

Наквасили



Капустные соленья из магазинов Костромы эксперты забраковали

Убеждаемся в который раз: есть покупную квашеную капусту в некоторых случаях совсем не безопасно. У нас к ней снова серьезные претензии: соли много, а кислоты слишком мало и даже... воняет «душком». Какую консервацию покупать не стоит и почему, рассказали и доказали эксперты.

Встречают по этикетке

- капуста квашеная классическая «Дары природы», ООО «Дары природы», Иваново. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- капуста квашеная «Сельская», КФХ Куропаткин Т.Б., Костромская область, Шунгенское сельское поселение, деревня Тепра. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- капуста, квашенная по-деревенски, «Квашенка», ООО «АгроПрод», Московская область, город Чехов. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

- капуста, квашеная, ООО «Жемчужина», Кострома, поселок Волжский. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.

Экспертизу специалисты начали с «капустных» личных данных. Все они указаны на этикетке и по главному пищевому «закону» - ГОСТу должны выкладывать покупателям всю подноготную продукта, начиная с состава и заканчивая всеми необходимыми сертификациями.

В этот раз за маркировку удалось поймать столичные производители на них указали, а поставить дату выработки забыли. Такая безответственность должна быть наказана, считают специалисты. Иначе как узнать, просрочка или нет? Поэтому «Квашенку» из торговой сети «Пятерочка» отправили в брак - за «сокрытие» важной информации.

«Постарела» на прилавке?

Казалось бы, к внешнему виду квашеного продукта претензий точно не будет. И поначалу доверие «подопытные» оправдывали: во всех случаях равномерно нашинкованная капуста, без крупных кусков кочерыжки и листьев, сочная, плотная и довольно-таки хрустящая. Безупречен был и цвет - от белого до светло-соломенного.

Но радоваться рано. Хотя на первый взгляд все образцы и были хороши, специалисты почувствовали неладное. Сомнение вызвал продукт из «100Метровки». Он источал странное «амбре» с признаками затхлости. Кстати, соленья из этого магазина не проходят проверку уже не первый раз.

Соли, да знай меру

Одна из главных бед квашеной капусты, при всей ее поль-



зе и питательности, - высокое содержание соли. Поэтому ГОСТ массовую долю хлоридов (та же соль, только по-научному) ограничил: от 1,2 до 2 процентов. Правда, масла в огонь периодически подливают производители, щедро насыпая ее в продукт для якобы лучшей сохранности.

Не обошлось без таких нарушителей и в этот раз. «Солевой» избыток эксперты обнаружили сразу в трех образцах. В квашеной капусте торговой марки «Дары природы» доля хлоридов составила 2,5 процента, в продукте от КФХ Куропаткин - 2,2 процента. А в испорченной капусте из «100Метровки» превысила норму аж в два раза: соли эксперты насчитали здесь 3,7 процента.

Отметим, что фермерское хозяйство перед покупателем извинилось и оправдалось. Дело в том, что из-за технической ошибки на этикетке был указан не тот ГОСТ, и капуста эта на самом деле не квашеная, а маринованная. Поэтому и пропорции другие.

Кислый вопрос

За гармоничный вкус и отсутствие условий для размножения бактерий в квашеной капусте отвечает показатель «массовая доля титруе-

мых кислот», который вычисляют в расчете на молочную кислоту. По ГОСТу компонентов кислотного характера в наших соленьях должно содержаться от 0,7 до 1,5 процента.

И снова разочарование. Нарушителей тоже трое, и все они до нормы немного не дотянули. Одной десятой процента не хватило ивановскому продукту, двух десятых процента - капусте от КФХ Куропаткина. Самый большой «кислый» недостаток у «Квашенки»: всего 0,3 процента. А значит, ГОСТ производители не соблюдают и в отношении этого показателя.

Такого результата экспертизы квашеной капусты, признаемся, мы не ожидали. Проверку на соответствие ГОСТ Р 53972-2010 не прошел ни один из представленных продуктов. И на то целый «букет» причин: начиная от грубых нарушений в маркировке и заканчивая откровенно испорченным продуктом. Поэтому вынуждены заявить: прежде чем купить, подумайте несколько раз. Может быть, безопаснее приготовить квашеную капусту самостоятельно?

