

Если лук оказался вдруг

в руках специалистов, то проверят его со всей строгостью СанПиНа и ГОСТа

Точнее, уже проверили. Для свежего - репчатого - специалисты устроили настоящую проверку качества. Что в результате получилось - лук от семи недугов или горе луковое - рассказываем сегодня.

Встречают по одежке...

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

лук репчатый - свежий урожай. Место покупки - универсам «Десяточка», Кострома;

лук репчатый - свежий урожай. Место покупки - универсам «Пятерочка», Кострома;

лук репчатый - свежий урожай. Место покупки - магазин «Магнит», Кострома.

Кто его раздевает, тот, как известно, слезы проливает. Но уж такой нелегкий труд у наших экспертов - во всем им надо дойти до самой сути. Кстати, про «раздевание». Репчатый лук, как гласит ГОСТ, обязательно должен быть в «рубашке». И «рубашка» эта (наружные чешуи) обязательно должна быть сухой. Как, собственно, и сама луковица. Важно также, чтобы претендующие на гостовское качество экземпляры были вызревшими, чистыми, здоровыми, не проросшими и не поврежденными сельскохозяйственными вредите-



лями, типичной для их ботанического сорта формы и окраски. Во всех трех сегодняшних случаях к органолептике, то есть внешности, у специалистов претензий не возникло: все по ГОСТу.

...провожают по нитратам

Насколько лук богат нитратами, контролирует СанПиН. Он же и устанавливает норму: не более 80 мг/кг. Меньше можно, больше - не позволено. Переборщить

с нитратами сейчас несложно - современные удобрения этому способствуют. Овощ и растет быстрее, и получается в результате крупнее. Другой вопрос - полезен ли такой продукт? Если же нитратная составляющая в плодах сформирована исключительно естественным способом (из тех органических веществ, которыми питается лук во время роста), то нитраты тоже будут. Однако в допустимом количестве. Наш случай как раз такой - допустимый. Минимум у лука из «Магнита» - всего 36 мг/кг.

Максимум у овоща из «Пятерочки» - 76,9 мг/кг. Золотая середина у продукта из «Десяточки» - 57 мг/кг.

А вывод оптимистичный: все представленные на исследование образцы соответствуют требованиям ГОСТ 34306-2017 по органолептическим показателям и требованиям СанПиН 2.3.2.1078 по содержанию нитратов.

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

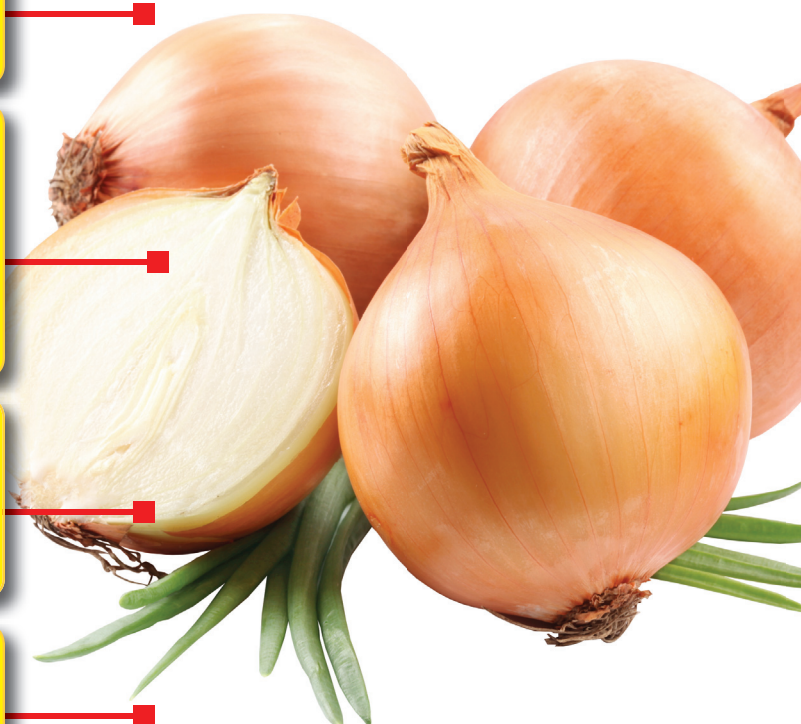
ВЫБИРАЕМ КАЧЕСТВЕННЫЙ ЛУК

Слой чешуи должен быть плотным, не иметь повреждений

Луковица не прорастет, если хвостик на верхушке совершенно сухой, а основание плоское, закругленное, без белых отростков

Важно, чтобы плоды были твердыми и сухими - это гарантирует их свежесть

Запах лука должен быть не очень ярким и ни в коем случае не гнилостным



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



- В наших магазинах распространены три сорта репчатого лука. Желтый - самый острый и используется в блюдах, которые подвергаются термической обработке. Синий (его также называют красным, фиолетовым и ялтинским) - полуострый лук, идеален для добавления в различные салаты. Белый - самый сладкий, практически не острый сорт. Он успешно используется в блюдах, не подвергаемых термической обработке, таких как салаты и соленья.

На остроту репчатого лука влияет не только сорт, но и форма, размер луковиц. Наиболее острые те, что приплюснуты и невелики по размеру. Наименее острые - круглые и большие. Во многом это зависит от условий, в которых произрастал лук. В засушливой почве луковицы вбирают в себя весьма малое количество влаги и, в результате, становятся острее лука, выросшего в более благоприятном месте.

ВКУС НАРОДА

Знают ли о пользе лука костромичи? И не пренебрегают ли они луком из-за его «жгучего» и «острого» темперамента? Это мы выяснили в рамках традиционного опроса.

Надежда Андреевна:

- Лук - овощ полезный. Убивает бактерии, укрепляет иммунитет. Поэтому едим в обязательном порядке. Я, например, особо люблю именно перьевой лук - в качестве свежей зелени.



Сабина:

- Без лука не обойтись. С ним любое блюдо вкуснее. Поэтому не могу сказать, что выращиваем его только ради пользы - для вкуса тоже.



Дмитрий:

- В семье лук едят все. И выращиваем сами. Так надежнее. Хватает запасов на целый год. Даже зеленый лук замораживаем.



Галина Ивановна:

- Лук каждый день нужно есть. Я так и делаю. В последнее время охотнее выращиваю красный лук. Очень нравится добавлять его в салаты.



Татьяна:

- Я лук очень люблю. И лука ем много. Его острый вкус меня не пугает - наоборот, очень даже привлекает. Да и помимо всего прочего овощ этот очень полезный.



Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, не более 80 мг/кг	Соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078 и ГОСТ 34306-2017
Лук репчатый - свежий урожай	Универсам «Десяточка», Кострома	В норме	57	Соответствует
Лук репчатый - свежий урожай	Универсам «Пятерочка», Кострома	В норме	76,9	Соответствует
Лук репчатый - свежий урожай	Магазин «Магнит», Кострома	В норме	36,0	Соответствует