

Из-под земли достали

Эксперты «СП» пристально рассмотрели свеклу из магазинов Костромы. И вынесли свой вердикт

В русской кухне свекла всегда занимала особое место. И представить наш рацион без винегретов, всевозможных салатов и, конечно, традиционного борща просто невозможно. Между тем эксперты предупреждают: этот «краснолицый» овощ может и серьезно навредить, если не уметь его правильно выбирать. О качестве свеклы с прилавков Костромы и секретах ее выбора расскажем сегодня.

Красна не от стыда

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

- свеклу столовую свежую, урожай 2017 года. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- свеклу столовую свежую. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- свеклу столовую свежую. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- свеклу свежую. Место покупки - торговый центр «Семейный магнит», Кострома.

Эксперты, не теряя времени даром, принялись пристально ее рассматривать. Они убеждены: может, судить о качестве этого овоща по внешнему виду не всегда есть смысл, но на некоторые неприятные особенности он может указать.

Правда, в этот раз обошлось без сюрпризов. Плоды, как на подбор, оказались здоровы и свежи, при этом чистые и без повреждений. Недостатки, конечно, обнаружили, но не серьезные. Например, практи-



чески у всех образцов эксперты заметили трещинки-рубцы, но на форму плода они сильно не повлияли. А после того как специалисты разрешили свеклу, сомнения и вовсе их оставили: сочная, темно-красная мякоть и натуральный «свекольный» вкус заслуживали высшей оценки.

Посчитали нитраты

Правда, даже самый красивый на вид красный плод обязательно надо проверить на физико-химическую составляющую. В частности, на содержание не безызвестных всем нитратов - тех самых вредных веществ, которыми пугают с экранов телевизоров.

Напомним, что соли азотной кислоты (это второе, «официальное», «имя» нитратов) содержатся практически во всех овощах. Дело в том, что это та самая органика, которой растение питается во время роста. К слову, свекла - в негласных «лидерах» по содержанию нитратов. И выбирать ее нужно очень осторожно.

К счастью, «подопытных» из костромских магазинов эта проблема не затронула. На проверке «краснолицая» вела себя прилично и ни в одном из случаев норму (согласно ГОСТу - не более 1400 мг/кг) не превысила. Хотя пыталась: свекла из «100Метровки», например, как говорится, балансировала на грани - число нитра-

тов в ней равнялось 1399 мг/кг. А овощи из «Семейного магнита», наоборот, порадовали - вредных веществ в них содержалось менее 463 мг/кг.

А это дает нам право быть уверенными на 99 процентов, что все винегреты или борщи, приготовленные из свеклы с костромских прилавков, порадуют не только вкусом, но и безопасностью. По крайней мере образцы этого овоща, купленные для экспертизы, всем требованиям ГОСТ 32285-13 полностью соответствуют.

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

Как выбрать идеальную свеклу?



Форма
овально-шаровидная

Яркая, насыщенная окраска

Без корешков и листьев

Без пустот, уплотнений и черных сгустков внутри овоща

Плод ровный и твердый

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



- Разрежьте свеклу перед приготовлением и осмотрите корнеплод изнутри. Свекла должна быть однородной, без пустых мест или новообразований. Если присутствуют твердые черные пятна, то лучше в пищу ее не использовать. Выбрасывайте свеклу, если она подгнила хотя бы с одной стороны, так как вредные бактерии могут быть на «здоровых» участках растения незаметны.

ВКУС НАРОДА

Актуальна ли для костромичей проблема качества овощной продукции в торговых точках города, корреспонденты «СП»-Экспертизы» решили узнать на этой неделе.

Ольга:



- Обычно овощи покупаю в магазине. Чаще всего это стандартный набор - картошка, морковь, лук, помидоры и огурцы. Не могу сказать, что довольна качеством. Попадают и гнилые овощи, и с заметными недостатками. Например, зеленая картошка.

Ирина:



- Мне нравится качество овощей на рынках, сельскохозяйственных ярмарках. Очень большой их плюс - большая часть продукции местная, костромская. К ней у меня претензий никаких нет, можно не бояться лишней «химии».

Виктор Александрович:



- У нас свой сад-огород, выращиваем овощи и фрукты, поставили специальные теплицы. К покупным доверия меньше. Тем более я, как человек, живший в Средней Азии, всегда сразу вижу все недостатки.

Ирина:



- У меня есть огород, но овощи выращиваю не все. Например, приходится покупать перцы. К качеству внешнего вида вопросов нет, а внутри... Доверяем на слово. К сожалению, нитраты в домашних условиях не проверить.

Екатерина:



- Овощи, конечно, покупаю. Во всех недостатках, которые бывают, на мой взгляд, больше виноваты магазины. Особенно это касается федеральных торговых сетей. На прилавках очень много «лежалых» овощей, встречаются подгнившие.

Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 1400 мг/кг	Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру	Соответствие требованиям ГОСТ 32285-13
свекла столовая свежая, урожай 2017 года	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	1061	5-6 см	Соответствует требованиям
свекла столовая свежая	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	1399	5-7 см	Соответствует требованиям
свекла столовая свежая	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	843	5-6 см	Соответствует требованиям
свекла свежая	торговый центр «Семейный магнит», Кострома	Соответствует	463	5-6,5 см	Соответствует требованиям