

Заморозили по ГОСТу

Клюкву из костромских магазинов тестировали специалисты

Самый зимний напиток, победитель вся простуд и хранитель иммунитета? Конечно же, морс. В это время года готовить его специалисты рекомендуют из замороженной клюквы. Вопреки всем домыслам такой способ заготовки позволяет сохранить в ягоде все полезные вещества, которых в клюкве немало. Правда, если изначально не заморозить откровенный «брак». Есть ли чем похвастаться «дарам леса» с костромских прилавков, узнаем сегодня.

В ледяном плену

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

клюкву садовую быстрозамороженную «Семейные секреты», ООО «Кантарелла», Ивановская область, поселок Лежнево, изготовлено для АО «Тандер». Место покупки - торговая сеть «Магнит», Кострома;

быстрозамороженную клюкву «Saimaa», изготовлено ООО «Мир холода» (Кострома) по заказу торгового дома «Saimaa». Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

клюкву свежемороженую весовую, ООО «Вишерон», Республика Беларусь. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Судят, даже лесную гостью, по одежке. Это в свежем виде у нее на «лице» написано, брать или не брать. Под слоем льда, да еще в яркой упаковке, недостатков можно и не увидеть. Но у наших экспертов есть преимущество: им дозволено вскрыть любые коробочки и пакеты, чтобы устроить клюкве «очную ставку».

Выглядели замороженные ягоды вполне симпатично. Зрелые, чистые, без повреждений, они действительно радовали глаз. Причем среди них сморщенных плодов не оказалось. Такие «комки» -



явный признак того, что клюкву замораживали и размораживали несколько раз. Конечно, покупать в этом случае ягоду не советуют: она уже потеряла большую часть витаминов и полезных веществ.

Для дальнейшей проверки ледяной «королевы» пришлось оттаять. После разморозки ягоды сохранили форму. И даже по консистенции вполне могли сойти за свежие. А это большой плюс. Претензий к вкусу и запаху у специалистов тоже не было. Поэтому образцам дали «зеленый свет» - на следующее испытание.

Нитраты не виноваты?

Ради любопытства эксперты решили проверить ягоды на нитраты. Пусть их в этих плодах и не должно быть, но чем недобросовестный производитель не шутит? Чтобы убедиться в правильности

подопытных, специалисты достали специальное оборудование. И исследовали каждый образец.

Результат еще раз подтвердил: клюкву с костромских прилавков практически идеально. Ведь вредных веществ (по-другому, солей азотной кислоты, или нитратов) эксперты в ней не нашли. «Менее 29,7 мг/кг» - это то самое количество, которое нитратометр уже не фиксирует.

А это значит, что из клюквы с городских прилавков получится не просто вкусный, но и экологически чистый морс, ведь никаких лишних веществ в ней не обнаружили. Более того, все три образца полностью соответствуют всем требованиям ГОСТ 33823-2016.

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

ВЫБИРАЕМ ЗАМОРОЖЕННУЮ КЛЮКВУ



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

- Если вам надо разморозить клюкву, делайте это медленно. Не заливайте ее кипятком, не ставьте в микроволновку. Дело в том, что при быстрой разморозке происходит разрыв кожицы и теряются все полезные свойства. Для размораживания клюквы достаточно ее подержать на блюде при комнатной температуре.

Ягоды целые, не сморщенные и не почерневшие

Клюква не должна быть слипшейся

Если вы вскрыли и разморозили клюкву, то ее нельзя вновь замораживать. Поэтому для домашнего употребления специалисты рекомендуют выбирать небольшие упаковки с ягодами

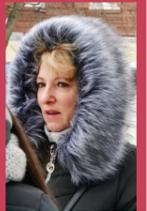
Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 33823-2016
Клюква садовая быстрозамороженная «Семейные секреты», ООО «Кантарелла», Ивановская область, поселок Лежнево, изготовлено для АО «Тандер»	торговая сеть «Магнит», Кострома	В норме	Менее 29,7	Соответствует требованиям
Быстрозамороженная клюква «Saimaa», изготовлено ООО «Мир холода» (Кострома) по заказу торгового дома «Saimaa»	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	Менее 29,7	Соответствует требованиям
Клюква свежемороженая весовая, ООО «Вишерон», Республика Беларусь	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	Менее 29,7	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Как показала «СП»-Экспертиза, замороженная клюква с костромских прилавков вполне полезна и безопасна. А доверяют ли «лесным дарам» из магазина костромичи? Или заготавливают ягоду впрок самостоятельно? Об этом корреспонденты «СП» узнали из первых уст во время традиционного опроса.

Наталья:

- Всегда запасаем ягоды сами. Предпочтение отдаем бруснике, смородине, клюкве. Не целую морозильную камеру набиваем, немного, но чтобы на зиму хватило. Компоты из них очень вкусные и полезные.



Сергей Сергеевич:

- Не только замораживаем, но и собираем ягоды сами. Клубнику из сада, смородину, клюкву. Особенно любим черную рябину - терпкая, полезная ягода. Разморозишь - как будто только с ветки снял. Поэтому все плоды идут на морсы да компоты.



Наталья:

- Обязательно заготавливаю на зиму клубнику, смородину, чернику, клюкву. И делаю себе полезные молочные коктейли и смузи. Ягоды просто размораживаю и блендером все перерабатываю. Получается питательный и полезный завтрак.



Алла Николаевна:

- Заморозка - это самый лучший способ консервирования. Сохраняет все полезные свойства, витамины. Поэтому я отношусь к таким заготовкам только положительно. Сама обычно запасуюсь клюквой.



Наталья:

- У меня был печальный опыт: купила замороженные ягоды в магазине и сварила компот. Вкус совершенно не тот. И ягоды на вкус ненатуральные, как химические. Поэтому теперь замораживаю только сама. При возможности собираю клюкву и чернику тоже самостоятельно.



Фото

Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»