



Мягкость не в почете

Какой арбуз оказался под подозрением у экспертов?

Как выбрать вкусный, сочный, а главное - безопасный арбуз? И где покупать - на рынке или в магазине? Перед тем, кто захотел отведать эту ягоду без вреда для своего здоровья, встает немало вопросов. Но как ни выбирай, риск остается: даже самый идеальный с виду арбуз может оказаться «нитратным», а самый некрасивый - изумительно сладким. Чтобы проверить арбузы с прилавков Костромы, в рейд отправились эксперты. Для чистоты эксперимента закупили и на рынке, и в торговых центрах. О результатах узнаем сегодня.

Состарился на прилавке

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

- арбуз свежий. Место покупки - стихийный рынок поселка Фанерник, Кострома;
- арбуз свежий. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- арбуз свежий. Место покупки - Центральный рынок, Кострома;
- арбуз свежий. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Разобрать достоинства и недостатки этой ягоды в первую очередь поможет внешний осмотр. К нему эксперты и приступили сразу же, как арбузы доставили в лабораторию.

В большинстве случаев все претензии, которые появились у специалистов, сходились к дефектам формы и царапинам. Такие «грешки» числились практически за всеми «подопытными». Объяснялись они просто - трение или повреждение при погрузке-разгрузке. Правда, три арбуза при этом оставались твердыми и готовыми к перевозке, а один, купленный в «100Метровке», оказался побитым и даже... мягким.

Как только эксперты разрезали образцы, ситуация прояснилась. Ягода из «100Метровки» на прилавке явно успела забродить. Об этом говорила не только перезревшая, темная мякоть, но и довольно стойкое, неприятное «амбре» и вкус. Такой арбуз ГОСТ, конечно же, забраковал. К «внутренностям» остальных претензий не было - зрелые и сочные, а главное, доброкачественные.

Нитратов груз несет арбуз?

Без чего точно не обойтись при «арбузной» проверке, так это без «нитратного» испытания. Несмотря на то что соли азотной кислоты (так эти вредные вещества

назвали ученые) содержатся в любых овощах и фруктах, выращенных на грунте, в арбузах их количество все чаще превышает все разумные нормы. Между тем ГОСТ разрешает в них нитратов не более 60 мг/кг.

К счастью, в этот раз обошлось без неприятных сюрпризов: все «подопытные» нормы соблюдают. Но не так прилежно, как хотелось бы. Например, ягода из «Лидера» чуть не попала в зону отбракованных, так как показала «приграничный» результат: в ней содержалось 59 мг/кг вредных веществ. Такие шутки ГОСТу совсем не по вкусу. А образец из «100Метровки» в этом испытании, наоборот, оказался в «отличниках». В нем число вредных веществ не превысило 41 мг/кг.

Однако «задобрить» экспертов все равно не получилось. Пусть у образца из «100Метровки» оказалось минимум нитратов, его «забродившее» состояние экспертов никак не устроило. Остальные три образца проверку прошли. С замечаниями, но требованиям ГОСТ 7177-2015 они соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

Выбор самого вкусного арбуза мы доверили потребителям. И они присудили первое место образцу, приобретенному на Центральном рынке (№ 2). На втором месте - большая ягода, купленная на стихийном рынке у поселка Фанерник (№ 1). Арбуз из универсама «Лидер» (№ 3) лишь на третьем месте.

Артур:

- Когда выбираю арбузы, стараюсь ориентироваться на звук. Но в этом году еще не покупал, думаю, рано. В принципе, попробовав, только убедился - арбузы не созрели. Второй - самый вкусный, слаще, чем другие.

Светлана:

- Обычно арбузы покупаем в магазине, неподалеку от дома. Выбирать особо не умеем, поэтому всегда берем наугад. Из представленных больше понравился второй образец. Первый и третий, кажется, неспелые.

Наталья:

- Третий образец мне уже по цвету не понравился, слишком бледный. У первого устраивает и цвет - он насыщенный красный, и вкус сахарный. Второй уже не такой вкусный, пустоват.

