

В рацион - с душком лимон?

Скрыть недостатки этого цитрусового костромскому магазину не удалось

Не будем сгущать краски вокруг первой в этом году «лимонной» экспертизы. Не все так плохо. Есть фрукты действительно доброкачественные. А есть те, которые выложили на прилавок уже подгнившими. Не исключено, что и постареть они успели уже на прилавке. В любом случае расскажем обо всем по порядку.

Ухватили за бочок. Подгнивший

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

лимоны свежие. Место покупки - супермаркет «Дом еды», Кострома;
лимоны свежие. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;
лимоны свежие. Место покупки - торговая сеть «Десяточка», Кострома;
лимоны свежие. Место покупки - торговая сеть «Магнит», Кострома.

Какие лимоны самые полезные? За ответом на этот вопрос к гадалке ходить не надо. Лучшие фрукты - те, что свежие, целые и здоровые. Поэтому и специалисты испытательной лаборатории первым делом оценивают внешний вид цитрусовых.

На первый взгляд подопытные выглядят неплохо. Здоровым плодам пышут, вредители поест их еще не успели, лишней влаги нет, да и с формой все отлично. Но такие позитивные результаты не у всех образцов. Неприятный сюрприз преподнесли специалистам лимоны из торговой сети «Магнит». Мало того что на них были серьезные механические повреждения, так и «душком» пахло. Как оказалось, на прилавке фрукты и правда уже начали загнивать. Слишком



долго лежали или неправильно хранили - ГОСТ не разбирается и бракует. Гнилым фруктам в магазине не место.

Дефекты были на кожуре и других лимонах. Но они настолько незначительны, что не повлияли ни на вкус, ни на качество.

Нитрат не брат

Если подгнившие плоды можно вычислить с одного взгляда, с нитратами все сложнее. Поэтому переходя на физико-химический этап, эксперты вооружились специальным оборудованием и исключили из исследования любые погрешности.

В случае с нитратами точность - не просто вежливость, но и безопасность. Несмотря на то что эти вредные вещества подпитывают растение во время роста и, казалось бы, являются «добрыми» удобрениями для него, но как только оно выра-



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

- Обратите внимание на кожуру. Если она вялая, то, возможно, лимоны неправильно хранили, или они начали гнить. Коричневых пятен или точек на поверхности кожуры при этом может не оказаться. А зеленоватые пятна на кожуре - первый признак его незрелости.

тает, переходят во «вражеский» лагерь. Излишек нитратов делает ягоды, овощи и фрукты опасными для человека.

Правда, в нашем случае риск оказался исключен. С нитратами не переборщил ни один лимон - все в пределах нормы. Минимум вредных веществ, согласно официальному экспертному протоколу, содержат лимоны, купленные в «Десяточке»: всего 30 мг/кг. Максимум, а он выше лишь чуть-чуть, составил 33 мг/кг - у образцов из «Пятерочки» и «Магнита».

Это значит, что лимоны из магазинов Костромы очень даже полезны. Никакой «химии» в них точно нет. А вот с качеством не все так гладко. Как мы помним, один образец из четырех - продукция торговой сети «Магнит» - мы все же забраковали: за сильные повреждения и гнилой «бочок».

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

КАК ВЫБРАТЬ ЛИМОНЫ?

