

Компромат на салат?

По «зеленым» миксам прошлись эксперты на этой неделе

С приходом тепла выбор листовых салатов на прилавках Костромы, действительно, подрос. Мало того что такая зелень сама по себе вкусна (и диетична), с ее помощью можно разнообразить тысячи блюд. И приготовить аппетитное одноименное тоже множество вариантов. Главное, чтобы качество не подкачало. Его и проверили эксперты на этой неделе.

Салаты бывают разные...

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

салат Латук свежий ботанический, сорт Фрилис, ООО «Круглый год», Ленинградская область, Пикалево. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

микс № 1, салатный микс «Айсберг, кейл, радиччо», ЗАО «Белая дача», Московская область, г. Котельники. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

салат Айсберг свежий резаный. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

салатный микс «Пикантный», производственная компания «Валенсия», Московская область, Кривцово. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома.

Пикантный или миксованный - дело при выборе листового салата второе. Первое и главное - купить именно свежий продукт. Только тогда салат будет действительно вкусным, в некоторых случаях даже хрустящим и абсолютно во всех - полезным.

Чтобы приобрести именно



такой, вкусный и безопасный для здоровья, салат, специалисты советуют обратить внимание на внешний вид. Листья должны выглядеть так, как будто их только сорвали с грядки. И, естественно, никакой плесени и признаков загнивания. Знаем, проходили: с такими «помощниками» салат уже на прилавке оставит не только внешний вид, но и вкус. К счастью, к нашим подопытным эта неприятная история не относится. Органолептика у всех в полном порядке.

Химией полито, физикой прикрыто?

На десерт - самое интересное. В химии, а точнее, в избытке нитратов часто обвиняют

производителей и поставщиков подобной зелени. Якобы не вырастить такого красивого и крупного салата, если не подкармливать его вредными веществами.

Поэтому мы расставляем точки над «i». Во-первых, нитраты - это органика, которой любое растение питается во время роста. И когда приходит время снятия урожая, часть этих самых веществ в растении остается. Поэтому наличие нитратов в растении - дело обычное, лишь бы в меру. Ведь их избыток действительно вреден для организма человека.

Во-вторых, пройдем по фактам. Среди наших подопытных «нафаршированных» нитратами образцов не оказалось. Больше всего этих веществ содержал микс «Пикантный» из

«Ашана»: 1855 мг/кг, что вполне отвечает норме. Меньше всего нитратов оказалось у салата от ООО «Круглый год»: всего 1198 мг/кг.

Такие результаты говорят сами за себя и за экспертов тоже. Претензий к салатным миксам с прилавков города нет, а значит, требованиям СанПиН 2.3.2.1078, а также «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продуктам (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», они соответствуют.

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

ВЫБИРАЕМ ГРАМОТНО

- Без червоточин, наростов, дырочек
- Вялые и пожелтевшие листья - брак
- Листья должны быть сухими



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

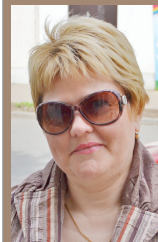
- Если вам показались, что салат слишком влажный, советуем его оставить на прилавке. Продавцы могут опрыскивать зелень, чтобы сохранить ее внешний вид. Но хранится такой салат недолго, быстро теряет вкус и красоту.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, не более 2000 мг/кг	Соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078, «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продуктам (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»
салат Латук свежий ботанический, сорт Фрилис, ООО «Круглый год», Ленинградская область, Пикалево	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	1198	Соответствует требованиям
микс № 1, салатный микс «Айсберг, кейл, радиччо», ЗАО «Белая дача», Московская область, г. Котельники	гипермаркет «Магнит», Кострома	В норме	1283	Соответствует требованиям
салат Айсберг свежий резаный	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	1344	Соответствует требованиям
салатный микс «Пикантный», производственная компания «Валенсия», Московская область, Кривцово	гипермаркет «Ашан», Кострома	В норме	1855	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Мнение экспертов мы узнали. Теперь пора послушать и костромичей. Во время традиционного опроса «СП» спросили у горожан, как они относятся к зелени с костромских прилавков и сталкивались ли с «браком»?

Наталья:



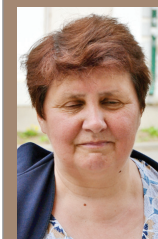
- Иногда покупаю листовые салаты. Выбираю те, что кажутся посвежее. Но могу сказать, что зелень сильно отличается по качеству, практически вся свежая, или мне так везет. Претензий еще ни разу не было.

Александр:



- Вообще у меня свой небольшой огород, поэтому и зелень вся своя. Если честно, сказать, качественная ли она в магазине, не могу, потому что не покупаю. А вот огурцы и помидоры в торговых сетях не очень, «деревянные» на вкус.

Марина Александровна:



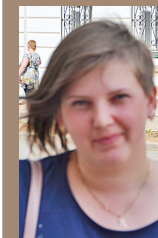
- Салат покупаю в магазине только в зимнее время. Летом беру с рук, выращенная в огороде зелень натуральнее. Ту, что продается в магазине, не люблю. Вкуса нет, запах не натуральный.

Ольга:



- Конечно, зелень покупаю. Качество, в принципе, неплохое, но встречается много вялой. Особенно разочаровывает салат Айсберг. Почему-то именно его редко встречаю действительно свежим.

Екатерина:



- Покупаю листовые салаты. С «браком» сталкиваться не приходилось. Наверно потому, что покупаю зелень от местных производителей. Если бываю в центре - обязательно покупаю у бабушек, но чаще беру в магазине.

Фото
Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»