# На рыночных условиях

Эксперты оценили качество продукции с Центрального рынка Костромы

Рейд по популярным торговым точкам областного центра продолжается. На этот раз по просьбам читателей корреспонденты «СП»-экспертизы» отправились за покупками на Центральный рынок. Продукцию вновь брали сезонную: фруктовоягодно-овощную. И проверяли со всей строгостью ГОСТа. Точнее, ГОСТов - в сегодняшней проверке фигурируют сразу три строгих стандарта.

# Оценили и свежесть, и зрелость

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

 яблоки свежие, Санкт-Петербург. Место покупки – Центральный рынок, Кострома;
 редис свежий, Кострома. Место покупки – Центральный рынок, Кострома;

вишня свежая, Краснодар.
 Место покупки – Центральный рынок, Кострома.

Не будем оригинальными начнем с внешности. Потому что в данном случае она действительно имеет важное значение. Вот и специалисты подтверждают: без исследования органолептических показателей не обойтись. Во время экспертной проверки выяснилось, что заявленные «свежие» продукты действительно являются свежими и вполне привлекательными. Яблоки, как значится в протоколе испытания, чистые, без излишней внешней влажности, без пятен парши и механических повреждений на поверхности.

Нет претензий и к внешности редиса. Все корнеплоды потребительской степени зрелости, без повреждений. Листья аккуратно срезаны. Вишневый вкус и аромат,



ность и размер опытных специалистов вполне устроили. В общем, пока без претензий.

### Посчитаем нитраты

Летняя тема – нитратная. Ягоды, фрукты и овощи на содержание нитратов наши эксперты действительно проверяют традиционно и неустанно. Потому как в данном случае речь идет не просто о пользе, но и о безопасности продукта. Сегодняшний случай - не исключение.

Количество нитратов зависит от нескольких факторов, в том числе и от «близости» плода к земле. Вот, например, редис к земле не то что близок - связан с ней кровными узами (корнеплод же). А значит, и органическими веществами, которые после сбора урожая трансформи-

ровались в нитраты, насыщен весьма. Результат, равный 508 мг/кг, допустим вполне. Результат исследования вишни и яблок, естественно, меньше в разы. Нитраты просто-напросто «оседают» в ветвях и листьях по пути следования к плодам. Яблочный и вишневый результат – а это 31 и 29,7 мг/кг - отвечают требованиям.

Итог таков: к представленным на исследование образцам у специалистов претензий нет. А значит, пробуем без опасений.

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

Маргарита БАРАНОВА, директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров

и услуг»:
- Если речь
идет об овощах, фруктах
и ягодах, 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 отдавайте тем, которые меньше всего очищены от ботвы, листьев или плополемение

# ВКУС НАРОДА

Как костромичи относятся к рыночной продукции? Доверяют или обходят стороной, предпочитая супермаркеты? Это корреспонденты «СП»-Экспертизы» выяснили во время традиционного опроса.

#### Александр Иванович:



- Хожу на рынки, когда позволяют средства. Все же считаю, что цены там кусаются и не всегда можно себе позволить купить мясо или рыбу, которую в

магазинах я могу приобрести за меньшие деньги.

#### Нина:



- В районе, где я проживаю, только один рынок. И находится он неблизко от дома. По состоянию здоровьяя не могу далеко ходить. Да и цены на рын-

ке не радуют, поэтому выбираю магазины у дома.

#### Людмила:



- На рынках много продукции, привезенной из области. Все они подкупают своей натуральностью. Но цены, конечно, выше, чем в магазинах. По этой причине чаще

выбираю супермаркеты.

# Наталья:



- Вообще не хожу на рынки с тех времен, как в городе появились торговые центры. Считаю, что это намного современнее и удобнее. В наше вре-

мя главное - мобильность. А в ТЦ я могу приобрести не только продукты питания, но и промтовары, медикаменты.

# Владимир:



- Хожу на рынки достаточно часто. Покупаю там молочную и мясную продукцию. А к о н ф е т ы , н а п р и м е р , беру в супермаркетах.

Виктория КАЛИНИНА Фото Екатерины Мухиной

# ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНЫЙ РЕДИС

\*У здоровой и полезной редиски гладкая и ровная шкура без трещин.



\*Берите не просто голый плод, а тот, где есть ботва. По ней можно определить его свежесть. Если ботва зеленая и сочная, редиска свежая.

\*При наличии черных пятнышек на шкурке, покупать редис не стоит, в нем начался процесс гниения.

\*Стоит убедиться, что под пальцами плод не проминается. Если он мягкий, значит, редиска либо перезрелая, либо лежавшая и вялая.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг	Соответствие требованиям
Яблоки свежие,Санкт- Петербург	Центральный рынок, Кострома	В норме	31	Соответствует Р 54697- 2011
Вишня свежая, Краснодар	Центральный рынок, Кострома	В норме	29,7	Соответствует требовани- ям ГОСТ 33801-2016
Редис свежий, Кострома	Центральный рынок, Кострома	В норме	508	Соответствует требовани- ям ГОСТ Р 55907-2013



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадио-компания «Русь»