Роман:

- Если говорить честно, ни один из представленных арбузов не идеален. Сейчас они не такие зрелые, какими будут в сентябре. Но второй образец все-таки слаще остальных - вполне подойдет тем, кто не хочет ждать до осени. А вообще арбузы советуем покупать по насыщенному запаху - не обманетесь.

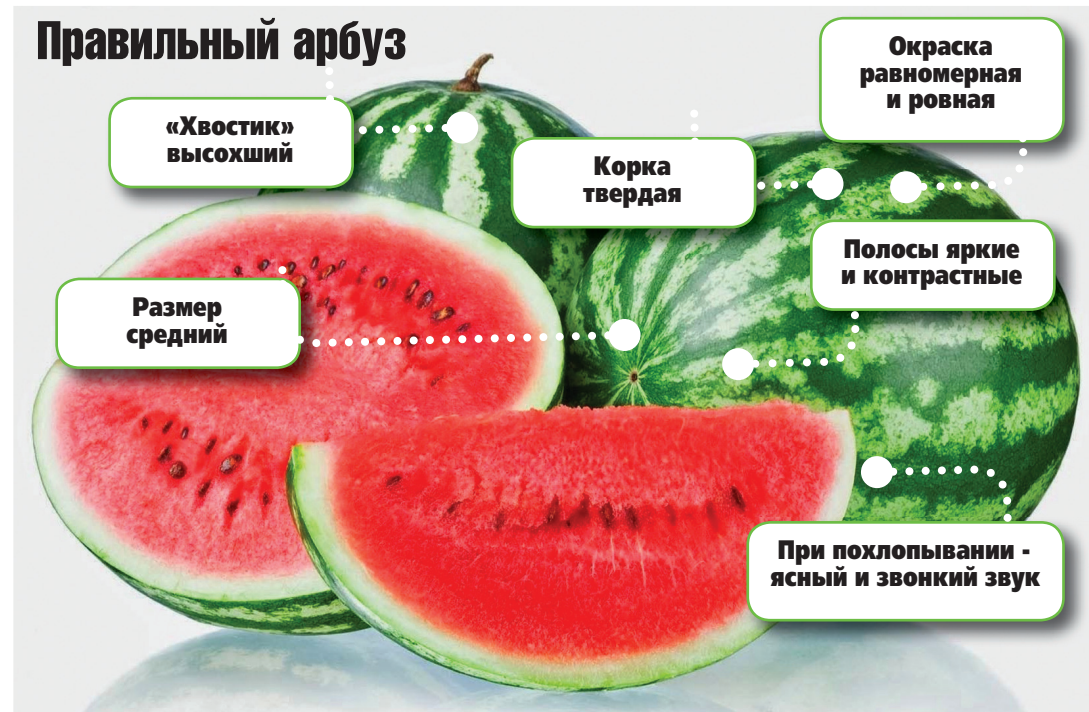
Елена:

- У меня муж умеет арбузы выбирать: хлопает по бочкам и как-то по звуку определяет, какой стоит покупать, а какой еще незрел. Здесь мне по вкусу пришелся лишь второй. Остальные - пустые.

Фото Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»



МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

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

- Сразу после покупки арбуза советуем не спешить с дегустацией. Убедитесь, что плод не содержит избытка нитратов. Насторожить могут следующие моменты - неправдоподобно яркая арбузная мякоть с сиреневым оттенком, желтые волокна в мякоти и гладкий глянец на срезе арбуза вместо крупинчатой поверхности. Помните, что нитраты концентрируются ближе к корке, поэтому для детей лучше оставить сочную сердцевину.



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 60 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 7177-2015	Результат народной дегустации
арбуз свежий	стихийный рынок поселка Фанерник, Кострома	Соответствует	47	Соответствует требованиям	2-е место
арбуз свежий	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует требованиям по наличию признаков порчи	41	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям	Не участвовал в голосовании
арбуз свежий	Центральный рынок, Кострома	Соответствует	52	Соответствует требованиям	1-е место
арбуз свежий	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	59	Соответствует требованиям	3-е место