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

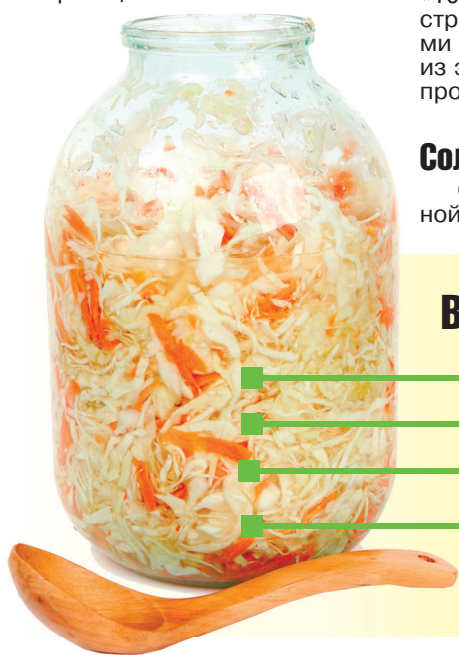
Маргарита БАРАНОВА, директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг»:



- Выбирая квашеную капусту, следует помнить, что полезнее та, которая хранилась в стеклянной таре или деревянных бочках. Капуста из алюминиевой посуды может быть довольно опасна. Кислота разъедает алюминий, и в организм попадут его вредные соединения.

Выбираем квашеную капусту

- » Бело-золотистый цвет
- » Должна быть не мягкая, не серая и не липкая
- » Наличие рассола
- » Чем крупнее нашинкована капуста, тем больше в ней сохранилось полезных веществ



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по маркировке	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Массовая доля хлоридов, 1,2-2%	Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на молочную кислоту), 0,7-1,5%	Соответствие требованиям ГОСТ Р 53972-2010
капуста квашеная классическая «Дары природы», ООО «Дары природы», Иваново	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	Соответствует	2,5	0,6	Не соответствует по физико-химическим показателям
капуста квашеная «Сельская», КФХ Куропаткин Т.Б., Костромская область, Шунгенское сельское поселение, деревня Тепра	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	Соответствует	2,2	0,4	Не соответствует по физико-химическим показателям
капуста, квашенная по-деревенски, «Квашенка», ООО «АгроПрод», Московская область, город Чехов	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	Не соответствует по маркировке из-за отсутствия даты выработки	Соответствует	2,1	0,3	Не соответствует по маркировке и физико-химическим показателям
капуста квашеная, ООО «Жемчужина», Кострома, поселок Волжский	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	Не соответствует из-за признаков затхлости и кислого вкуса	3,7	1,14	Не соответствует по органолептическим и физико-химическим показателям

ВКУС НАРОДА

А какие заготовки выбирают костромичи: продукт, приготовленный своими руками, или из магазина? С таким вопросом корреспонденты «СП» обратились к горожанам на этой неделе. И вот что узнали.

Елена Константиновна:

- Всю консервацию делаю сама. Благо есть свой огород и урожая хватает. Помидоры заготавливаю, огурцы мариную. Чуть позже подойдет время и для капусты, сейчас еще рано ее квасить.



Светлана:

- Ни в коем случае соленья не покупаю, это тот продукт, который лучше делать самим. Получается вкуснее и безопаснее. Сама закручиваю салаты из кабачков, огурцы соленные заготавливаю.



Валентина:

- Вообще заготовки никогда не покупаю, делаю некоторые сама. А вот квашеную капусту не люблю. Обхожусь без нее.



Наталья:

- Хорошая консервация стоит недорого. Иногда покупаю, например, маринованные корнишоны или помидоры, чаще заготавливаю сама. Капусту квашеную покупную совсем не приемлю. Домашняя лучше.



Екатерина:

- С удовольствием летом и осенью занимаюсь приготовлением разных солений. Огурцы, помидоры заготавливаю я, квашеную капусту делает мама. Думаю, заготовки - это не тот продукт, который нужно покупать в магазине.



Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

Д ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»