Клубника с двойным ликом

магазинах и на рынках долгожданная клубника так и манит своим летним ароматном и аппетитной внешностью. И все же без разрешения экспертов пробовать мы ее не решились. И, как показывают результаты исследования, поступили правильно. О том, что (точнее - кого) обнаружили специалисты в пробах, представленных на исследование корреспондентами «Северной правды», и пойдет речь сегодня.

На запах и на ощупь

На этот раз свое экспертное заключение дали специалисты сразу двух профильных учреждений - МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» и отдела карантина растений по Костромской области ФГБУ «Тверская межобластная ветеринарная лаборатория». Им на исследование мы отправили:

клубнику свежую, Израиль. Место покупки - Центральный рынок, Кострома;

клубнику свежую, Армения. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

клубнику свежую, Ливан. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома.

О том, насколько красота представленных на экспертизу ягод естественна, расскажут уже внешние признаки продукции. Поэтому эксперты городской службы контроля качества потребительских товаров и услуг вполне закономерно начали свое исследование с внешних, то есть органолептических показателей. И отметили в заключении: ягоды свежие, целые, чистые, здоровые, в стадии товарной зрелости, хорошо сформировавшиеся. Неперезревшие, со свежей и зеленой чашечкой, одной формы, без излишней внешней влажности. Ягоды яркого цвета, без наличия земли. Степень зрелости однородная. Запах тоже не подозрительный. Напротив - очень даже клубнично-ароматный. Поэтому пока без претензий.

Нитрат клубнике рад

Проверить количество Что искали и кого нашли эксперты в свежих ягодах с костромских прилавков, выяснили корреспонденты «СП»



- Разноядный трипс имеет темно-бурую окраску, длиной чуть больше миллиметра. Заводится в цветках многих декоративных и плодовых растений. Вредит не только цветам, но и формирующимся завязям. Тля предпочитает нижнюю сторону листьев, стебли и бутоны цветов, верхушки молодых побегов. Почти все виды являются полифагами, располагаясь на многих растениях, небольшое число - монофаги, предпочитающие какое-то одно. Любимым лакомством тли служат растительные соки, которые насыщены углеводами и аминокислотами.

нитратов в случае со свежей майской клубникой - святое дело. Потому как потребителю важно знать, правильно ли она выращена и не переборщил ли производитель-поставщик с удобрениями. Совсем без нитратов обойтись просто не получится, ведь они представляют собой те самые органические вещества, которыми растение питается во время роста. За счет этого набирает силу и красоту. Учитывая особенности выращивания того или иного овоща, фрукта или ягоды, норматив варьируется. Для клубники предельно допустимый максимум весьма велик: 100 мг/ кг. Но не более того. Иначе будет «незачет» от ГОСТа. Наши подопытные экземпляры испытание выдержали без потерь. Правда, если в случае с продукцией, приобретенной на Центральном рынке и в «Ашане», реальный результат от верхней планки нормы идет с большим отрывом (что

радует), то в пробе из «Ленты» нитраты представлены в количестве 96 мг/кг, что очень близко к максимальной нитратной точке. Однако нарушений нет. А значит, по вышеперечисленным показателям вся исследованная специалистами клубника соответствует требованиям ГОСТ P 53884-2010.

Среди подселенцев трипс и тля

Эксперты отдела карантина растений по Костромской области Тверской межобластной ветеринарной лаборатории свое внимание сосредоточили на поиске некарантинных и, что страшнее, карантинных организмов. Первых нашли без особых затруднений. Во всех трех пробах обнаружили обыкновенного (разноядного) трипса. А в случае с клубникой, приобретенной на Центральном рынке, нашли еще и тлю. Первый - разноядный

- называется так потому, что в еде действительно непривередлив. Поселившись на цветках декоративных или плодовых растений, ест все - вплоть до формирующихся завязей.

Если речь идет, к примеру, о ягодах, как в нашем случае, то паразит просто-напросто высасывает соки, богатые углеводами и аминокислотами. Более того, попадая вместе с плодами в дома потребителей. эти насекомые без труда могут переместиться и на комнатные растения. Так что будьте внимательны и осторожны. С тлей тоже не все так просто. Бесцеремонно подселяясь к культурным растениям, она разрешения на завтрак, обед и ужин не спрашивает. Более того, зачастую даже требует добавки. И в результате перехватывает все самое вкусное и полезное.

Карантинных, то есть обладающих максимальной опасностью для окружающей среды и здоровья человека организмов, специалисты не обнаружили. И все же несоответствие нормативным документам по наличию организмов некарантинных выставляем смело.

результа-Напоминаем: ты касаются лишь образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

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



- Определить наличие химикатов по внешнему виду невозможно: тут нужны лабораторные пробы, одна-

ко несколько советов есть. Загляните на дно ящика. Под давлением даже свежие ягоды обязательно выделяют капельки сока. Абсолютно чистое дно - плохой признак. Ягоды в нем однозначно были обработаны химикатами. Спелая клубника имеет насышенный «вкусный» запах. Если перед вами сочные на вид ягоды, которые совсем не дают никакого аромата, им явно «помогли» дозреть.

Доверяют ли костромичи нынешней - ранней и привозной - клубнике, корреспонденты Экспертизы» выяснили в рамках традиционного опроса. Оказалось, что покупать ароматные и сочные ягоды пока не спешат - ждут своих урожаев.

Сергей Андреевич:

Качеству клубники, которая сейчас продается в магазинах и на рынках, не дове-Счиряю. таю, что это



не настоящая клубника - искусственная. Поэтому не покупаю.

Мария Михайловна:

Не скажу, что не доверяю покупной клубнике и считаю ее некачествен-Просто ной. не беру, потому что в июне будем собирать

собственный урожай. А свое всегда вкуснее и слаще.

Людмила Федоровна:

Увере на, что клубника, которая продается сейчас, не высшего качества. Тогда зачем рисковать? Лучше



подождать немного - и есть уже настоящую, со своего огорода.

Ксения:

 Никогда не покупаем клубнику - ни привозную, ни даже отечественную. Ждем собственного урожая, потому что



точно знаем: в данном случае ягоды действительно будут вкусными и натураль-

Дмитрий:

Дома прочисле и клубнику, покупают родители. Их выбору я доверяю. И не вдаюсь в подробно-



сти, где она выращена. Никаких предрассудков по поводу того, что она может быть некачественной, у меня нет.

Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

ПРИЗНАКИ ВКУСНОЙ И НАТУРАЛЬНОЙ КЛУБНИКИ

Качественная клубника душистая. Ягоды со слабым ароматом, вероятнее всего, выращены на нитратах.

Натуральный цвет клубники - красный. Бордовый цвет говорит о том, что плоды, скорее всего, подкрасили.

> Обязательно должен быть хвостик с листочками. бника без хвостика н

Обратите внимание на зернышки: чем они дальше друг от друга расположены и чем они глубже сидят, тем слаще ягода.

