И КОМПОТ!

Эксперты проверили компотную смесь на предмет нежелательных «квартирантов» и «подселенцев»

Опытные специалисты утверждают: среди компотных составляющих встречаются... те еще фрукты. Хотя некарантинные и, хуже того, карантинные организмы в будущем витаминном напитке, естественно, недопустимы. И все же корреспонденты «СП»-Экспертизы» с ситуациями, когда производителю и ГОСТ не указ, сталкивались неоднократно. Поэтому и проверить популярный причем не только в домашнем меню, но в меню детских образовательных учреждений - продукт решили по всем статьям.

### Без воды и плесени

В отдел карантина растений по Костромской области ФГБУ «Тверская межобластная ветеринарная лаборатория» мы отправили:

ассорти из сухофруктов «Тайны Востока». Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

смесь компотную. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

компот (смесь из сухофрук-

тов). Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома.

Компотная смесь из сухофруктов - продукт, что называется, долгоиграющий. Хранить его в сухом, неприготовленном виде можно до года. Но это только при том условии, что фрукты высушены правильно и хранятся в подходящих условиях. Поэтому, когда покупаете нечто подобное в магазине, обращайте внимание, чтобы содержимое пакетов было чистым, без видимых повреждений. Почерневшие фрукты (за исключением чернослива, конечно) не приветствуются. Совсем уж пересушенные и излишне сморщенные тоже. В упаковке с продукцией также не должно быть влаги, плесени, видимых посторонних элементов.

Запах, соответственно,

должен быть фруктовым и ни в коем случае не затхлым. Тогда в приготовленном виде компот получится вкусным, как в детстве. В нашем случае все сошлось. Претензий по внешним характеристикам у специалистов нет.

### Кого на карантин?

Теперь самое интересное. Будем искать посторонних и нежелательных самым пристальным образом - под микроскопом. Причем интерес представляют и некарантинные, и, естественно, карантинные микроорганизмы. Если первые представляют собой просто нежелательный мусор в виде дикоросов или их семян, не опасных для жизни и здоровья человека, то вторые более коварны. Карантинные организмы - это как раз растения и, хуже того, насекомые, которые продукт портят и заражают, а вместе с тем распространяют свое вредоносное действие

ты касаются лишь образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

заведующий отделом карантина растений по Костромской области ФГБУ «Тверская межобластная ветеринарная

### на человека. Говорят, невнимательные хозяйки порой могут сварить компот и с гусеницей, и с ее личинками. Специалисты отдела карантина растений по Костромской области на своем профессиональном веку повидали и не такое. Однако не в этот раз. Представленные корреспондентами «СП» на экспертизу смеси из сухофруктов оказались чисты и качественны. Поэтому компоту все Напоминаем: результа-

## ВКУС НАРОДА

Является ли компот неотъемлемой рациона питания жителей областного центра и покупают ли они сухофрукты для приготовления этого напитка? Корреспонденты «СП»-Экспертизы» выяснили это во время традиционного опроса.



Вера Ивановна:

Я часто варю компоты И как раз именно из сухофруктов. Никаких секретов выбора этого вида продукции у меня нет. Беру то, что есть в магазине. В результате все устраивает.



Татьяна Петровна:

Варю компоты в том нисле и из сухофруктов. Нравится, что в супермаркетах они представлены именно в виде смеси. Предпочитаю ассорти. Так вкуснее.



Наталья Александров-

Сухофрукты покупаю компоты варю. Не думаю что среди разновидностей этой продукции можно встретить некачественные. Кое-что сушу и сама — ябло-



Елена:

Компоты варим, только из ягод, которые выращиваем и собираем сами. У родителей сад, поэтому в морозилке всегда есть, например, крыжовник, черная и красная смородина. Замораживаем и лесные



Алевтина Павловна:

Иногда покупаю для компотов и сухофрукты Но чаще использую замороженные ягоды со своего участка. Есть у нас и клубника, и смородина. Детям нравится, взрослым тоже.

#### Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

# ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНУЮ КОМПОТНУЮ СМЕСЬ

Лучше покупать сухофрукты россыпью, а не в упаковке

Возьмите кусочек сушеного фрукта в руки. Он не должен оставлять следы и краситься

Понюхайте фруктовую смесь. Допускается только слегка кисловатый запах, никакой затхлости или плесени.

По цвету сушеные фрукты должны быть только слегка темнее натуральных.



испытательной лаборатории: - Показателями хороших сухофрук-

лаборатория», агроном-

заместитель руководителя

Наталья СМИРНОВА,

тов являются приятный запах без оттенков плесени и гнили, отсутствие белесого налета на поверхности фруктов. Фрукты и ягоды должны быть рассыпчаты и не слипаться в один ком.

Во фруктовой смеси ни в коем случае не должно быть никаких личинок, а поблизости с точкой продажи не должны летать мухи и прочие насекомые. Желательно, чтобы сухофрукты были чистыми. Их в любом случае следует мыть, но не стоит брать смесь, которая покрыта пылью или землей.

Наименование продукции	Место покупки	Органолептические показатели	Наличие некарантинных организмов	Наличие карантинных организмов	Соответствие нормативным документам
Ассорти из сухофруктов «Тайны Востока»	гипермаркет «Магнит», Кострома	В норме	Не выявлено	Не выявлено	Соответствует
Смесь компотная	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	Не выявлено	Не выявлено	Соответствует
Компот (смесь из сухофруктов)	гипермаркет «Адмирал», Кострома	В норме	Не выявлено	Не выявлено	Соответствует