Курагу отдам... врагу?

ГОСТ одобрил далеко не все сушеные абрикосы с костромских прилавков



Когда курага комом

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

абрикос сушеный без косточки отборный, ИП Мазманян А.Г., Санкт-Петербург. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

курагу отборную без косточки, ЗАО «Орехпром», упаковано ООО «Лента», Кострома. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

курагу (абрикос сушеный), Узбекистан. Место покупки универсам «Лидер», Кострома; курагу (абрикос сушеный). Место покупки - гипермаркет

«Адмирал Сити», Кострома.
Проблемы начались уже на этапе органолептического исследования. При внешнем осмотре эксперты выявили в пробе, приобретенной в

гипермаркете «Адмирал Сити», совсем негостовские образцы. А именно констатировали: имеет место значительное комкование, не устраняемое при незначительном механическом воздействии. Более того, часть плодов в сильно раздавленном виде. Имеются плоды с загрязнением, вдавленным в мякоть. К остальным образцам по внешним характеристикам у экспертов претензий не было.

Подмочили репутацию

Одной из важнейших физико-химических характеристик качества исследуемой продукции является массовая доля влаги. Если вода не выходит из «берегов», то есть укладывается в норму не более 20%, то за сохранность сухофруктов можно не волноваться. Если же норма превышена, значит, храниться продукция будет хуже, и на вкусе этот влажный показатель скажется не лучшим образом.

В нашем случае скажется еще как. По влажному показателю эксперты забраковали продукцию, приобретенную в гипермаркете «Адмирал Сити», а также образцы из супермаркета «Лидер» и гипермаркета «Магнит». С водой переусердствовали значительно - в отдельных случаях перестарались более чем на тридцать процентов от допустимой нормы.

Получается, что и итоговый результат сегодня весьма печален. Требованиям ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия» соответствует лишь курага, приобретенная в гипермаркете «Лента». Остальным - неуд.

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

ВКУС НАРОДА

Доверяют ли костромичи качеству сухофруктов с костромских прилавков? Оказалось, далеко не всегда. И вот почему.



Алексей:

- Считаю, что в сухофруктах польза есть. Конечно, витаминов там поменьше, чем в свежих фруктах, но все же. Поэтому берем и чернослив, и курагу, и изюм.



Людмила Павловна:

- Предпочитаю сухофрукты собственного приготовления. Например, сушу яблоки. Конечно, иногда покупаю и те, что продают в магазинах. Но к своим доверия больше.



Светлана:

- Вряд ли в сухофруктах есть какая-то польза для здоровья. Большинство из них сегодня высушены неестественным способом, а при помощи химической обработки. Но изредка покупаю все равно - нравится компот из сухофруктов.



Елена:

- Сухофрукты не беру. И свежие фрукты покупаю в костромских супермаркетах с осторожностью. Особенно если не сезон. Сейчас, например, все привозное и для меня сомнительного качества.



Марина:

- Сухофрукты не покупаю. Это, как правило, дорогое удовольствие. Но компенсировать недостаток витаминов надо, согласна. Поэтому беру яблоки и бананы. И доступно, и полезно.

Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННУЮ КУРАГУ



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля влаги, не более 20%	Соответствие требованиям ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
Абрикос сушеный без косточки отборный, ИП Мазманян А. Г., Санкт-Петербург	гипермаркет «Магнит», Кострома	В норме	26,1	Не соответствует по массовой доле влаги
Курага отборная без косточки, ЗАО «Орехпром», упаковано ООО «Лента», Кострома	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	16,9	Соответствует
Курага (абрикос сушеный), Узбекистан	универсам «Лидер», Кострома	В норме	27,0	Не соответствует по массовой доле влаги
Курага (абрикос сушеный)	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	Не соответствуют требованиям ГОСТ. Значительное комкование, часть плодов в сильно раздавленном виде. Имеются плоды с загрязнением, вдавленным в мякоть.	22,3	Не соответствует по органолептическим показателям, массовой доле влаги

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



- В кураге содержание полезных веществ намного превышает содержание их в свежем фрукте. И неудивительно. Сушка плодов абрикоса производится при помощи солнечного света и тепла. Что-

бы продукт не смог нанести вред вашему здоровью, нужно знать, как мыть курагу. Ее моют только теплой водой, обсушив потом хлопчатобумажной салфеткой. Таким образом вещества, которыми ее обрабатывали перед хранением, исчезнут. Курагу следует хранить в прохладном темном месте, иначе под воздействием температур и солнечных лучей продукт может пересохнуть и испортиться.