

Запасем мы впрок чеснок?

Качество этого овоща с прилавков Костромы эксперты изучили вдоль и поперек

Его любят или ненавидят, восхищаются вкусом или не переносят запаха. Тем не менее уникальности его никто не отменял: чеснок прекрасно вписался, пожалуй, в кухни всех народов мира. А еще он настоящий клад полезнейших веществ. При одном лишь условии: если свежий и здоровый. Есть ли в костромских магазинах проблемы с чесноком и как его выбирать правильно, узнаем сегодня.

Круглый отличник?

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: чеснок свежий, урожай 2018 года. Место покупки - универсам «Десяточка», Кострома;

чеснок свежий, урожай 2018 года, «Таченг Йонгли Трейд Ко», ЛТД, Китай. Место покупки - универсам «Магнит», Кострома;

чеснок свежий, урожай 2018 года. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Раз от внешности сегодняшнего «гостя» так зависят вкус и польза, то к ней и главное внимание. Приглядываясь, однако, экспертам пришлось недолго. Глаз у них наметан: недостатки вычисляет на раз-два. Правда, и «прятать» было нечего. Все луковицы, как на подбор, выглядят свежими и здоровыми. Два главных правила качественного чеснока - «сухость» и «твер-



дость» - тоже соблюдены. А значит, блюда получатся ароматными и не будут горчить.

Корешков у плодов не осталось, постороннего амбре и привкуса специалисты тоже не заметили. В целом к органолептике в этот раз без претензий, решили эксперты. И завершили свое решение подписью и печатью.

По нитратам отчитайся!

Обязательный этап - проверка нитратов. Обычно госстандарт определяет, какому числу этих вредных веществ позволительно присутствовать в овощах и фруктах. В случае с

чесноком все оказалось сложнее: строгого максимума ГОСТ не называет. Поэтому экспертам оставалось лишь измерить содержание «химии» и сравнить со значениями общепринятыми - в отношении других «товарищей» по грядке.

Результаты оказались скромными: от 30 до 36 мг/кг. То есть никакой угрозы для здоровья покупателей не предвидится. Кстати, наибольший показатель (напомним, он в пределах нормы) принадлежит образцам, привезенным из Китая. Как видим, разница в результатах незначительная.

Откровенного «брака» в образцах - гнилых, подмороженных, запаренных луковиц -

специалисты тоже не нашли. Не было даже проросших, а ведь именно этим часто грешит чеснок с костромских прилавков. И недовольство покупателей по этому поводу понять можно: ни вкуса, ни пользы от таких плодов ждать не приходится.

Но будем объективны: сегодня с чесноком из костромских магазинов полный порядок. Требованиям ГОСТ Р 55909-13 образцы, прошедшие проверку, полностью соответствуют.

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

ПРИЗНАКИ ЗДОРОВОГО И ПОЛЕЗНОГО ЧЕСНОКА



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



- Категорически не рекомендую покупать уже проросший чеснок. На вкус он будет резким и даже немного неприятным, а полезных качеств уже в нем не останется. Также советую внимательно читать этикетку и обратить внимание на страну-производителя. Считается, что наиболее полезным является тот чеснок, который был выращен в жарком климате. Объясняется это наибольшей концентрацией в нем полезных веществ.

ВКУС НАРОДА

Чеснок по праву считают не только ароматной приправой, но и эффективным средством народной медицины. В преддверии сезона простуд мы решили узнать у костромичей, как они относятся к такому «званию» героя сегодняшней экспертизы и используют ли чеснок для профилактики.

Галина:



- Я чеснок не ем, потому что из-за проблем со здоровьем мне острое противопоказано. А вот мой муж никогда от него не откажется. Тем более чеснок со своей грядки - «химии» никакой в нем нет.

Александр:



- Конечно, чеснок - сильное средство. Испытанно много раз: он действительно помогает укрепить иммунитет. Но обычно забываешь про него, вспоминаешь, когда уже начинаешь болеть.

Вера Павловна:



- Чеснок мы любим, его запасы хранятся у нас круглый год. Как приправу добавляю обязательно практически во все блюда и два-три зубчика кладу на стол, чтобы съесть для профилактики.

Яна:



- Мне этот овощ не нравится, не стала его «фанатом». А вот ребенку в еду добавляю, потому что в нем содержится много полезных веществ.

Александр:



- Вообще я к чесноку отношусь очень положительно. Одну-две дольки за обедом или ужином стараюсь съесть. Тем более у нас он свой, выращенный своими руками. Точно знаю, что не навредит здоровью.

Фото
Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов	Соответствие требованиям ГОСТ Р 55909-13
чеснок свежий, урожай 2018 года	универсам «Десяточка», Кострома	В норме	31	Соответствует требованиям
чеснок свежий, урожай 2018 года, «Таченг Йонгли Трейд Ко», ЛТД, Китай	универсам «Магнит», Кострома	В норме	36	Соответствует требованиям
чеснок свежий, урожай 2018 года	универсам «Лидер», Кострома	В норме	30	Соответствует требованиям