

Лежит груша - нельзя скушать!

Натюрморт с «душком» собрала «СП» на прилавках популярного костромского магазина

По городу совсем скоро помчатся не только елки, но и пакеты с фруктами, овощами, мясными и рыбными деликатесами к новому столу. Очереди в магазинах выстраиваются уже сейчас, и, конечно, особенно популярны те торговые точки, где можно купить сразу всё. Поэтому мы решили продолжить наш рейд по супермаркетам. И в этот раз на суд экспертов представили продукцию из торгового центра «Оптовик».

А был ли сорт?

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили следующие фрукты, приобретенные в костромском гипермаркете «Оптовик»:

яблоки свежие весовые;
груши, второй сорт;
лимоны, второй сорт.

Казалось бы, настоящая фруктовая тарелка! И неплохой натюрморт. Но нет, аппетитной картины у нас не получилось. Внешность фруктов, хотя часть из них сами продавцы и так уже отнесли к второсортным, качеством не блистала.

Кстати, вопрос к магазину. Почему на прилавке вдруг появился «второй сорт»? По сортности продукты сейчас не делят. И фруктам, которые начали портиться, место уж точно не на прилавке.

Паршу ГОСТ не советует

Возьмем хотя бы груши. Товарного вида они уже не имели. И характерных признаков качества – тоже. Не готовы фрукты были и к перевозке – неплотные и вялые, сильно побуревшие. «Перезревшие», – констатировали эксперты. И по органолептике выставили «неуд».

Не отличились и яблоки. Легкие повреждения и дефекты кожицы эксперты даже считать не стали, потому что уви-



дели главный недостаток – пятна парши, одну из распространенных и вредоносных болезней этого фруктового дерева. Как следствие, яблоки теряют витамины и минералы, кроме того, плоды очень мало хранятся. Учитывая, что общая площадь, помеченная паршой, превысила на плодах один квадратный сантиметр, специалисты эти фрукты тоже забраковали. ГОСТ к употреблению не советует.

Лимон, пусть и был свеж, и даже без повреждений, испытания тоже не прошел. Образцы заметно подвяли и не сохранили свое «лицо» – товарный вид, а по кожуре «расползался» очередной дефект – коричневые пятна. Специалисты посчитали, что такой «видок» для приличных лимонов не комифо. И показали цитрусовым «красный свет».

Есть ли траты на нитраты?

Из физико-химических показателей в случае с фруктами важнее всего содержание нитратов. Конечно, нам хочется, чтобы

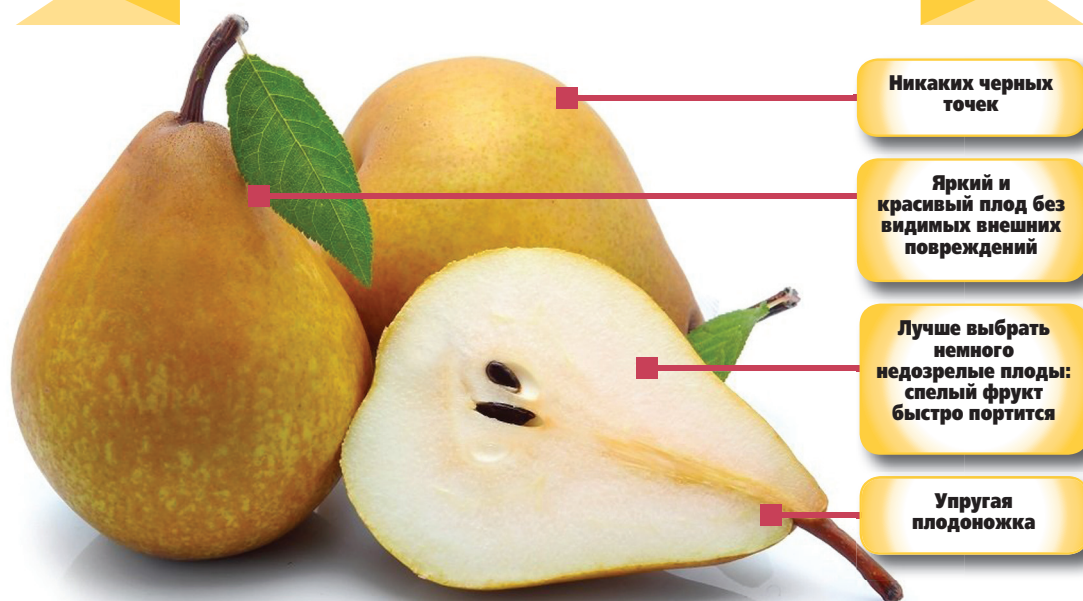
в этих вкусных и полезных плодах вредных веществ не было вообще. Но это невозможно. Нитраты – остаток органики, которой растение питается во время роста. И единственное, на что мы можем надеяться, это то, чтобы их число оказалось минимальным. Чем меньше – тем лучше.

