

Подвела черешня



ВИДЕОСЮЖЕТ

Эксперты забраковали летнюю продукцию из популярной торговой сети

Корреспонденты «СП»-Экспертизы» вместе со специалистами взяли новый курс. Теперь мы планируем наравне с материалами, сравнивающими качество одноименных товаров из разных торговых сетей Костромы, публиковать и статьи, рассказывающие о качестве продукции из отдельно взятых популярных торговых точек. Подобных «срезов» будет несколько. При этом ориентироваться при выборе объектов для исследования будем в том числе и на мнение наших читателей. А начинаем с гипермаркета «Лента». Продукцию на этот раз выбрали сезонную: фруктово-ягодно-овощную.



Ожоги и плесень как бонус

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

кабачки свежие. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

черешню свежую. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

плоды авокадо свежие. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома.

ГОСТы в каждом из этих случаев, конечно, разные. Однако главное внешнее правило все же едино - плоды должны быть чистыми, неувядшими и уж, естественно, без следов гнили. Оценив кабачки, черешню и авокадо с этих - органолептических - позиций, специалисты сделали вывод:

ды: не все так гладко, как хотелось. К кабачкам и авокадо претензий не возникло. Первые эксперты признали спелыми, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной формы и окраски. Потертости, царапины и потемнения от нажимов имеются, однако мякоть плода эти «исключения из правил» не затрагивают. Плоды перезревшие, заплесневевшие, запаренные, с грубой пожелтевшей кожичей отсутствуют.

Авокадо, как оказалось, тоже выглядит вполне стандартно. То есть по стандарту. Да, есть дефекты кожуры в виде опробковения, зарубцевавшихся пятен и солнечных ожогов. Однако, пояснили специалисты, в пределах разумного такие внешние недочеты допустимы.

А вот недочеты во внешности черешни допустимыми

назвать никак нельзя. В протоколе испытаний значится: плоды неоднородные по степени свежести, окраске, размеру. В пробе выявлено значительное количество ягод больных, поврежденных, загнивших, увядших, заплесневевших и без плодоножки. Кому такое понравится? Вот и ГОСТ категорически против.

Кто лидер по нитратам?

Физико-химические показатели позволили специалистам сделать фруктово-ягодно-овощной образ «Ленты» завершенным. В обязательном порядке измерили количество нитратов. Нормы разные, поэтому и результат расходится: от 29, 2 мг/кг и 29, 7 мг/кг в фруктово-ягодном «букете» до 304 мг/кг. Все результаты гостовским требованиям соответствуют вполне. В последнем -

кабачковом - случае норматив, к слову, действительно высок, до 400 мг/кг. Оно и понятно: чем ближе к земле, тем больше органических веществ попадает внутрь плода. А органика, как известно, преобразуется в нитраты. В овощах их заведомо больше, чем в плодах, растущих на деревьях. И в этом ничего страшного нет. Главное, чтобы нормы были соблюдены. Как в нашем случае.

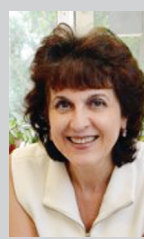
И все же, несмотря на то, что к нитратной составляющей претензий нет, «пропустить» загнившую и заплесневевшую черешню мы не можем - ГОСТ не простит. Так что результат проверки положительным можно назвать лишь отчасти.

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

ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНЫЕ ОВОЩИ, ФРУКТЫ И ЯГОДЫ



- Старайтесь выбирать продукты из более близкого региона, страны
- Не гонитесь за дешевизной
- Выбирайте средние по размеру плоды
- Если вы покупаете продукты на рынке, попросите продавца разрезать плод пополам
- Предпочтение надо отдавать тем плодам, которые меньше всего очищены от ботвы, листьев или плодоножек.



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

- Кабачки и черешня - продукты для костромичей уже привычные. И секреты выбора качественного продукта в данном случае большинству потребителей известны. О том, как следует выбирать авокадо, знаем меньше. Однако здесь тоже есть свои тонкости. При выборе экзотического плода в магазине сначала осматриваем кожуру. На ней не должно быть темных пятен, трещин, царапин, разрезов и других повреждений. Подпорченные при транспортировке или хранении фрукты вряд ли порадуют нас отменным вкусом. Пятна и вмятины свидетельствуют об уже начавшихся гнилостных процессах. Особого внимания требуют авокадо темных сортов, на них сложнее заметить возможные дефекты. Далее следует осторожно нажать на фрукт пальцем. Если оставленная вмятина быстро исчезнет - он нужной кондиции и готов к употреблению. Слишком жесткая, неподатливая кожура свидетельствует о недостаточной спелости, если же после нажима плод не восстановился, он перезрел.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг		Соответствие требованиям стандартов
			Результат	Норма	
Кабачки свежие	Гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	304	Не более 400	Соответствует
Черешня свежая	Гипермаркет «Лента», Кострома	Плоды неоднородные по степени свежести, окраске, размеру. Выявлено значительное количество ягод больных, поврежденных, загнивших, увядших, заплесневевших и без плодоножки	Менее 29,7	-	Не соответствует по органолептическим показателям
Плоды авокадо свежие	Гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	Менее 29,2	-	Соответствует

МНЕНИЕ НАРОДА

Где предпочитают покупать продукты костромичи - в универсаме рядом с домом, гипермаркете, на рынке? И чем они объясняют свой выбор? Это корреспонденты «СП»-Экспертизы» выяснили в ходе традиционного опроса.

Валентина Павловна:

- Я практически все продукты покупаю на рынке. Мне нравится, что там они свежее, и выбор я делаю именно сама - могу оценить качество, рассмотреть будущие покупки со всех сторон. В основном там я покупаю овощи, молочные продукты и мясо. В магазинах беру только хлеб.



Ирина:

- Я предпочитаю рынок. Работаю близко ко да и вообще нравится качество предлагаемых продуктов. Мясо и овощи беру только там. В магазины захожу иногда за фруктами.



Лидия:

- В основном покупаю продукты в магазинах. К ним у меня больше доверия. В одном беру молоко и мясную продукцию, в другом - хлебобулочные изделия и сыр.



Николай:

- Чаще беру продукты в магазинах. В хороших можно выбрать все самостоятельно - те же овощи и фрукты, например, не расфасованы. В основном, конечно, хожу в те, что находятся у дома. Они и временем проверены. Да и удобнее так.



Нелли Витальевна:

- Хожу в магазины, которые находятся рядом с домом. Качество продуктов устраивает не везде, но для меня все же главное - удобство.



Екатерина МУХИНА

Фото Виктории КАЛИНИНОЙ

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»