

Какой обман скрыл баклажан, или Откуда к нам везут овощи с неприятным «сюрпризом»?

Если в разгаре сезона заготовок вы решили, что без «икры заморской, баклажанной» вам не обойтись, выберите главный ингредиент внимательно. Мало того, что овощ (или ягода, что до сих пор остается предметом спора) должен быть совсем молодым, так и его «начинка» - безопасной для здоровья. Увы, как показало исследование, для баклажанов с костромских прилавков такое сочетание - редкость.

Постарел на прилавке

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

- баклажаны свежие (весовые). Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- баклажаны свежие импортные весовые, Кипр, Taviton Commercial LTD. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- баклажаны свежие. Место покупки - гипермаркет «Семейный магнит», Кострома;

- баклажаны свежие грунтовые весовые, первый сорт, Россия. Место покупки - торговая сеть «Лента», Кострома.

Каким должен быть приличный баклажан? Конечно, целым, свежим и здоровым, с плодоножкой и без лишней влаги. А если и есть на его кожице повреждения, то они должны быть минимальными. Например, как в трех первых образцах - серьезных претензий к их внешнему виду у экспертов совсем не было.

Чего не скажешь про овощи из «Ленты». Недочетов столько, что в пору загнать пальцы: увядшие - раз, сморщенные - два, солнечные ожоги, пусть и незначительные - три, недостаточно сочная мякоть - четыре. А значит, по органолептике у образца «незачет» - экзамен ГОСТ не принял.



Обман зрения?

Но внешний вид, как говорят эксперты, это еще «цветочки». Самое коварное испытание - по физико-химическим показателям. И если в случае с органолептикой недостатки видно невооруженным глазом, то нитраты в овощах можно обнаружить только с помощью специального оборудования. В случае с этими вредными веществами бояться можно и нужно лишь их излишка, ведь малое число нитратов все равно содержится в любых овощах и фруктах. Опасность в виде их избытка порой кроется даже в самых идеальных с виду овощах - поэтому испытание бывает и самым непредсказуемым.

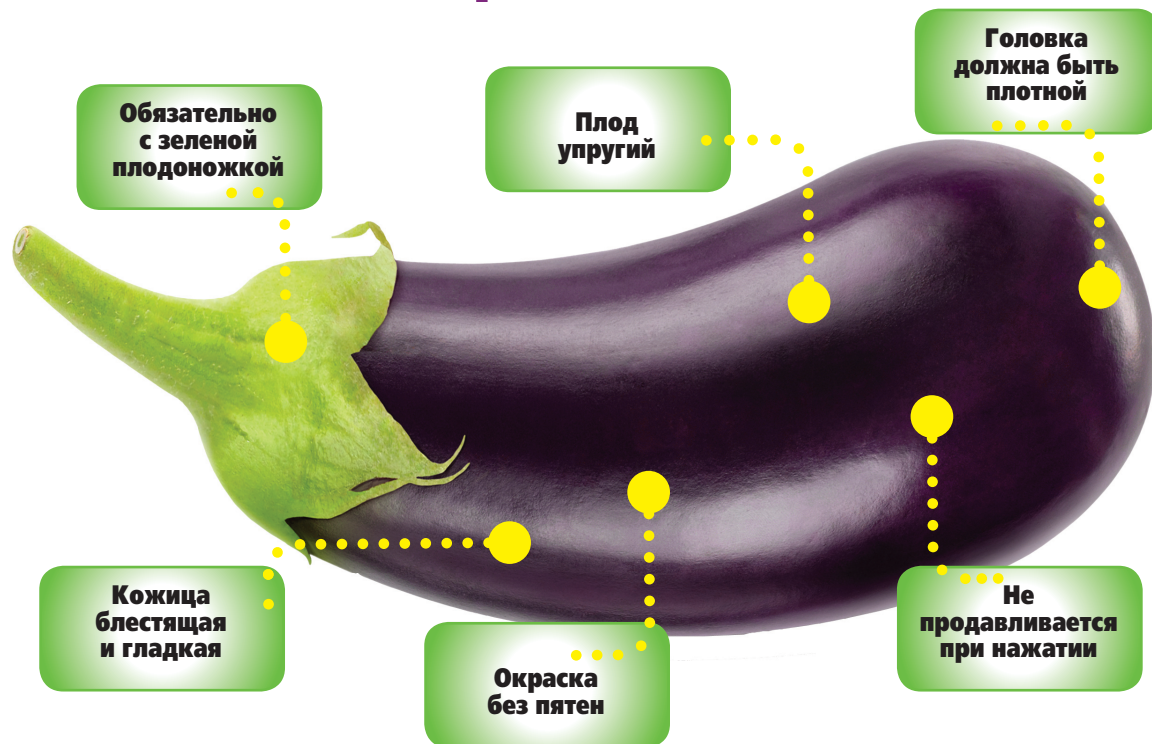
Не стала исключением и сегодняшняя экспертиза. Превышением почти в половину нормы грешили импортные бакла-

