



Дали на орехи?

Какой вердикт вынесли этому лакомству эксперты

Грецкие орехи как один из самых популярных и полезных видов орехов сегодня можно купить почти в каждом магазине. И, скорее всего, раскалывать вам ничего не придется - чаще всего их продают в «раскрытом» виде, уже очищенными. Это, конечно, удобно, но эксперты сетуют: качество в таком случае может серьезно пострадать. Не доверять специалистам у нас нет причин, а проверить костромские торговые сети на порчу - дело чести. Что вышло из такой проверки, узнаем сегодня.

Орех не на грех

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

- грецкий орех очищенный (ядро грецкого ореха) ТМ «Natur foods», ООО «Деловое партнерство», Московская область, деревня Матвеевское. Место покупки - гипермаркет «Семейный магнит», Кострома;
- ядра грецких орехов сушеные, ООО «Ника», Московская область, поселок Селятино. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;
- орехи грецкие очищенные весовые, ООО «Фудцентр», Москва. Место покупки - торговая сеть «Адмирал», Кострома;
- орехи грецкие очищенные, 1-й сорт, весовые, ЗАО «Орехпром», расфасовано и упаковано в гипермаркете «Лента». Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома.

Идеальным внешним данным грецких орехов эксперты даже удивились. Ведь в последний раз, когда эти «подопыт-

ные» проходили проверку «СП», претензии сыпались одна за другой. Тогда, упрекнув за прогорклый вкус и совсем не аппетитный вид, специалисты отправили в брак сразу все образцы. Поэтому сейчас, уже на этапе «фейс-контроля» оценив здоровый и свежий вид орехов, исследователи были к ним более благосклонны.

Тем временем образцы не давали ни малейшего повода усомниться в своем качестве. Ядра оказались достаточно развиты, без пороков, которые бы обратили на себя внимание, и без затвердевших или засохших участков. Для первых одобрительных оценок этого вполне хватает.

Опасная начинка

Увы, не обошлась сегодняшняя проверка и без ложки дегтя. Некоторые орехи из пакета, купленного в торговой сети «Пятерочка», судя по всему, еще на прилавке потемнели. Отдельные образцы на

контрасте с остальными выглядели, прямо скажем, подозрительно. И неспроста. Эксперты, например, орехи с темными пятнами покупать вообще не советуют. Они быстро плесневеют и «обогащаются» опасными токсичными веществами, которыми можно отравиться.

Справедливости ради заметим, что в случае с орехами из «Пятерочки» дальше подозрений дело не зашло: уж слишком мало в нем оказалось темных ядер. Поэтому путь к финалу экспертизы образец продолжил.

Без лишней влаги

А теперь снова к хорошим новостям. Скорлупы, пленки плодовой перегородки, пыли и прочей шелухи, допустимой всего в пределах 3 процентов, эксперты не обнаружили. Отправить в рот испорченный орешек покупатель тоже вряд ли бы смог: во всех четырех образцах полностью отсутствовали плесневелые, сморщенные и прогорклые ядра и не было ни намека на гнилые, испорченные и «поеденные» вредителями орехи. И это, несомненно, радует.

Не заставила экспертов понервничать и доля влажности. Специалисты уверены, что в качественных и полезных орехах она не должна превышать 8 процентов. Этого и не случилось. Самое высокое содержание влаги - всего лишь 3,4 процента - у образца, купленного в «Магните». Как мы видим, все закононо.

Поэтому ГОСТ результатами доволен, а потребитель может быть спокоен. Все представленные на экспертизу очищенные ядра грецкого ореха требованиям ГОСТ 32874-14 отвечают.

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»:



- От покупки грецких орехов стоит отказаться, если на ощупь они влажные или слишком легкие. Во втором случае ядро, скорее всего, будет высохшим или испорченным. Также не стоит покупать плоды, если на них остались зеленые частицы скорлупы - такой орех срывали незрелым, и его вкусовые качества нарушены. И, конечно, если вы видите на скорлупе дырочки, оставьте орехи на прилавке: их ядра повреждены паразитами или насекомыми.

Выбираем грецкие орехи грамотно

- скорлупа покрыта характерными морщинками;
- на поверхности ореха нет пятен, налета и других дефектов;
- если постучать одним орехом о другой, то раздастся четкий и громкий стук;
- поверхность ядра не маслянистая;
- оболочка ядра всегда золотистого оттенка;
- слишком темные ядра в большинстве случаев испорченные и горькие на вкус.

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Массовая доля ядер с плесенью, не более 4%	Массовая доля ядер прогорклых, гнилых или испорченных, не более 6%	Массовая доля посторонних примесей, не более 3%	Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, не допускается	Массовая доля влаги в ядре, не более 8%	Соответствие требованиям ГОСТ 32874-14
грецкий орех очищенный (ядро грецкого ореха) ТМ «Natur foods», ООО «Деловое партнерство», Московская область, деревня Матвеевское	гипермаркет «Семейный магнит», Кострома	Соответствует	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	3,4	Соответствует требованиям
ядра грецких орехов сушеные, ООО «Ника», Московская область, поселок Селятино	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	Соответствует	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	3,0	Соответствует требованиям
орехи грецкие очищенные весовые, ООО «Фудцентр», Москва	торговая сеть «Адмирал», Кострома	Соответствует	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	2,5	Соответствует требованиям
орехи грецкие очищенные, 1-й сорт, весовые, ЗАО «Орехпром», расфасовано и упаковано в гипермаркете «Лента»	гипермаркет «Лента», Кострома	Соответствует	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	2,5	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Грецкие орехи, как и многие другие, мы любим за их исключительную пользу и вкус. А много ли орехов едят костромичи? И какие из них выбирают? Об этом мы спросили у горожан во время традиционного опроса.

Татьяна:

- К сожалению, орехи ем не так часто, как хотелось бы. Знаю, что они очень полезны, хорошо влияют на состояние волос и ногтей. Если все-таки беру их, то чаще всего выбор падает на миндаль и фундук. К качеству последнего претензии бывают чаще - попадаете прогорклый.



Анастасия:

- Не люблю ни орехи, ни сухофрукты и никогда не покупаю. Слышала об их пользе и питательности, но в то же время знаю, что их нужно строго дозировать, иначе пойдут во вред.



Лариса:

- Из всех видов орехов предпочитаю кешью и миндаль. Лучше, если они будут уже почищенные, не нужно раскалывать, тратить на это время. А если это перекус на работе, то еще и неудобно. К сожалению, орехи иногда попадают не лучшего качества.



Татьяна:

- Конечно, орехи сейчас дорогие. Мы с мужем иногда берем фундук или миндаль. Был один неприятный случай, купили с мужем орехи вразвес, а они оказались с вредителями. Теперь покупаем только те, что фасованы на предприятии.



Анна:

- Иногда могу купить фисташки, но не более того. Плохих, конечно, не попадалось. Думаю, их качество на предприятиях сейчас строго отслеживается.



Фото
Сергея Чельшева

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»