

Свекла - главная «участница» многих любимых нами блюд. И в урожайный сезон прилавки костромских магазинов просто ломятся от изобилия этого корнеплода. Но как выбрать правильную свеклу? Будем разбираться вместе!

Он вышел ростом и лицом

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили три образца свеклы. Это:

свекла столовая свежая, урожай 2018 г. Место покупки - универсам «Десяточка»;

свекла столовая свежая, урожай 2018 г. Место покупки - универсам «Магнит»;

свекла столовая свежая, урожай 2018 г. Место покупки - универсам «Лидер».

Оценить качество приобретенной свеклы можно уже по ее внешнему виду. Главное, чтобы сам плод был целым, здоровым и свежим. И важно, чтобы отсутствовали механические повреждения. Незначительные рубцы от трещин на свекле вполне допустимы, если только не портят форму корнеплода в целом.

Кроме того, товар на прилавке должен быть сухой и чистый - именно таким он попадет в корзину к потребителю. Черешки листьев на приобретенной свекле должны отсутствовать. А чтобы ваш борщ или винегрет удался, внимательно смотрите, чтобы на плодах не было следов сельхозвредителей.

Конечно, в магазине вы не сможете заглянуть внутрь свеклы. За вас это сделали эксперты. И убедились: мякоть сочная, темно-красная - все, как того и требуют нормы. Так что с проверкой органолептических показателей справились все представленные образцы.

Без лишней химии?

Главная проверка, впрочем,

Покраснеет ли за результат

свекла с костромских прилавков?



для нашей свеклы была впереди. Эксперты оценили количество нитратов в представленных образцах. Норматив для них достаточно высокий - 1400 мг/кг. Впрочем, содержание нитратов в овощах, а тем более в корнеплодах, даже при использовании наиболее экологических методов выращивания растений, никогда не бывает равно нулю. Но, конечно, чем меньше показатель - тем лучше.

К счастью, все наши образцы

справились и с этим испытанием. Никто не подошел к нормативным показателям близко. А значит, с этой точки зрения свекла с костромских прилавков абсолютно безопасна.

Кстати, все представленные образцы уложились в золотую середину по размеру плода: норма составляет от 5 до 14 сантиметров в поперечном диаметре. Среди наших образцов ни «малышей», ни «переростков» нет.

Вердикт экспертов: все заявленные образцы соответствуют требованиям ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия»; и СанПиН 2.3.2.1078-01 по содержанию нитратов.

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

В ТЕМУ

- Свекла содержит большое количество веществ, не подверженных разрушению при температурной кулинарной обработке.
- Магний, в изобилии содержащийся в свекле, способствует лечению атеросклероза, гипертонии.
- Свекла - низкокалорийный продукт. С этим связана популярность и действенность свекольных диет для похудения.



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



- Свекла, пригодная в пищу, должна быть ровной и твердой. Проверьте кожицу корнеплода: на ней не должно быть трещин, порезов, «бородавок». Не покупайте свеклу, которая начала гнить или немного обмякла. После того как вы купили свеклу, стоит сразу же ее разрезать и посмотреть, что там внутри. Поскольку бывает, что в ней обнаруживают черные сгустки либо какие-то уплотнения, которых быть не должно. Это говорит о плохом качестве продукта, о применении химикатов, поэтому будьте осторожны с такой свеклой.

ВКУС НАРОДА

Время сбора урожая завершилось только что, а значит, именно сейчас на прилавках костромских магазинов можно найти самые свежие овощи. Устраивает ли их качество горожан или те предпочитают огурцы, морковь и свеклу со своего огорода, мы решили выяснить во время традиционного опроса.

Людмила:

- У меня есть небольшой палисадник. Конечно, вкус овощей, выращенных своими руками, не сравнится с покупными! А вот к качеству претензий нет. С «душком» покупки мне пока не попадались.



Нина:

- Что-то выращиваю на своем огороде, что-то покупаю. Не могу сказать, что довольна содержанием наших прилавков. Взять хотя бы морковь или свеклу - часто овощи дряблые, вялые, никаких витаминов в них уже не остается.



Светлана:

- Все сама выращиваю. В магазин иду, если неурожай или не хватило на зиму заготовок. По качеству покупные овощи значительно уступают. Плюс никогда не знаешь, «химические» они или нет.



Любовь:

- Есть и свой огород, но и в магазине тоже овощи покупаю. Качество не всегда устраивает - есть и гнилые плоды, несвежие. Но магазинную доверяю больше, чем рынку. Да и цены не кусаются.



Ольга:

- Нам повезло, у мамы свой огород, поэтому практически все овощи у нас есть. Иногда докупаем картошку или морковь. Если не хватает, иду на рынок. Качество отличное, приемлемые цены.



Полина ТИХОВА
Фото
Андрея Вилашкина

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Размер плодов (норма 5 - 14 см по наибольшему поперечному диаметру)	Содержание нитратов, не более 1400 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 1722-85 и СанПиН 2.3.2.1078-01
Свекла столовая свежая, урожай 2018 г	универсам «Десяточка»	В норме	12,0	496	Соответствует
Свекла столовая свежая, урожай 2018 г	универсам «Магнит»	В норме	9,0-11,0	824	Соответствует
Свекла столовая свежая, урожай 2018 г	универсам «Лидер»	В норме	7,0-10,0	508	Соответствует