Несмотря на явные проблемы с качеством, проблем с нитратами в их копилке не оказалось. Результат «менее 29,7» зафиксировали специалисты у каждого из «подопытных».

Однако, как мы помним, итог экспертизы назвать отличным у нас не получится. Все три образца официально сошли с дистанции уже на первом, органолептическом, этапе. Истинное лицо показали и яблоки, и груши, и лимоны. Ни один из образцов требованиям нормативных документов не соответствует.

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

КАК ВЫБРАТЬ ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ ГРУШИ



Никаких черных точек

Яркий и красивый плод без видимых внешних повреждений

Лучше выбрать немного незрелые плоды: спелый фрукт быстро портится

Упругая плодоножка

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



- Покупая фрукты, овощи и ягоды, старайтесь выбирать продукты из более близкого региона, страны. Выбирайте плоды средние по размеру. Если есть возможность, попросите продавца разрезать плод пополам. Предпочтение надо отдавать тем плодам, которые меньше всего очищены от ботвы, листьев или плодоножек. Эти признаки говорят, что продукция действительно свежая и неувядающая.

Отмечу, что сейчас магазины не вправе делить такие продукты, как фрукты или овощи, на какие-либо сорта по качеству. А торговать подгнившими плодами вообще строго запрещено.

ВКУС НАРОДА

А в каких магазинах предпочитают закупаться костромичи перед большими праздниками? Заранее «атакуют» прилавки или предпочитают все купить в последний день? И удастся ли в такой суматохе отследить качество? Эти вопросы мы задали горожанам во время традиционного опроса.

Иван Алексеевич:

- Конечно, у нас в семье за такие закупки отвечает жена. Чаще всего в преддверии праздников проходит много акций и можно приобрести отличные товары по низким ценам. Но слепо рекламе стараемся не доверять. Считаю, что хороший товар сам себя рекламирует – по «сарафанному радио».



Наталья:

- Мы еще ничего не покупали. Обычно идем в магазин за неделю до Нового года. Обычно торговые точки не перебираем, ходим в один и тот же большой супермаркет в Черноречье. Качество продуктов устраивает.



Валерий Иванович:

- Я на праздники много не покупаю, иду в магазин рядом с домом, как обычно. Фрукты всегда выбираю по внешнему виду – там у них, как говорится, «все написано». Мясо, рыбу – по потребительским свойствам и цене.



Марина:

- Мне кажется, костромичи уже давно поняли, что самые лучшие продукты – местные. Поэтому за мясом обязательно идем в фирменные тонары одного из нерехтских производителей. Помимо отличного качества там бывают довольно выгодные и приятные акции. Кроме того, хороший супермаркет открылся не так давно в одном из торговых центров Костромы. Нравится, что политика магазина направлена на то, чтобы покупателю было хорошо.



Андрей:

- Вообще мы обычно покупаем в больших магазинах. В последнее время приходится объезжать даже несколько. В одном – нет местных продуктов, а мы их очень любим, в другом акции интересные. С порченными товарами пока не сталкивались.



Фото

Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг	Соответствие требованиям стандартов
яблоки свежие весовые	Гипермаркет «Оптовик»	В пробе имеются образцы с дефектами формы и кожицы, легкими повреждениями, пятнами парши	Менее 29,7	Не соответствует требованиям ГОСТ 34314-2017 по органолептическим показателям из-за наличия пятен парши, общей площадью более одного квадратного сантиметра
груши, второй сорт		Часть плодов имеют мякоть с дефектами, значительным грубым побурением. У некоторых плодов отсутствуют присущие им признаки качества, сохраняемость и товарный вид	Менее 29,7	Не соответствует требованиям ГОСТ 33499-2015 по органолептическим показателям из-за состояния мякоти и отсутствия признаков качества
лимоны, второй сорт		Плоды не сохранили товарный вид и признаки качества. Имеются дефекты окраски, дефекты кожуры в виде коричневых пятен	Менее 29,7	Не соответствует требованиям ГОСТ 34307-2017 по органолептическим показателям из-за отсутствия признаков качества