

Как редиска стала аферисткой

Проверка этого корнеплода с прилавков Костромы не обошлась без штрафных санкций

На редиску после долгой зимы костромичи накинулись не зря. Это первый весенний овощ, который не просто придаст вкуса многим блюдам, но и сам по себе богат витаминами. Решили закупиться редисом и эксперты, но им не повезло: качество корнеплода подкачало. Четыре пробы купили, две забраковали - такая арифметика специалистам не по душе. Разбираемся, что же им не понравилось.

И пожелтел, и опустел

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

редис в пучках, товарный сорт первый, ИП Джавахов И.Ф., Ростовская область. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

редис свежий весовой. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

редис свежий «UNCLE MOSES», урожай 2019 года, Израиль. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

редис красный свежий «BeFresh», урожай 2019 года, первый сорт, Израиль. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома.



Самый вкусный редис - это свежий редис. Увы, у одного из подопытных с органолептикой сразу не задалось. Речь идет про овощ, купленный в «Ленте». Разоблачили его по ботве, которая к моменту продажи пожелтела и стала вялой. Это главный признак того, что на прилавке образцы уже залежа-

лись, а для ГОСТа еще и повод применить штрафные санкции в виде «брака». Кстати, сами плоды к употреблению оказались пригодными и даже здоровыми.

Не прошла испытание и редиска из «Магнита». Специалисты насторожили крупные трещины и механические повреждения. Как оказалось, появляются подобные недостатки из-за нарушений агротехники. В любом случае ни вкуса, ни качества такая проблема не прибавляет. Кроме того, в самом корнеплоде эксперты обнаружили полости. Вывод напрашивается один - стопроцентный «брак». К остальным образ-

Нитрат как факт

Следующий этап - физико-химический, а в нашем случае еще и фактический. Потому что эксперты пригодились считать содержание нитратов, но СанПиН нормы не предусматривает. Приходится довольствоваться фактами - где и сколько нитратов, не сравнивая их со стандартом.

И здесь расклад такой. Больше всего этих веществ эксперты зафиксировали в израильской редиске с прилавка «Магнита». Специалисты насчитали в ней 1233 мг/

кг нитратов. Меньше всего «химии» содержал редис из «Лидера»: только 924 мг/кг. Результаты по другим образцам представлены в таблице.

Таким образом, два аутсайдера у нас сегодня точно есть. Еще на старте, у органолептиков, с дистанции сошли плоды из «Ленты» и «Магнита». Наказали их по делу: одни оказались несвежими, другие - покалеченными. Два оставшихся образца требованиями ГОСТ 34216-2017 полностью соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

Такие неоднозначные результаты - лишний повод спросить у костромичей о том, сталкивались ли они с некачественными овощами в костромских магазинах. Это мы и сделали во время традиционного опроса.



Мария:

- Овощи приходится покупать достаточно часто. Чаще всего покупаю помидоры, огурцы, зелень в крупных торговых сетях. Вид вполне презентабельный, вкусные, свежие. В целом претензий у меня нет.

Людмила:

- По качеству мне больше нравятся продукты от наших местных производителей и из Азербайджана. Покупаю обычно помидоры и огурчики. Правда, только весной. У меня есть свой огород, теплицы.



Татьяна Геннадьевна:



- Вообще практически все овощи выращиваю на своем огороде. В несезон покупаю в магазине. В вопросах качества, думаю, не всегда все зависит от производителя. Иногда в этом есть и вина магазина. Например, если нарушили условия хранения или перевозки.

Елена:

- Часто покупаю в магазине капусту, огурцы, помидоры. Редиску беру очень редко, чаще всего не устраивает качество. Пробуешь, а она пустоватая, привкус странный чувствуется.



Ирина:



- Я больше ориентируюсь на магазины. Одни заботятся о продукции, другие нет, продают товары сомнительного качества. К сожалению, много увядших, даже подгнивших овощей встречается.

Фото
Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»

Информационную поддержку
акции осуществляет
областная телерадио-
компания «Русь»



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

- Темные точки на кожуре говорят о том, что редис начал гнить. Если эта неприятность обнаружилась после покупки, корнеплод следует полностью очистить от кожицы перед употреблением. Кроме того, срежьте верхушку и хвостик редиса. Именно в этих частях скапливаются вредные вещества.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 34216-2017
редис в пучках, товарный сорт первый, ИП Джавахов И.Ф., Ростовская область	гипермаркет «Лента», Кострома	Не соответствует норме из-за качества листы	1124	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
редис свежий весовой	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	924	Соответствует требованиям
редис свежий «UNCLE MOSES», урожай 2019 года, Израиль	гипермаркет «Магнит», Кострома	Наличие корнеплодов с механическими повреждениями	1233	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
редис красный свежий «BeFresh», урожай 2019 года, первый сорт, Израиль	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	1074	Соответствует требованиям