

Желудь богов, зернышко любви и даже хлеб будущего. Как только ни называли грецкие орехи за всю их многовековую историю. Абсолютно каждое название оправданно, ведь именно это лакомство остается настоящим кладом витаминов и полезных веществ. Если, конечно, не успеет состариться на прилавке в ожидании покупателя. Как вычислить таких «долгожителей» и какую оценку дали грецким орехам из магазинов города эксперты, узнаем сегодня.

И свеж, и светел

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

- орех грецкий очищенный весовой, Россия. Место покупки – торговая сеть «Высшая Лига», Кострома;

- орех грецкий очищенный весовой. Место покупки – гипермаркет «Адмирал», Кострома;

- орех грецкий очищенный весовой. Место покупки – супермаркет «Лидер», Кострома.

Несмотря на то что орехи уже без скорлупы, встречаются их все равно по одежке. Ведь внешность самого ядра может рассказать о многом. Например, о возрасте. Или о том, были ли соблюдены условия хранения.

Казалось бы, а как они «проговаряются»? Испортиться, как молоко, или загнить, как фрукты, ведь не могут. Но специалисты знают: малейшее нарушение «проступит» на грецких орехах нежелательными пятнышками или даже плесенью. Конечно, к употреблению такие плоды уже не годятся.

Но наши подопытные глаз экспертов только порадовали.

Без спешки по орешкам грецким

прошлись эксперты на этой неделе. И рассказали много интересного



Ядра успели достаточно развиться, постороннего вкуса и запаха специалисты не нашли. Не выявили органолептики и заметных пороков: окраска не поменялась, орехи участками не отвердели и не подсыхли. А значит, сохранили для покупателей и вкус, и пользу.

«Бешеная» сушка?

Основа основ в «ореховом» вопросе – грамотно их просушить. Тогда и храниться грецкие орехи будут дольше, и «сюрпризов» в виде плесени

раньше времени не появится. ГОСТ об этом знает и поэтому долю влаги в ядре нормирует: не более 8 процентов.

В домашних условиях определить содержание лишней воды в орехах невозможно. У экспертов же есть специальный прибор. С его помощью специалисты установили, что больше всего влаги – 3,5 процента – содержится в орехах, приобретенных в торговой сети «Высшая Лига». Как мы видим, стандарту такой результат вполне соответствует. Минимум влаги наш-

ли в продукте из гипермаркета «Адмирал». В «местных» орехах этот показатель не превысил 3,2 процента.

А значит, наши подопытные занимают на прилавках Костромы свое законное место. По крайней мере, ГОСТ нисколько не возражает. Ведь все проверенные в этот раз грецкие орехи полностью соответствуют стандарту.

Напомним: результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ. ВЫБИРАЕМ И ПРОВЕРЯЕМ

поверхность гладкая, без засохших частей

ядро светло-бежевого или древесного цвета

без пятен, червоточин и плесени

срок годности орехов в упаковке - не более шести месяцев

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

- Категорически не советую покупать засохшие, заплесневевшие орехи, имеющие темные пятна или сильный прогорклый запах. В них образуются вредные вещества, которые вырабатывают плесневые грибы – афлотоксины. Они могут вызвать сильную аллергию, кроме того, они токсичны для организма.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля влаги в ядре, не более 8%	Соответствие требованиям ГОСТ 32874-2014
орех грецкий очищенный весовой, Россия	торговая сеть «Высшая Лига», Кострома	В норме	3,5	Соответствует требованиям
орех грецкий очищенный весовой	гипермаркет «Адмирал», Кострома	В норме	3,2	Соответствует требованиям
орех грецкий очищенный весовой	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	3,4	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Часто ли костромичи покупают орехи, мы решили выяснить во время традиционного опроса. А заодно узнали, какие претензии к качеству этого продукта беспокоят горожан больше всего.



Светлана:

- Не скажу, что я любитель орехов, но грецкие иногда покупаю. Все-таки они очень полезные. Могу ска-

зать, что качество устраивает. Бывает, вижу на прилавке откровенный «брак», но такой продукт просто не беру.



Зинаида:

- Чаще всего покупаю арахис. Не соленый, а сырой. Промываю его и сама уже жарю так, как мне надо. Плохого никогда не попадалось. Обычно в магазине все орехи свежие.



Мария:

- Не раз попадала на некачественные орехи. Какие недостатки? Плесень, горечь, пересушенные ядра. В общем, аппетитного мало. Последнее время беру только очищенные в проверенной торговой точке.



Мargarита:

- Покупаю периодически грецкие орехи, арахис. К качеству вопросов никогда не появлялось. Может

быть, мне везло, а может - магазины стали ответственнее относиться к тому, что выкладывают на прилавки.



Екатерина:

- Орехи беру совсем редко. Иногда и пожалую о том, что купила: попадают старые, горькие ядра. Была бы возможность, всегда покупала на рынке, а не в магазине. Там орехи посвежее.

Фото Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

