

Разгар сезонных простуд - лучший повод сварить себе питательный морс или ягодный компот. Даже если клюквы или любых других ягод нет в вашем холодильнике, их всегда можно найти в магазине. Вопрос лишь - какого качества? Чтобы помочь костромичам выбрать правильную клюкву, в рейд по магазинам отправились эксперты. Нашли ли они нарушения, узнаем сегодня.

Прибыли по форме

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

- клюкву свежую весовую. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- ягоды быстрозамороженные. Клюква канадская ТМ «Планета витаминов. Сила жизни», Даньдунь Изюньао Фудстаф КО, ЛТД. Китай. Юрид. адрес и адрес производства: Китай, г. Фэнчен, экономический район Цаохэ, селение Пинань. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- ягоды быстрозамороженные. Клюква ТМ «Круглый год», ООО «Мир заморозки», Московская обл., г. Одинцово. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- ягоды быстрозамороженные. Клюква ТМ «Каждый день», ООО «Триада-Покоторг», Москва. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома.

Начали тестирование, как и полагается, с внешних данных, ведь о качестве ягод и добропорядочности производителя они тоже могут немало рассказать.

Первым делом эксперты пристально рассмотрели клюкву быстрой заморозки. Кстати, совершенно зря многие покупатели не доверяют качеству мороженных ягод. Ведь оказывается, они не только хорошо держат форму, но и лучше сохраняют питательные вещества. В то время как свежие ягоды теряют половину своей пользы по дороге на прилавки.

К счастью, никакими серьезными нарушениями ни подмосковная, ни китайская клюква не грешили. Все четыре образца - спелые, чистые, без плодоножки и поврежденных ягод. Порчи, к чести клюквы, тоже не было.

Образец из «Лидера» изначально заморожен не был, ягоды здесь плотные, зрелые, сухие, в транспортабельном состоянии и продавались в обычном пластмассовом стаканчике. Остальные четыре образца для чистоты исследования эксперты разморозили.

Ягодка к ягодке

Как «собрать» клюкву в магазине и не разочароваться?



Покупаем и храним грамотно

□ Если ягоды слиплись, то, скорее всего, их разморозили, а затем снова заморозили.

□ Для домашнего употребления специалисты рекомендуют выбирать небольшие упаковки с ягодами, чтобы можно было съесть размороженную ягоду за 2-3 дня.

□ Если вы вскрыли и разморозили клюкву, то ее нельзя вновь замораживать.

Претензий к ним тоже не оказалось: даже после разморозки они держали форму и, несмотря на влажность, не потекли. Поэтому эксперты пришли к выводу, что по органолептическим показателям клюква вполне отвечает стандарту.

Вреда ни грамма?

Решающим испытанием для ягод могла стать проверка физико-химических показателей. Именно на этом этапе определяет-

ся содержание нитратов - тех самых вредных веществ, о которых так много говорят с экранов телевизоров.

В их отношении у ГОСТа есть свои, довольно критичные требования: не превышать 60 мг/кг. Но не надо забывать и о том, что совсем «безнитратных» овощей и фруктов практически не бывает. Ведь соли азотной кислоты, как научным языком величают нитраты, это та самая органика, которой растения питаются во время роста.

Поэтому вполне естественно, что к моменту сбора

урожае определенная часть веществ в них остается. Но клюква, к счастью, была безвредной: ни в одном из образцов число нитратов не превысило даже 36 мг/кг.

А это значит, что из клюквы с городских прилавков получится не просто вкусный, но и экологически чистый морс, ведь никаких лишних веществ в ней не обнаружили. Более того, все четыре образца полностью соответствуют всем требованиям ГОСТ 33309-2015 и СанПиН 2.3.2.1078-01.

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



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 60 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 33309-2015, СанПиН 2.3.2.1078-01
клюква свежая весовая	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	Менее 36	Соответствует требованиям
ягоды быстрозамороженные. Клюква канадская ТМ «Планета витаминов. Сила жизни», Даньдунь Изюньао Фудстаф КО., ЛТД. Китай	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	Менее 36	Соответствует требованиям
ягоды быстрозамороженные. Клюква ТМ «Круглый год», ООО «Мир заморозки», Московская обл., г. Одинцово	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	Менее 36	Соответствует требованиям
ягоды быстрозамороженные. Клюква ТМ «Каждый день», ООО «Триада-Покоторг», Москва	гипермаркет «Ашан», Кострома	Соответствует	Менее 36	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Актуальна ли для костромичей проблема качества замороженных ягод, грибов или фруктов, мы решили спросить в рамках традиционного опроса на этой неделе.

Ирина:

- У меня свой участок, поэтому зимой и летом едим свои ягоды и овощи, делаем заготовки. Из ягод замораживаю черную смородину, правда, немного. В холодную погоду из нее компоты варим.



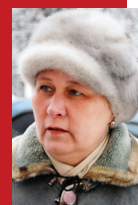
Сергей:

- Ягоды сейчас, конечно, можно купить в любое время года в магазине. Но свои, особенно если сам их собирал, вдвойне вкуснее. У нас, например, зимой всегда есть своя малина. И замораживаем, и варенье делаем.



Ольга Юрьевна:

- Замораживаю на зиму зелень, овощи, смородину, а клюкву просто оставляю на балконе. Заметила, что так она лучше хранится. Если не хватает припасов, покупаю в магазине. Качество там не хуже, только цены кусаются.



Елена:

- Сама я практически не делаю заготовки на зиму. Если вдруг захочется сварить морс или компот или грибочков пожарить, всегда можно купить эти продукты в магазине или на рынке.



Ангелина Ивановна:

- Зачем покупать, если есть свой сад-огород? Запасую и грибы, и ягоды. Клубнику, например, замораживаю. Потом можно и так есть, и вкусный компот сварить. Из своего огорода она самая полезная и безопасная.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»