

Пока картошку кто-то из огородников даже еще не посадил, а урожай прошлого года в погребах постепенно иссыкает, выход остается один - покупать овощи на рынках, у знакомых или в магазине. И если первые два варианта работают не всегда, последний, можно сказать, стопроцентный. Правда, качество картофеля в торговых точках не всегда соответствует ожиданиям. В этом убедились и наши эксперты.

Ранили в сердце?

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: картофель свежий продовольственный белый весовой, урожай 2018 года. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (ООО «Ашан»), Кострома;

картофель свежий продовольственный «Эконом» весовой, первый сорт, 2019 год сбора. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

картофель свежий продовольственный весовой, Краснодар, урожай 2018 года. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

картофель свежий продовольственный весовой, урожай 2018 года. Место покупки - магазин «Гулливёр», Кострома.

К разбору полетов приступили с ходу и сразу назвали аутсайдеров. В первых рядах - овощи из «Ленты». Слово «эконом» в названии совсем не снимает с них вины: почти половина пробы - 460 граммов из одного килограмма - оказалась непригодной для употребления. Картошка была глубоко и сильно «ранена» - имела механические повреждения, несовместимые со словами «ГОСТу соответствует». Подвела и проба, купленная в «Нашей радуге». Поврежденной оказалась треть покупки: 354 грамма из 980. Специалисты овощи, естественно, забраковали.

К остальной картошке претензий не оказалось. Она целая, чистая, не зеленая

Такой картошке - скатертью дорожка

Половина картофеля с прилавков Костромы оказалась несовместимой с ГОСТом



и непроросшая, а также без лишней влаги. На покупке из «Лидера», правда, тоже заметили повреждения, но они оказались не такими значительными.

Нитраты есть, брака нет

А много ли в картошке «химии»? Ответ на этот вопрос специалисты получают на следующем этапе. Для этого используют специальный прибор - нитратометр.

Для картофеля ГОСТ норму нитратов предусматривает. В

идеале их содержание в этих овощах не должно превысить 250 мг/кг. Получается это абсолютно у всех образцов, но с разными результатами.

Самое большое количество нитратов эксперты зафиксировали у аутайдера первого испытания - картошки из «Ленты». Количество солей азотной кислоты (так нитраты называются по-научному) составило в ней 140 мг/кг, что вполне укладывается в рамки стандарта. Меньше всего нитратов содержалось в картофеле из «Гулливера»: всего 87 мг/кг.

Однако даже такие результаты не могут спасти положение. Как мы помним, половина подопытных экспертизу не проходит. Простить серьезные механические повреждения картофелю из «Ленты» и «Нашей радуги» ГОСТ не имеет права. Остальные образцы требованиям стандарта полностью соответствуют.

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

ПРИЗНАКИ НЕПОРЯДОЧНОЙ КАРТОШКИ

темные круги в области «глазков»

крупные надрезы и трещины

бурые пятна на кожуре

зеленый цвет клубня

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

- Главный критерий при покупке - внешний вид картофеля. Правда, многие недостатки можно увидеть лишь после того, как овощ разрежешь. Внутренние полости, чернота, треск при разрезании - все это должно вас насторожить. Качество такой картошки вызывает большие вопросы.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля клубней с механическими повреждениями, не более 2%	Содержание нитратов, не более 250 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 7176-2017, СанПиН 2.3.2.1078
картофель свежий продовольственный белый, весовой, урожай 2018 года	гипермаркет «Наша радуга» (ООО «Ашан»), Кострома	Часть пробы (354 г из 986 г) имеет глубокие механические повреждения	35,9	113	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
картофель свежий продовольственный «Эконом» весовой, первый сорт, 2019 год сбора	гипермаркет «Лента», Кострома	Часть пробы (460 г из 1,018 кг) имеет глубокие механические повреждения	45,2	140	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
картофель свежий продовольственный весовой, Краснодар, урожай 2018 года	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	Отсутствуют	100	Соответствует требованиям
картофель свежий продовольственный весовой, урожай 2018 года	магазин «Гулливёр», Кострома	В норме	Отсутствуют	87	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Есть ли на прилавках Костромы качественный картофель и где его приобретают костромичи? На эти вопросы нам ответили не только эксперты, но и сами горожане. Расспросили их корреспонденты «СП»-Экспертизы во время традиционного опроса.

Антонина Петровна:



- У нас своего картофеля нет, поэтому приходится покупать в сетевом магазине. Ориентируюсь по цене, стараюсь брать со скидкой. Конечно, много мелкой картошки, но в целом неплохая, выбрать всегда можно.

Юлия:



- Конечно, картошку беру в магазине. Не скажу, что качество устраивает. Картошка разная - есть гнилая, есть резанная, есть нормальная, которую не страшно покупать.

Надежда Георгиевна:



- Раз на раз качество не приходится. Часто сталкиваюсь с картофелем ватным на вкус. Чувствуется, что при посадке «нахимичили». Если получается, беру на рынке местную картошку. Не получается - могу купить и в сетевом магазине.

Анастасия:



- Стараюсь покупать местную картошку, лучше - у частных или у знакомых. В таких овощах химии точно нет. А так в магазине тоже неплохой картофель, с откровенным браком не сталкивалась.

Лилия Николаевна:



- Очень часто попадает картошка-обманщица: снаружи нормальная, а внутри черная. Много зеленой, гнилой. От магазина, думаю, это не зависит. Тут поставщик виноват или производитель.

Фото

Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»