

Зачах на прилавке

Эти овощи снова «засветились» у экспертов в первые дни осени. Очередной «кабачкий» рейд оказался неудачным: вкуса и пользы от состарившихся прямо на прилавке экземпляров ждать не приходится. Какие подопытные разочаровали экспертов и как обычным покупателям не попасть на химически опасный плод, узнаем сегодня.

Тертый калач

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

- кабачки свежие отечественные. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- кабачки свежие, Россия. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- кабачки свежие. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- кабачки свежие. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

В этот раз эксперты просто не смогли пройти мимо овощей, выложенных на прилавки торгового центра «Адмирал Сити». Кабачки явно лежалые - по крайней мере, успели состариться. Налицо все признаки порчи: увядшие плоды, грубая, пожелтевшая кожица. Отдельная тема - многочисленные повреждения, которые ГОСТ не допускает категорически. Например, серьезные механические вмятины и «раны», затрагивающие мякоть, а также потертости и потемневшие нажимы. Вердикт экспертов неумолим: «забраковано».

Но расстраиваться пока рано. Ведь в трех остальных торговых точках картина выглядела вполне благополучной: целые, чистые, здоровые овощи, гладкие и с целой плодоножкой. Пусть небольшие повреждения и встретились, эксперты не сочли их серьезными.

Без нитратов вкуснее

Однако более серьезное испытание еще ждало кабачки впереди, и это проверка на содержание нитратов. Пугаться не стоит: все мы уже знаем, что эти вредные вещества, которые ученые называют «соли азотной кислоты», содержатся в любых овощах и фруктах, выращенных грунтовым способом. И нитраты - это та самая органика, которой растение питается во время роста. Поэтому к момен-

Эксперты выяснили, какого качества кабачки продают в Костроме



ту снятия урожая какая-то доля «химии» в плодах остается. Лучше и безопаснее, если эта доля будет минимальной. Для кабачков ГОСТ определил нитратную норму в 400 мг/кг.

Сразу отметим, что ни один из четверки образцов эту цифру не превысил. Но содержание вредных веществ в них было ощутимым. Об этом красноречиво рассказывают цифры: максимум испытания - 319 мг/кг зафиксирован у кабачков, купленных в «100Метровке». Не намного меньше - 271 мг/кг - у овощей из «Карусели». Образцы, купленные в «Лидере», с результатом 130 мг/кг на таком фоне смотрелись очень даже неплохо.

В целом, как мы помним, проверка удалась не для всех овощей. Забракованы кабачки из торгового центра «Адмирал Сити» - специалистам пришлось не по вкусу увядшие и поврежденные плоды. К остальным образцам претензий у экспертов не было, ведь все овощи требованиям ГОСТ 31822-2012 соответствуют.

Отметим, что во время весенней проверки «химии» в кабачках эксперты нашли даже больше, а вот проблем с органолептикой тогда не было.

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



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

- Кабачок с блестящей кожицей и засохшим «хвостиком», скорее всего, содержит опасный избыток нитратов. Употреблять в пищу такие овощи опасно. Еще один важный признак - желтые пятна, которые могут быть не только на кожице, но и под ней.

ИДЕАЛЬНЫЙ КАБАЧОК



ВКУС НАРОДА

К кабачкам эксперты были беспощадны и наказать одного из них по всей строгости ГОСТа им удалось. А можно ли доверять остальным овощам, которые продаются в магазинах города? Об этом корреспонденты «СП» спросили у костромичей во время традиционного опроса.

Мария:

- У моей бабушки есть свой приусадебный участок, люблю брать овощи у нее. Но чаще покупаю в магазине. И если честно, претензий к качеству не было, выбирала всегда внимательно.



Олимпиада:

- Сейчас как раз сезон кабачков и баклажанов, обязательно покупаю эти овощи. Жарю со специями, пеку блинчики из кабачков, овощное рагу делаю. Плохих не попадает, потому что выбирать умею. Не буду покупать подозрительные экземпляры.



Елена:

- У меня есть огород. А если у кого-то своего участка нет, советовала бы покупать овощи у частных или на рынке. В магазинах качество намного хуже.



Петр:

- Живу один, поэтому всеми покупками занимаюсь сам. Привык обращать внимание на качество овощей. Ведь если они чуть завяли - вкус уже совсем другой, да и пользы ждать не приходится.



Алена:

- Все овощи, будь то помидоры, огурцы или кабачки, покупаю. На рынок не хожу вообще, а из магазинов предпочитаю местные. Уже есть опыт покупки некачественных продуктов, в том числе и овощей, в федеральных торговых сетях.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 400 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 31822-2012
Кабачки свежие отечественные	Гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	271	Соответствует требованиям
Кабачки свежие, Россия	Универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	130	Соответствует требованиям
Кабачки свежие	Торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	319	Соответствует требованиям
Кабачки свежие	Торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Не соответствует из-за наличия увядших плодов, плодов с механическими повреждениями	210	Не соответствует требованиям по внешнему виду