На вкус и цвет разница есть

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

картофель свежий продовольственный, Астрахань. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

картофель мытый весовой, упаковано ООО «Лента», Кострома. Место покупки гипермаркет «Лента», Кострома;

картофель свежий продовольственный. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома;

картофель свежий продовольственный мытый отборный, ООО «Кселад», Санкт-Петербург. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома.

На громкие слова производители, как видим, не скупятся. Картофель покупателю предлагают и свежий, и мытый, а в случае с продукцией из гипермаркета «Магнит» даже отборный. Что значит слово «отборный» в понимании поставщика, сказать трудно. А вот специалисты, изучив представленные на исследование отборные клубни, констатировали: 70 процентов из них имеют позеленевшую поверхность. Такой вот отбор - увы, не в пользу потребителя

В картофеле, приобретенном в «Ленте», зеленых экземпляров поменьше, но тоже много: почти 50 процентов. Эксперты утверждают, что употреблять позеленевший картофель в пищу крайне нежелательно. Нетипичная окраска предупреждает: содержание вредного вещества под названием соланин выходит за пределы нормы. Это в буквальном смысле вырабатываемый растениями семейства пасленовых яд.

Повышенное его содержание находится в зеленых частях растения, особенно в листьях, ягодах и корнях. В самих клубнях содержание этого яда обычно не превышает 0,05 процента. Но после того как на клубни начинают воздействовать солнечные ультрафиоле-

Зеленой картошке красный свет

В некоторых пробах эксперты обнаружили до семидесяти процентов «зелени»

Встретить такую картошку на прилавках супермаркетов сегодня не редкость. Некоторые даже всерьез задумываются: а может, это сорт особенный, нестандартный? Отнюдь нет. Просто у производителя и продавца нестандартный и неправильный способ хранения популярного овоща. А отсюда - и цвет, и... вредность. Кто продает зеленую картошку и насколько этот продукт опасен для организма, разбираемся сегодня.

товые и инфракрасные лучи, содержание соланина возрастает в разы, и вещество действительно становится опасным для здоровья.

В продукции из «Лидера» зелени не обнаружили. И все же 35 процентов пробы забраковали тоже: порезы и трещины в соответствии с гостовскими требованиями картошку не красят. Претензий по внешним характеристикам у экспертов не было только к картошке, закупленной в гипермаркете «Адмирал». Здесь органолептические показатели в норме.

Нитрат пропускаем, гниль - нет

На этапе физико-химического анализа специалисты помимо всего прочего измерили клубни по наибольшему поперечному диаметру. Не то чтобы размер в данном случае имеет решающее значение, однако каждая опытная хозяйка скажет: мелкий карто-

фель на кухне не приветствуется. Совсем нежелательных не обнаружили. Максимум - у картошки из «Магнита» (хоть и зеленая, зато большая). Вполне допустимый минимум у (опять же зеленой) продукции из гипермаркета «Лента». Результаты приведены в таблице.

Искали специалисты и клубни, пораженные мокрой, сухой или кольцевой гнилью. Не нашли. И это радует. Потому как наличие таковых в пробах стандартом не допускается категорически.

А вот нитраты допускаются. Наши читатели уже знают, что совсем без них овощам и фруктам не обойтись: в нитратную составляющую превращаются органические вещества, непереработанные растениями на момент сбора урожая. Главное, чтобы количество

этой органики было в пределах нормы - в случае с картофелем не более 250 мг/кг. Если говорить о наших подопытных, к верхней планке нормы никто даже не приблице). А значит, ГОСТ не возражает.

Однако, как помним, возражает он по другому поводу: зеленые и поврежденные клубни впечатление испортили с ходу. Поэтому с чистой совестью выставляем жирный неуд картофелю, приобретенному в супермаркете «Лидер», гипермаркетах «Магнит» и «Лента». К продукции из «Адмирала» вопросов нет.

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

ВКУС НАРОДА

На какую картошку «везет» костромичам - качественную или не очень и какие у них есть секреты выбора этого овоща, корреспонденты «СП» узнали во время традиционного опроса.



Марина:

- Картошку выращиваем на своем участке. Но сейчас весной и покупаем тоже - свой урожай съедаем быстро. Не могу сказать, что в магазинах картошка некачественная. Меня все устраивает.



Юлия

- Среди покупной картошки попадаются и весьма подгнившие, и зеленые клубни. И зачастую получается так, что половина купленного продукта остается в мусорном ведре. Это, конечно, печально.



Надежда Алексеевна:

- Картошку выращиваю свою. Урожая хватает на год. А вот знакомые покупают и жалуются. В магазинах продукт некачественный, одна фитофтора.



Надежда Григорьевна:

- Много некачественных продуктов сейчас на прилавках, в том числе и овощи. Картошку я стараюсь покупать нашу, российскую. Она вкуснее, чем привозная. А зелень я за брак не считаю можно и срезать.



Любовь

- Картошку выращиваем сами. Покупаем изредка. Этой весной покупала, к примеру, только один раз. В результате принесла домой и зеленые, и гнилые клубни. Так что доверия в этом плане к покупному продукту нет.

Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадио-компания «Русь»

Выбираем качественный картофель

- Покупайте корнеплоды средней величины.
- Крупные могут быть пустыми внутри или даже с внутренней гнилью. Выбирайте картошку правильной формы и без повреждений.
- Никогда не покупайте позеленевшие клубни - в них присутствует яд соланин.



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

- Сегодня экологически чистый картофель найти трудно, но если вы поставили себе такую задачу, то поможет рекомендация, как выбрать продукт с минимальным количеством нитратов: просто надавите ногтем на кожуру. Если она треснет, то такую картошку можно приобретать смело, а если ноготь войдет в кожуру как в мыло, то поиски клубней следует продолжать. Не стоит брать мягкие, сморщенные или проросшие клубни, но если другого выбора нет, то при

чистке такого картофеля кожуру следует снимать толстым слоем, так как под ней скапливаются все вредные вещества.

Наименование продукции	Место покупки	Органолеп- тические показатели	Содержание нитратов, не более 250 мг/кг	Размер клубней по наибольшему поперечному диаметру, мм	Содержание клубней, пораженных мокрой или сухой, кольцевой гнилями, не допускается	Соответствие требованиям ГОСТ Р 51808- 2013 « «Картофель продовольственный. Технические условия»
Картофель свежий продовольственный, Астрахань	супермаркет «Лидер», Кострома	35% представленной пробы имеют механические повреждения (порезы и трещины) глубиной более 4 мм и длиной более 10 мм	86,3	45-60	Отсутствует	Не соответствует по органолептическим показателям
Картофель мытый весовой, упаковано ООО «Лента», Кострома	гипермаркет «Лента», Кострома	50% представленной пробы имеет позеленевшую поверхность более 1/4 поверхности клубня	70	35 - 45	Отсутствует	Не соответствует по органолептическим показателям
Картофель свежий продовольственный	гипермаркет «Адмирал», Кострома	В норме	55,7	40 - 60	Отсутствует	Соответствует
Картофель свежий продовольственный мытый отборный, ООО «Кселад», Санкт-Петербург	гипермаркет «Магнит», Кострома	70% представленной пробы имеет позеленевшую поверхность более 1/4 поверхности клубня	82,4	55 - 70	Отсутствует	Не соответствует по органолептическим показателям