	Менее 36	Соответствует требованиям
лук «репка»	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	7,5 - 9,0	Менее 36	Соответствует требованиям
лук репчатый	гипермаркет «Ашан», Кострома	Соответствует	5,5 - 6,0	Менее 36	Соответствует требованиям
лук «репка», свежий урожай	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	6,0 - 7,0	Менее 36	Соответствует требованиям

Выбираем лук



ВКУС НАРОДА

По результатам «СП»-Экспертизы» лук на костромских прилавках оказался действительно хорошим. Наши корреспонденты решили узнать, а попадался ли овощ плохого качества костромичам, и где они чаще всего покупают незаменимый ингредиент для блюд?

Людмила Николаевна:
- Репчатый лук покупаю всегда в магазине. Его во многих блюдах использую. Конечно, с гнильцой часто попадаются, но от этого никуда не деться.

Валентина Михайловна:
- Чаще лук в магазине у дома беру. Продавцы хитрые: лук всегда фасованный на прилавках - самим не отобрать. Приходится внимательно рассматривать, хотя все равно в каждом пакете плохой присутствует.

Любовь Евгеньевна:
- Я сама на даче лук выращиваю, но с таким летом, думаю, своего не запасу, придется покупать. А для того чтобы хорошую луковицу выбрать, я, прежде всего, обращаю внимание на чешую: на ней не должно быть пятен. Шейка сухая, донце обрезано ровно.

Алик:
- Покупаю где придется. Хороший лук на рынках, там и выбрать можно, и потрогать. В магазинах же обычно фасованные, так их и не разглядишь как следует. Но плохой редко попадает.

Мария:
- На даче мы только зеленый выращиваем - на еду, а репчатый, конечно, в магазине берем. Для того чтобы избежать покупки луковиц плохого качества, я обращаю внимание на их твердость и размер. Беру некрупные и крепкие луковицы.

Фото
Сергея Чельшева

Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»