Мороз, нитраты... Вкус чудесный?

Эксперты забраковали зелень и фрукты из популярного универсама

Наш рейд по популярным торговым точкам города продолжается. На этот раз на суд экспертов мы представили сезонную продукцию из универсама «Лидер». Под нож и... микроскоп к специалистам отправили спаржу свежую, персики и сливу. Все такое летнее, но, увы, не самое аппетитное. Почему? Рассказываем по порядку.

Подморозили спаржу летом

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

спаржу свежую весовую. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

сливу свежую весовую. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

персики импортные весовые. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Внешность в данном случае имеет значение. Потому как персик – он ведь и должен быть персиком во всей своей красе. Иначе кому он тогда интересен? К спарже и сливам те же эстетические требования: ГОСТ настоятельно рекомендует им выглядеть уж если не идеально, то хотя бы аппетитно.

Однако блеснуть внешностью перед экспертами удалось только сливе. В протоколе испытаний по поводу ее органолептических показателей значится: плоды свежие, зрелые, целые, чистые, здоровые, типичной для одного сорта формы и окраски, с плотной мякотью, без излишней внешней влажности. А главное - гнилых, перезревших и зеленых экземпляров не выявлено.

А вот среди персиков есть те еще «нарушители» - с признаками загнивания и даже очагами плесени. Отдельные плоды имеют сильную помятость. Спаржу производитель (или продавец) умудрился даже подморозить в летний зной. Более того, помимо подмороженных побегов, встречаются также побеги сломанные, с признаками гниения и испорченности.

Встречают по одежке, провожают по нитратам

Из физико-химических показателей важнее всего в данном случае содержание нитратов. Потребителям всегда хочется, чтобы в овощах, фруктах и ягодах нитратных элементов не было вообще. Но в современном мире это практически невозможно. Поэтому хочется надеяться хотя бы на минимальный результат. Напомним, что нитраты являются логичным продолжением непереработанных на момент сбора овощей органических веществ. И ГОСТом допустимы. Но все, конечно, должно быть в меру. В нашем случае результаты вполне умеренные и стандарту не противоречат. Результаты приведены в таблицы.

И все же итог экспертизы назвать положительным можно лишь на треть. Свое качество со всех сторон подтвердила лишь слива из «Лидера». А вот спаржа и персики на этапе органолептических испытаний проявили отнюдь не «лидерские» качества. Возражения у ГОСТа серьезные. Поэтому и «неуд» вполне заслуженный.

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

КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННУЮ СПАРЖУ

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

- Покупая фрукты, овощи и ягоды, старайтесь выбирать продукты из более близкого региона, страны. Выбирайте плоды средние по размеру. Если есть возможность, попросите продавца разрезать плод пополам. Предпочтение надо отдавать тем плодам, которые меньше всего очищены от ботвы, листьев или плодоножек. Эти признаки говорят, что продукция действительно свежая и неувядшая.

- Спаржа твердая, не имеет запаха
- Форма стебля хорошей спаржи всегда круглая
- Побегов с семенами на спарже быть не должно
- Чистая, без повреждений или темных пятен на стеблях
- Внешний вид свежий, без признаков засыхания или увядания
- Если спаржа в упаковке, то конденсата не должно быть даже в минимальном количестве

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг	Соответствие требованиям стандартов
Спаржа свежая весовая	Универсам «Лидер»	В пробе имеются побеги с механическими повреждениями (сломанные), с признаками увядания, гниения, испорченности, а также подмороженные побеги	Менее 29,7	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 54699-2011 по органолептическим показателям
Слива свежая весовая	Универсам «Лидер»	В норме	37,4	Соответствует требованиям ГОСТ 32288-2013
Персики импортные весовые	Универсам «Лидер»	Часть плодов имеет признаки загнивания, на поверхности плода на отдельных экземплярах имеются очаги плесени, отдельные плоды имеют сильную помятость	44	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 54702-2011 по органолептическим показателям

ВКУС НАРОДА

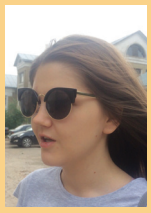
Куда чаще всего отправляются за покупками первой необходимости костромичи? И что, на их взгляд, в этом важнее - доступные цены, удобство, надежность производителей? Это корреспонденты «СП» - «Экспертизы» выяснили во время традиционного опроса.

Елена:
- В магазин за продуктами хожу каждые два дня. Чаще всего покупаю их в магазинах рядом с домом. Но по по выходным всей семьей затариваемся в гипермаркетах.

Станислав:
- Для меня главное - удобство. Хожу в те магазины, которые находятся ближе к дому. При этом и на качество выбранных товаров не жалуюсь. Не думаю, что оно зависит от величины магазина или названия торговой сети.

Анастасия:
- Раз в неделю закупаюсь в больших торговых центрах. Там выбор больше и можно купить все сразу. А уже в течение недели подкупаю что-нибудь по мелочи в ближайших магазинах. Обычно в одних и тех же, проверенных временем.

Павел:
- Я особо не обращаю внимания на название магазина, торговой сети. Беру продукты там, где удобнее. Сейчас даже рядом с домом большой выбор универсамов. Можно сравнить и выбрать для себя то, что больше устраивает.



Марина:
- У меня есть парочка магазинов-фаворитов. И я уже знаю, где точно есть те продукты, которые я ищу. Это экономит время. Конечно, иногда забегаю в магазины, что называется, по пути, когда надо что-то срочно купить. И все же чаще стараюсь все предусмотреть заранее.

Екатерина Мухина
Фото Виктории Калининой

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»