жаны из «Лидера»: при норме в 300 мг/кг содержание их в пробе составляло 432 мг/кг. А это уже не шутки. Почти вплотную к «тонкой грани» подошли образцы и из «Семейного магнита»: 292 мг/кг. Как ни странно, меньше всего нитратов было в овощах из «Ленты» - лишь 198 мг/кг.

Но, как мы помним, у нас есть отстающие и по «форме». Таковыми стали баклажаны из «Ленты» - экспертам не понравился их увядший и сморщенный вид. Претензия к овощам из «Лидера» серьезнее: значительное превышение «нитратной» нормы. А значит, всем требованиям ГОСТ 31821-2012 и СанПиН 2.3.2.1078-01 отвечают лишь два остальных образца.

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

Выбираем баклажан



МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Маргарита БАРАНОВА, директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг»:



- Свежий баклажан может немного горчить. Это признак того, что овощ содержит вещество соланин. В больших количествах оно ядовито, а в малых - вредно. Поэтому советуем выбирать тонкие баклажаны, небольшие и синие. Если овощи все же горчат, их, предварительно порезав, нужно вымочить в воде. Через полчаса вся горечь уйдет в воду.

ВКУС НАРОДА

Несмотря на то что наступило время солений и консервации, наше исследование показало - надеяться на баклажаны из костромских магазинов не стоит. А как относятся к покупным овощам костромичи? Об этом мы спросили у них в рамках традиционного опроса.

Олимпиада:

- Для блюд из кабачков и баклажанов сейчас самое время. Своего огорода нет, поэтому овощи покупаю в магазине. Обязательно замачиваю в соленой воде - так из них уходит вся гадость. Очень люблю готовить жареную картошку с баклажанами, на вкус как будто с грибами получается.



Инесса Тимофеевна:

- Пока своих кабачков нет, покупаю в магазине. Выбираю молодые - они нежные, очень вкусные. Нравится мне и египетская картошка, ее сейчас можно найти на прилавках магазинов: крупная, не разваривается, пюре отличное из нее получается. Кроме того, продается по доступной цене.



Виктор:

- На мой взгляд, процентов восемьдесят овощей, которые нам предлагают в магазинах, не лучшего качества. Самый верный вариант - сажать свой огород. Такой урожай ни с чем не сравнится.



Елена:

- У нас есть свой огород, но иногда овощи приходится брать в магазине. Выбираю внимательно. Например, если нужен баклажан, осматриваю его внешний вид, чтобы поврежденный не было, окраска равномерная.



Ольга:

- Без овощей никуда - всегда покупаем их в магазине. Особенно часто, конечно, - лук, морковь, помидоры и огурцы. Плохого не попадается, да и смотришь внимательно, когда берешь.



Фото Сергея КАЛИНИНА

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 300 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 31821-2012, СанПиН 2.3.2.1078-01
баклажаны свежие (весовые)	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	238	Соответствует требованиям
баклажаны свежие импортные весовые, Кипр, Taviton Commercial LTD	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	432	Не соответствует требованиям по содержанию нитратов
баклажаны свежие	гипермаркет «Семейный магнит», Кострома	Соответствует	292	Соответствует требованиям
баклажаны свежие грунтовые весовые, первый сорт, Россия	торговая сеть «Лента», Кострома	Не соответствует по увядшей морщинистой поверхности	198	Не соответствует требованиям по внешнему виду