

Чернослив, ты жив?

Оказалось, что не такой уж это и сухофрукт. Недосушили и не сохранили должным образом — и вот результат: три образца из четырех представленных на суд экспертов не соответствуют требованиям стандарта. Есть и другие не менее весомые замечания. Но обо всем по порядку.

То ли плесень, то ли следы насекомых

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

чернослив с косточкой весомой. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома; сливы сушеные (чернослив) без косточки, обработанные, ООО «ТД-Холдинг», Краснодарский край. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

чернослив сушеный с косточкой. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

чернослив без косточки весомой. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома.

С косточкой он или нет - требования одинаково строгие, гостовские. Причем даже в отношении внешности. Исследование специалисты начали с органолептических показателей. И уже на этом этапе выявили серьезные нарушения.

Если в случае с плодами из «Магнита» и «Адмирала» и есть небольшое комкование, то именно легко устранимое при незначительном механическом воздействии. А вот в случае с продукцией из гипермаркета

Большая часть «черных» сухофруктов не прошла проверку ГОСТом



«Лента» комкование такое, что устранить его не получится при всем желании. Эксперты констатировали: не соответствует ГОСТу по внешнему виду - наличию плодов раздавленных и не разделяемых.

Внешность сухофруктов из «Карусели» тоже оставляет желать лучшего. Но здесь дело в другом. На отдельных плодах имеется белый налет. Его специалисты квалифицировали как плесень. И это настораживает.

Где-где - в воде

Массовая доля влаги в слу-

чае с сухофруктами - один из важнейших физико-химических показателей. Потому количество воды в составе высушенных плодов говорит о том, насколько четко соблюдены технологии производства и условия хранения.

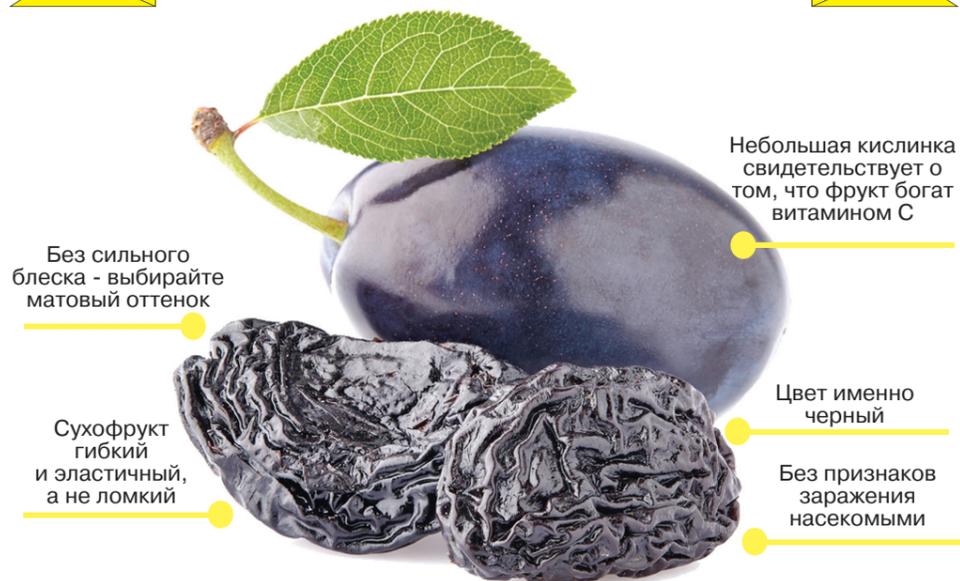
Если в пределах 25%, то повода для беспокойства нет. А вот если вместо обозначенной нормативом величины видим в протоколах испытаний все 38% (и даже с хвостиком), как в случае с плодами из «Карусели», то это уж никак не годится. Поэтому однозначный неуд.

Напомним, что и с орга-

нолептикой в данном случае далеко не все в порядке. По той же - внешней причине - бракуем и фрукты из «Ленты». Увы, не все в порядке с массовой долей влаги и у сухофруктов, приобретенных в «Адмирале», - более 7% выше нормы. Претензий у экспертов на этот раз не возникло лишь к продукции, купленной в гипермаркете «Магнит».

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

ПРИЗНАКИ КАЧЕСТВЕННОГО ЧЕРНОСЛИВА



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

- Лучше приобретать сухофрукты в магазинах в упакованном виде, и упаковка должна быть производственная, а не просто магазинная расфасовка. Это лишняя перестраховка, что производитель или импортер не захочет терять свою репутацию перед потребителями, а в случае возникновения претензий можно будет обратиться к поставщику напрямую. Также смотрите, чтобы на упаковке был указан срок годности.

Не следует покупать чернослив коричневого или кофейного оттенка или с сильно выраженным блеском. В последнем случае качество чернослива нарушается в результате чрезмерной обработки продукта глицерином, и его нужно хорошо мыть. Если после прикосновения на руках остаются следы, то в качестве продукта также следует усомниться.

Ксения:

- Покупаю, но не слишком часто. Потому как все хорошо в меру. Конечно, бывают ситуации, когда в качестве продукции приходится усомниться. Недавно, например, насторожили финики - такое ощущение, что они прошли процесс заморозки и разморозки.



Таиса Васильевна:

- Сухофрукты покупаю в обязательном порядке. Я сама родом с Кубани, поэтому, какими они должны быть, знаю не понаслышке. Так что обмануть меня невозможно. Всегда беру то, что соответствует стандартам качества.



Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля влаги, не более 25%	Соответствие требованиям ГОСТ 32896-2014 «Фрукты сушеные. Общие технические условия»
Чернослив с косточкой весомой	гипермаркет «Адмирал», Кострома	В норме	32,1	Не соответствует по массовой доле влаги
Сливы сушеные (чернослив) без косточки, обработанные, ООО «ТД-Холдинг», Краснодарский край	гипермаркет «Магнит», Кострома	В норме	23,8	Соответствует
Чернослив сушеный с косточкой	гипермаркет «Карусель», Кострома	На отдельных плодах обнаружена плесень	38,4	Не соответствует по наличию плесени и массовой доле влаги
Чернослив без косточки весомой	гипермаркет «Лента», Кострома	Выявлено неустраняемое комкование в виде раздавленных плодов с повреждением кожицы и выдавленной мякотью фрукта	24,4	Не соответствует по органолептическим показателям