

Крутые перцы

Или не совсем? Эксперты проверили на качество те, которые принято называть болгарскими

Перцы эти весьма популярны в августе и сентябре. Потому как сезон заготовок в самом разгаре. Да и цены на продукцию с «заграничным акцентом» именно сейчас вполне приемлемые. В общем, хорошие хозяйки не дремлют. Скупают перцы килограммами, чтобы зимой вволю насладиться вкусным и ароматным лечо. Попробуем разобраться, так ли уж хороши перцы с костромских прилавков и где искать гостовское качество.

Сладкая правда?

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

перец сладкий - свежий урожай. Место покупки - универсам «Пятерочка», Кострома; перец сладкий - свежий урожай. Место покупки - магазин «Магнит», Кострома;

перец сладкий - свежий урожай. Место покупки - универсам «Десяточка», Кострома.

Важно, чтобы перчик выглядел как... огурчик. Не в прямом смысле, конечно - в переносном. Болгарский овощ должен быть целым, здоровым, чистым и свежим, типичной для ботанического сорта формы и окраски. А еще желательно без механических повреждений. Они хоть и допустимы, но в минимальном количестве.



И это не только ради эстетики: подобные раны могут не лучшим образом сказаться на сроке годности и доброкачественности продукта. Плодоножка должна быть аккуратно срезана, чашечка цветка - не повреждена. Излишняя внешняя влажность недопустима.

В нашем случае внешне все благополучно. Эксперты подтвердили: поводов для беспокойства нет, органолептические показатели в норме.

Аппетитный до нитратов

Теперь пройдемся по нитратам. Их в перцах заведо-

мо достаточно много: стандарт допускает их присутствие в количестве 200 мг/кг для перцев, выращенных в открытом грунте, и 400 мг/кг для овощей из грунта защищенного. Напомним, что совсем «безнитратные» овощи и фрукты встретить сложно. Ведь нитратами (то есть органическими веществами) они и питаются. Лишь бы «ели» в меру, а в «пище» не было перебора с удобрениями.

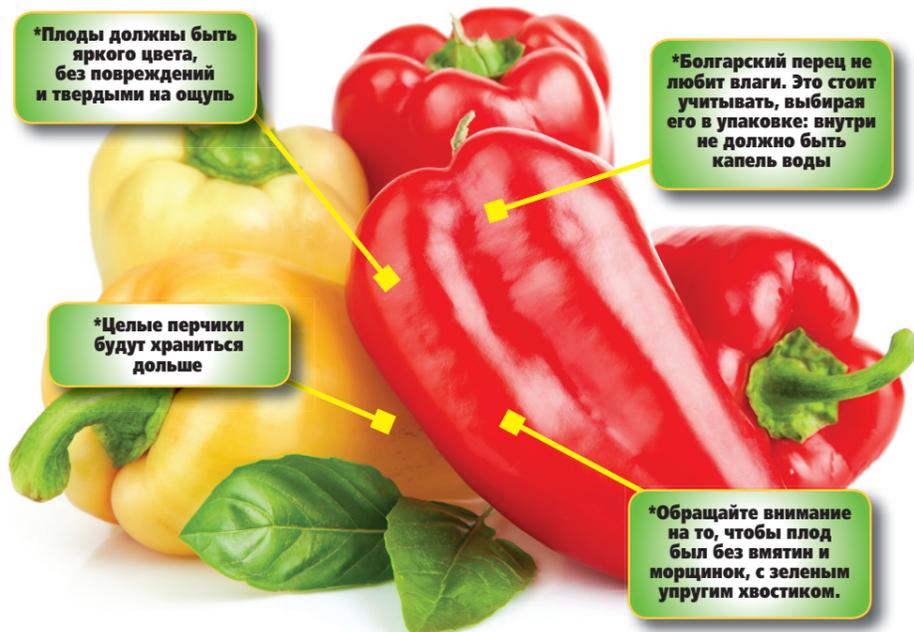
Проведенные исследования подтвердили: перцы нитратами не «перекормили», показатель во всех трех случаях в норме. Причем для откры-

того грунта. И результаты от верхней планки нормы далеки, что радует. Все они приведены в таблице.

Поэтому делаем вывод: все заявленные образцы соответствуют требованиям ГОСТ 34325-2017 по органолептическим показателям и СанПиН 2.3.2.1078-01 по содержанию нитратов.

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

ПЕРЦЫ: ПРАВИЛА ХОРОШЕГО ВЫБОРА



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



- Если вы думаете о том, как выбрать болгарский перец для праздничного стола или будничного обеда, то первое, что необходимо учитывать, - его цвет. Дело в том, что болгарские перцы отличаются друг от друга не только цветом, но и витаминным составом.

Выбрать красный болгарский перец - значит сделать ставку на высочайшее содержание витамина А и С. А это красивая кожа, волосы, хорошие кости и иммунитет. Болгарский перец желтого цвета полезен для людей, имеющих проблемы с сердечно-сосудистой системой, в нем содержится много калия - в полтора раза больше, чем у конкурентов. Лидирует он по содержанию фосфора, который участвует в работе нервной системы и способствует правильному формированию костей. Если вы хотите блюдом из болгарского перца накормить ребенка - лучше выбрать желтый. Меньше всего калорий в зеленом болгарском перце.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, не более 200 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 34325-2017 и СанПиН 2.3.2.1078-01
Перец сладкий - свежий урожай	Универсам «Пятерочка», Кострома	В норме	31,9	Соответствует
Перец сладкий - свежий урожай	Магазин «Магнит», Кострома	В норме	103	Соответствует
Перец сладкий - свежий урожай	Универсам «Десяточка», Кострома	В норме	40	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Является ли лето сезоном заготовок для костромичей? И если да, то что именно они заготавливают? И покупают ли при этом «актуальные» для солений и лечо овощи? Это корреспонденты «СП-Экспертизы» выяснили в рамках традиционного опроса.

Татьяна Владимировна:

- У нас свой огород. Все необходимые овощи выращиваем сами. Но иногда по необходимости покупаем что-то - те же перцы, например. Мне кажется, лучше уж свежие овощи купить и приготовить что-то на свой вкус, чем брать готовые зимние салаты.



Галина Васильевна:

- И все лето на своих овощах, и всю зиму тоже. Есть помидоры, огурцы, перцы, кабачки и баклажаны. Своё есть своё: и вкусно, и полезно.



Татьяна:

- Огорода своего у меня нет. Но соленья и лечо - продукция вкусная. Поэтому иногда и покупаю кое-что для их приготовления. Вот и сейчас подумываю сделать лечо и кабачковую икру.



Елизавета:

- В нашей семье, конечно же, делают заготовки на зиму. Есть огород, овощей хватает. В результате солений и лечо - тоже.



Татьяна Николаевна:

- Свой огород, конечно, выручает. Но не всегда всего хватает. Иногда приходится покупать. Конечно, магазинные овощи со своими не сравнишь. Приходится повыбирать, чтобы найти качественные.



Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛерадиоКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»