

# Киви не в активе

Заморский фрукт с костромских прилавков эксперты отправили на карантин

Вы когда-нибудь встречали на прилавках торговых сетей киви с чуть заметным белым налетом на шкурке? Встречали-встречали, только не обращали внимания на такую особенность внешности. И зря. Белые пятна - следы жизнедеятельности вредного карантинного микроорганизма. Если такой недоброжелатель по фруктовым просторам прошелся, то человеку эти фрукты, пожалуй, уже не на пользу. В каких популярных торговых сетях областного центра корреспонденты «СП»-Экспертизы обнаружили такое антисанитарное соседство, рассказываем сегодня.

## Фрукты с подселенцами

В отдел карантина растений по Костромской области ФГБУ «Тверская межобластная ветеринарная лаборатория» мы отправили киви, приобретенные в следующих торговых точках:

гипермаркет «Магнит», Кострома;  
гипермаркет «Адмирал», Кострома;  
гипермаркет «Карусель», Кострома;  
гипермаркет «Лента», Кострома.

Невооруженным глазом подвоха сразу не обнаружишь. Киви как киви. И с формой все как надо, и с плотностью, и со вкусом, наверное, тоже. Однако специалисты предупреждают сразу: с дегустацией лучше повременить. Потому как налицо признаки жизнедеятельности тутовой щитовки. Это насекомое для наших, российских, широт нетипично. Обычно ее «завозят» вместе с растениями из Китая, Кореи, Японии. Завезли и на этот раз.

О том, что карантинный паразит здесь проходил и наследил основательно, свидетельствует белый налет. Да что там наследил - обнаглел вконец и приехал-таки на ПМЖ в Россию. На плодах из «Адмирала» и «Карусели», например, эксперты обнаружили по четыре таких непрошенных гостя. А в случае с «Магнитом» и



«Лентой» и того больше - семь и восемь подселенцев соответственно.

## Вредны и людям, и растениям

Повторим еще раз: вредитель этот именно карантинный. А значит, не просто нежеланный - по-настоящему опасный. В пищу употреблять такой подпорченный фрукт нежелательно. Да и вообще домой приносить чревато. Щитовка - она такая: выберет себе для дальнейшей подпитки комнатные растения поаппетитнее и примется за них с азартом. Ничем хорошим такой «обед» на закончится.

В справочной литературе можно найти множество разновидностей щитовок.

Тело всех этих паразитирующих существ покрывает своеобразный щит из воска - отсюда и название. Чаще всего они попадают к нам вместе с зараженными саженцами и комнатными растениями. «Из первичного очага - благодаря порыву ветра или самостоятельно - личинки-бродяжки перебираются на соседние растения. А вот их попадание в другие регионы вместе с плодами встречается реже», - отмечают специалисты. Что ж, у нас, видимо, и есть тот редкий (хотя судя по количеству забранных проб, очень даже типичный) случай. Всем неуд. И на карантин.

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

## ПРИЗНАКИ СПЕЛЫХ ПЛОДОВ КИВИ

Запах ароматный и не сильно выраженный

Если в нем присутствуют нотки брожения, то плод начал портиться и его лучше не покупать

Наличие плесени и налета на киви - признак его непригодности

Цвет киви в зависимости от его сорта может быть и зеленоватым, и коричневый, главное, чтобы он был равномерный у всего фрукта

Лучше брать твердый киви, чем мягкий, так как последний может быть перезревшим. Ворсинки на кожуре качественного киви должны быть жестковатые

Нежелательно наличие пятен, больших вмятин, потемнений на кожуре

Место плодоножки сухое. При нажатии на нее не должен выступать сок



**Наталья СМЕРНОВА, заведующий отделом карантина растений по Костромской области ФГБУ «Тверская межобластная ветеринарная лаборатория», агроном-заместитель руководителя испытательной лаборатории:**



- Тутовая щитовка - инвазивный вредитель косточковых деревьев, декоративных кустарников, плантаций чая и овощных культур. Представители семейства щитовок высасывают питательные вещества из растений, на которых кормятся. Насекомое относится к карантинным организмам. При интенсивном распространении они полностью покрывают кору деревьев. Молодые растения особенно восприимчивы к негативному воздействию - могут погибнуть. В процессе питания вредитель не только отбирает у растения питательные вещества, но выделяет токсичные ферменты. Насекомые поселяются большими колониями. Они оккупируют молодые побеги, плоды и листья. В результате без достаточного питания на деревьях трескается кора, побеги искривляются, часто засыхают и гибнут. На листьях образуются желтые пятна из-за нарушения фотосинтеза, усыхают верхушки саженцев. Многоядность и высокая плодовитость самок способствует быстрому распространению вредителей на новых территориях.

| Наименование продукта | Место покупки                    | Наличие некарантинных организмов | Наличие карантинных организмов                | Соответствие нормативным документам                        |
|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Киви                  | Гипермаркет «Магнит», Кострома   | Не выявлено                      | Обнаружена тутовая щитовка в количестве 7 шт. | Не соответствует в связи с наличием карантинных организмов |
| Киви                  | Гипермаркет «Адмирал», Кострома  | Не выявлено                      | Обнаружена тутовая щитовка в количестве 4 шт. | Не соответствует в связи с наличием карантинных организмов |
| Киви                  | Гипермаркет «Карусель», Кострома | Не выявлено                      | Обнаружена тутовая щитовка в количестве 4 шт. | Не соответствует в связи с наличием карантинных организмов |
| Киви                  | Гипермаркет «Лента», Кострома    | Не выявлено                      | Обнаружена тутовая щитовка в количестве 8 шт. | Не соответствует в связи с наличием карантинных организмов |

## ВКУС НАРОДА

**А закрадываются ли сомнения в качестве экзотических фруктов у самих костромичей? Покупают они киви, ананасы и другие заморские плоды или предпочитают отечественные? С такими вопросами корреспонденты «СП» вышли на улицы областного центра. И выяснили, что мастер-класс по выбору правильных фруктов многим костромичам точно не повредит.**

**Наталья:**

- У нас маленький ребенок, поэтому фрукты в холодильнике есть всегда. И особенно те, которые принято называть экзотическими, хотя сейчас их можно найти в любом магазине. Выбираем обычно по интуиции, смотрим, чтобы не было внешних признаков порчи.



**Александр:**

- Конечно, наши российские фрукты вкуснее и полезнее импортных. Но, к сожалению, нет такого разнообразия, а иногда хочется побаловать себя. Поэтому берем и апельсины, и бананы, и киви. Главное, чтобы не мятые и не гнилые были, но это вполне можно определить на глаз.



**Мария:**

- Вообще довольно часто покупаю именно привозные фрукты. На мой взгляд, сейчас опасаться нечего. В крупных гипермаркетах за качеством продуктов следят, никаких зараженных плодов там не может появиться. Если немного подгнило киви, например, ничего страшного - замечу на прилавке, сама отбракую.



**Светлана:**

- Из-за проблем со здоровьем часто покупаю киви, а внукам на большие праздники беру ананасы. Радует, что сейчас есть выбор этих фруктов на прилавках. Правда, иногда встречаются мятые, но что-то больные - с налетом или черными точками - таких плодов никогда не попадалось.



**Ольга:**

- Сама работаю в лаборатории и знаю, какие высококлассные специалисты проверяют фрукты в нашей области. Если и будет что-то порченное, зараженное - сразу же определят и снимут с продажи.



**Оксана ХАЗОВА**

**Фото Андрея ВИЛАШКИНА**

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»