Если овощ вдруг превратился в... сухофрукт

Баклажаны из магазинов Костромы разочаровали экспертов

Этот овощ (или ягоду - вопрос спорный) употреблять в сыром виде не советуют. А вот приготовить из него можно десятки невероятно вкусных и полезных блюд. При одном условии - что и сам баклажан здоровьем не будет обижен. Из каких фиолетовых плодов икры «заморской» не сваришь, выясняли эксперты на этой неделе.

Постарели на прилавке?

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

баклажаны свежие. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

баклажаны свежие. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

баклажаны свежие. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома.

Знакомство образцов с органолептиками не заладилось сразу. Да и неудивительно. Ведь выглядели гости сегодняшних испытаний, мягко сказать, не очень: лежа на прилавке, «поголовно» все плоды успели не просто потерять упругость, но и завять. В довесок баклажаны из «Пятерочки» и «Адмирала» получили механические повреждения, а это будет посерьезнее обожженных солнцем боков и царапин.

Кстати, именно овощи из «Адмирала» огорчили экспертов больше всего. После того как плоды разрезали, выяснилось, что их мякоть не только подвяла, но и потеряла всякую сочность, превратилась в волокнистую и деревянистую массу. Приготовить что-то аппетитное из нее получится вряд ли. Кроме того, специалисты зафиксировали избыточное образование семян.

А это значит только одно: ни один из баклажанов проверку «на глаз» не прошел. ГОСТ такие недостатки не поощряет. И не прощает.

Нитраты взвешивать?

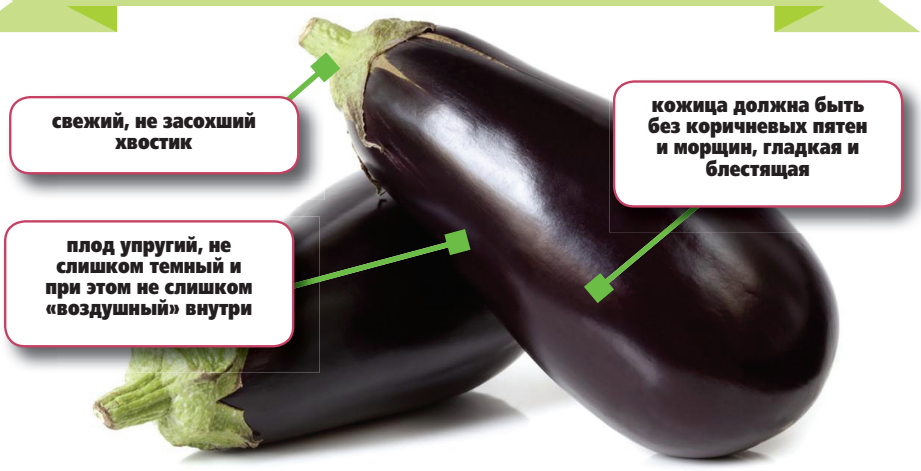
Без чего проверка овощей никогда не бывает полной? Конечно, без испытания нитратомером. А все потому, что в любых фруктах, овощах и других растениях нитраты обязательно содержатся. Как бы это страшно ни звучало. Дело в том, что эти вещества и есть та самая органика, которой плоды «питаются» во время роста. То, что не успело «переварится» на момент сбора урожая, попадает вместе с овощами и фруктами в наш организм. И здесь главное, чтобы попадало в ограниченном количестве. В случае с баклажанами, например, допустимая норма: не более 300 мг/кг.

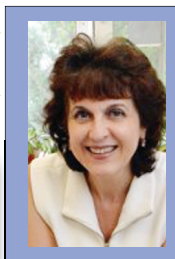
К счастью, нитратного избытка ни в одном из подопытных специалисты не нашли. Максимально высокий показатель (но и он в пределах нормы) у плодов из гипермаркета «Адмирал»: 275 мг/кг. Минимум испытания - у овощей из супермаркета «Лидер». Здесь эксперты зафиксировали 67 мг/кг нитратов.

Тем не менее успех в испытании по нитратам полного «пролета» баклажанов по органолептике не отменяет. Проверку ГОСТом не прошел ни один из представленных на экспертизу образцов. Абсолютно всех подопытных забраковали за увядшее состояние. «Бонусом» у плодов из «Пятерочки» и «Адмирала» - механические повреждения и избыток семечек. Требованиям стандарта такие овощи не соответствуют.

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

ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНЫЙ БАКЛАЖАН





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

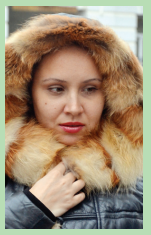
- Качественный плод выглядит идеально: никаких царапин, порезов, пятен или вмятин. Но не следует забывать, что пятнышки или крапинки - характерная особенность некоторых сортов баклажана, а значит, изъяном они не являются.

Отмечу, что определение внешнего вида плода чрезвычайно важно: повреждения на баклажане указывают на то, что плод, скорее всего, порченый, гнилой или жесткий внутри.

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 300 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 31821-2012
баклажаны свежие	супермаркет «Лидер», Кострома	Не соответствует по состоянию плодов	67	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
баклажаны свежие	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	Не соответствует по состоянию плодов и наличию механических повреждений	119	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
баклажаны свежие	гипермаркет «Адмирал», Кострома	Не соответствует по состоянию плодов, наличию механических повреждений и избыточного образования семян	275	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям

ВКУС НАРОДА

Баклажаны из костромских магазинов надежды экспертов не оправдали. А как обстоят дела с другими овощами? Часто ли они разочаровывают обычных покупателей? Эти вопросы мы и задали костромичам во время традиционного опроса.



Евгения:
- Куда без овощей? Конечно, покупаю очень часто. Обычно беру в крупном супермаркете, который расположен рядом с домом. Качество устраивает, да и сама стараюсь выбрать что-то посвежее, внимательно смотрю.

Зинаида Ивановна:
- Своего огорода нет, все овощи покупаю. Качество, на мой взгляд, приличное. На самом деле, смущает больше цена, а не внешний вид. Про «химию» уже не говорю - не проверишь.

Владимир:
- Больше всего я недоволен качеством картошки в магазинах города. Куда ни зайдешь, одно и то же: битая, гнилая, зеленая. А ведь это один из основных продуктов. Другие овощи беру редко, поэтому о состоянии судить не берусь.

Екатерина:
- Некоторые овощи покупаю, а так у меня есть свой огород. Претензии, если честно, чаще всего бывают к картошке. Возможно, потому, что берешь ее чаще. С виду вроде бы ничего, а как начнешь чистить - полное разочарование.

Светлана:
- На прилавке часто попадаются и фрукты плохие, и овощи. Нужно просто внимательнее выбирать. Другой вопрос - если настолько все некачественное, что даже выбрать нечего. Но я с таким не сталкивалась.

Фото Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»