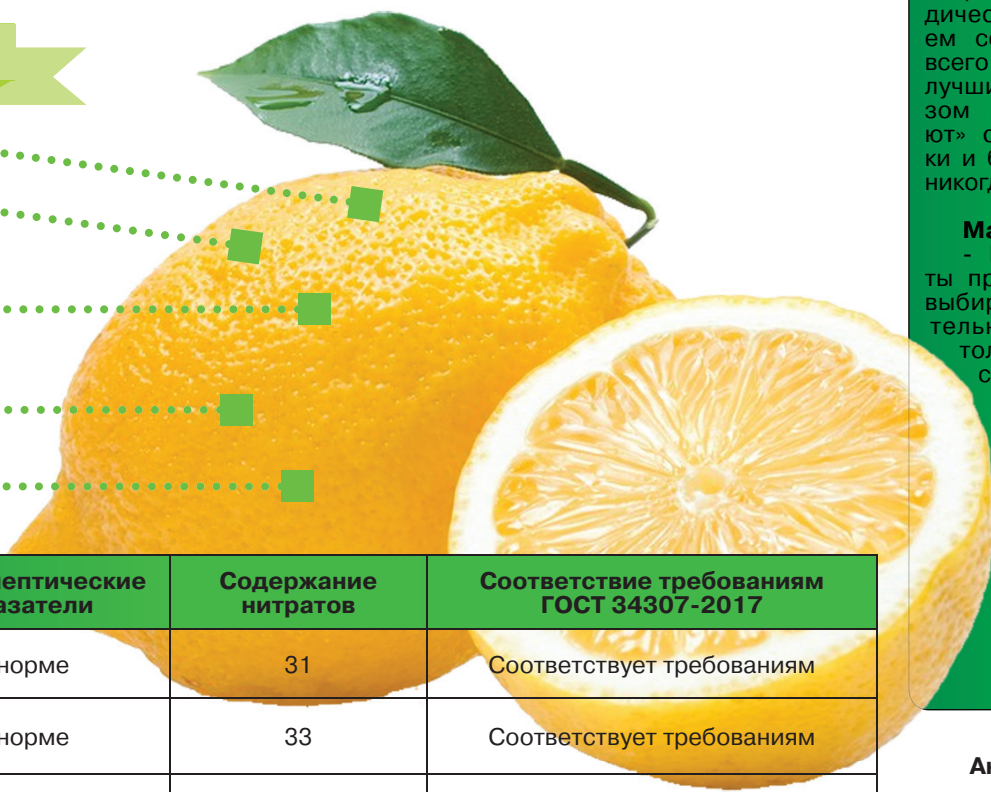
Желтый цвет

Упругая кожура

Без темных пятен и точек

Без впадин, морщин и увядших участков.

Аромат, свойственный цитрусовым



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов	Соответствие требованиям ГОСТ 34307-2017
лимоны свежие	супермаркет «Дом еды», Кострома	В норме	31	Соответствует требованиям
	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	33	Соответствует требованиям
	торговая сеть «Десяточка», Кострома	В норме	30	Соответствует требованиям
	торговая сеть «Магнит», Кострома	Наличие механических повреждений и загнивших плодов	33	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям

ВКУС НАРОДА

Неожиданная «находка» в лимонах из торговых сетей города экспертов не порадовала. А часто ли сами костромичи сталкиваются с откровенным «браком» на продуктовых прилавках? И как выбирают фрукты? Эти вопросы мы задали горожанам во время традиционного опроса.

Татьяна Борисовна:

- На прилавках наших магазинов всякие фрукты встречаются. Благодаря богатому опыту работы в торговле, выбирать научилась. Цитрусовые, например, смотрю по размеру и толщине кожуры - чем тоньше, тем лучше. Не говорю уже про банальные признаки качества - отсутствие плесени и гнили.



Ольга:

- У меня претензий к фруктам из костромских магазинов нет. Главное, есть возможность выбрать, чем я и пользуюсь. Лимоны и апельсины не исключение. Плохих еще не покупала.



Наталья:

- Думаю, каких-то секретов выбора не существует. Просто нужно брать свежие, здоровые плоды, без повреждений. Это правило действует и для фруктов, и для овощей. А вообще с откровенным «браком» в продуктовых магазинах я не сталкивалась.



Сергей:

- Не скажу, что мы большие любители фруктов, но периодически балую себя. Чаще всего не самым лучшим образом «проявляют» себя яблоки и бананы. К апельсинам никогда претензий не было.



Мargarита:

- Все фрукты при покупке выбираю тщательно. Вот только если с внешними недостатками все понятно, как быть с «химией»? Ее на глаз не определишь. Поэтому хотелось бы, чтобы фрукты проверяли в магазинах тщательнее.



Фото
Андрея Вилашкина

Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»