

Перцовый наборчик

Какой перец пришелся экспертам не по вкусу?

Летом болгарский перец в магазинах идет на «ура» - хозяйки закупают его в огромных количествах для салатов из свежих овощей и консервации. Но иногда на прилавке можно встретить такие экземпляры, от которых исходит совсем не аппетитное «амбре». Отправившись в «перцовый рейд», такие овощи нашли и наши эксперты.

Идеальных не бывает

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

- перец сладкий свежий, урожай 2017 года. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- перец сладкий свежий, урожай 2017 года. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

- перец сладкий свежий, Россия, урожай 2017 года. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- перец сладкий свежий, местный, урожай 2017 года. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- перец сладкий свежий, урожай 2017 года. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

Нарушитель всех возможных органолептических норм - перчик с душком сразу бросился в глаза. Плоды, которыми эксперты затарились в торговом центре «100Метровка», явно испортились и, может быть, даже не доезжая до прилавка. Да так, что успели подгнить, а местами - разда-



ваться. Числился за ними и еще один «грешок»: вдавленная внутрь плодоножка. Такая картина ГОСТ, конечно, не устроила, и образцы благополучно забраковали.

Остальные «подопытные» претензий у специалистов не вызвали: целые, здоровые, чистые и свежие. Правда, небольшое «но» нашлось и здесь. Дефекты в виде царапин, солнечных ожогов и помятостей специалисты нашли у образцов из «Адмирала Сити» и «Карусели». Но мякоти они не затрагивали и были так малы, что эксперты не применили к ним ГОСТовских санкций.

Нитраты взвешивать?

Проблемы с внешним видом - это полбеды, ведь выявить их намного легче, чем, например, излещек «химии». В слу-

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

- Советуем мыть перец тщательнее. Так вы сможете избавиться от десяти-пятнадцати процентов пестицидов. А лучше перед приготовлением салатов вымачивать этот овощ в подсолонной воде не менее получаса.



чае с перцем и другими овощами, выращенными в грунте, это всем известные нитраты. Стоит отметить, что навредить здоровью человека они могут лишь высоким содержанием. Для перцев ГОСТ определяет норму этих вредных веществ не более 200 мг/кг.

Нарушителей в этом испытании не оказалось. Но особенно порадовал экспертов перец, приобретенный в торговом центре «Адмирал Сити»: нитратов в нем содержалось меньше 36 мг/кг. Максимум испытания - у образцов из гипермаркета «Магнит». Но и здесь количество «химии» не

превысило 64 мг/кг, что вполне отвечает норме.

И все-таки назвать экспертизу удачной нельзя. Одно-го нарушителя на прилавках Костромы эксперты «выловили»: им оказался зеленый перец с «душком», купленный в «100Метровке». К остальным овощам у специалистов претензий нет. Все они требованиям ГОСТ Р 55885-2013 соответствуют.

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

Идеальный перец

Яркий, насыщенный цвет



Чем тяжелее перец, тем он сочнее



Кожица без потемнений, точек и вздутий



«Химия» накапливается ближе к плодоножке



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 200 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 55885-2013
Перец сладкий свежий, урожай 2017 года	Торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	Менее 36	Соответствует требованиям
Перец сладкий свежий, урожай 2017 года	Гипермаркет «Магнит», Кострома	Соответствует	64	Соответствует требованиям
Перец сладкий свежий, Россия, урожай 2017 года	Универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	59	Соответствует требованиям
Перец сладкий свежий, местный, урожай 2017 года	Торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует из-за признаков гниения	47	Не соответствует требованиям по внешнему виду
Перец сладкий свежий, урожай 2017 года	Гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	40	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Пора консервации вступила в свои права. И пока эксперты проверяли образцы перцев с прилавков города, корреспонденты «СП» поинтересовались у костромичей, покупают ли они овощи в магазинах и запасаются ли салатами на зиму.

Александр:

- Овощи покупаем редко, потому что есть свой большой огород, на котором растет все, что нам нужно. Если вдруг плохой урожай, а еще весной-зимой жена покупает их в магазине.



Анна:

- У нас есть свой огород, но в этом году урожай оставляет желать лучшего. Сейчас пока ничего из овощей не покупаю - хватает, а вот начнется пора консервации, придется докупать в магазине.



Валентина Ивановна:

- Покупаю все овощи - и томаты, и огурцы, и перцы, если нужно. Выбираю больше по цене, качество везде примерно одинаковое.



Ирина:

- Обязательно каждый год делаю заготовки на зиму. Сейчас вот закатываю огурчики и помидоры. Обязательно буду делать лечо, икру. Благо все овощи растут в огороде - покупать не надо.



Валентина Васильевна:

- Хотя и имею свой огород, не думаю, что в этом году придется рассчитывать на хороший урожай. Овощи на заготовки буду покупать. Но не на рынке и не в магазине, а у своих знакомых.



Фото Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»