

Кабачок – гнилой бочок?

Репутация овощей с костромских прилавков снова оказалась под угрозой

Закупаете килограммами овощи и фрукты на заготовки? Будьте внимательны. Как показала «СП»-Экспертиза, некоторая сезонная продукция с прилавков Костромы качеством совсем не блещет. Скорее - пятнами и гнильцой. Но обо всем по порядку.

Ударил по кабачкам

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

кабачки свежие весовые, первый сорт, урожай 2019 года. Место покупки – гипермаркет «Лента», Кострома;

кабачки свежие, урожай 2019 года, Россия. Место покупки – супермаркет «Лидер», Кострома;

кабачки свежие весовые. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома.

Очная ставка подопытных и специалистов сразу не задалась. Кабачки из «Адмирал Сити» вместо того, чтобы порадовать экспертов качеством, повернулись к ним бочком. Подгнившим. Повреждения были настолько серьезными, что пострадала даже мякоть образцов. Поэтому пробу пришлось снимать с дистанции в самом начале испытания.

Другую неприятность – желтые пятна – разглядели специалисты на боках у овощей из «Ленты». Однако обошлось лишь предупреждением. Тем более что серьезных повреждений у плодов не было: мякоть плотная и сочная, сам кабачок целый и чистый. А к пробе из «Лидера» и вовсе претензий не оказалось.

ГОСТ на рост

Затем эксперты достали линейки и измерили длину



кабачков. Испытание это тоже обязательное. «Рост» овощей может рассказать об их вкусовых качествах и степени зрелости.

Специалисты предпочитают образцы поменьше. Границы обозначает ГОСТ: по мнению стандарта, длина кабачков должна быть от 7 до 35 сантиметров. Меньше – еще не успели дозреть. Больше – уже перезрели. К счастью, излишков и недостатков роста у наших подопытных не оказалось. Стандартная длина для них – 12-20 сантиметров.

Будут траты на нитраты?

Изучив образцы вдоль и поперек, специалисты перешли к физико-химическим показателям. На этом этапе определяется содержание нитратов, или, говоря языком экспертов, солей азотной кисло-

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

Любые овощи лучше всего покупать в сезон – такие плоды обладают богатым составом витаминов и минералов. Обращайте внимание на вес и размер овоща. Советую обратить внимание на кабачки средней длины и весом до 250-350 граммов. Большой размер плода может говорить о том, что он уже перезрел и для еды не годится.



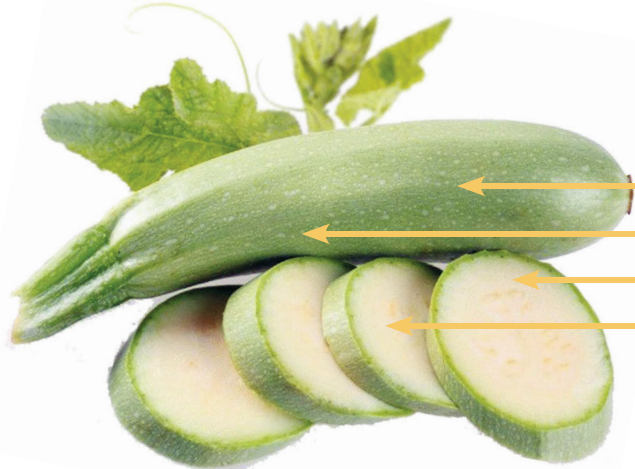
ты. Как мы уже не раз говорили, показатель этот специфический: овощей без нитратов не существует вообще. Однако в идеале их количество должно быть совсем мало. В кабачках СанПиН разрешает не более 400 мг/кг этих веществ. Но, как оказалось, наши образцы на максимум не равняются: в каждом из них содержание нитратов не превысило 29,2 мг/кг.

Но без грустной ноты при подведении итогов не обойдет-

ся. Как мы помним, одну проблему кабачков забраковали еще на первом этапе: они загнили прямо на прилавке. Остальные образцы требованиям ГОСТ 31822-2021 по органолептике и СанПиН 2.3.2.1078-01 по содержанию нитратов полностью соответствуют.

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

Выбираем кабачки



- Ровный цвет
- Гладкая и тонкая кожица
- Нет вмятин и дефектов
- Нет желтых и коричневых пятен

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Размер плодов по длине без плодоножки, 7-35 см	Содержание нитратов, не более 400 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 31822-2012, СанПиН 2.3.2.1078-01
Кабачки свежие весовые, первый сорт, урожай 2019 года	Гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	16-20	Менее 29,2	Соответствует требованиям
Кабачки свежие, урожай 2019 года, Россия	Супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	18	Менее 29,2	Соответствует требованиям
Кабачки свежие весовые	Гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	Дефекты в виде пятен гнили с повреждением мякоти	12-20	Менее 29,2	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям из-за наличия гнили

ВКУС НАРОДА

Кабачки растут на огородах многих костромичей. Но иногда приходится и приобретать этот полезный овощ в магазинах. Доверяют ли торговым сетям жители? Какие советы по выбору они могут дать? С этим вопросом мы обратились к костромичам.

Наталья:

Полностью доверяю только овощам со своего огорода. Кабачки у нас тоже растут. В сортах я особо не разбираюсь. Есть цукини, есть желтые кабачки. Для разнообразия приготовить иногда бывает интересно.



Ирина:

Если говорить об овощах и конкретно о кабачках, то я предпочитаю брать их у бабушек на рынке. Давно заметила, что овощи из магазинов могут выглядеть хорошо, но по вкусу будут хуже.



Анастасия:

Конечно, полностью доверять овощам из магазинов я не могу. Но приходится покупать те же кабачки именно в торговых сетях - до рынков ездить далеко. А так бы я предпочла покупать овощи с костромских огородов, чем привозные.



Наталья:

Кабачки если и покупаю, то в магазинах. Значения, где именно брать их, не придаю. Меня наши торговые сети не подводили.



Нина:

Кабачки мы, конечно, любим. Много рецептов есть полезных блюд из этого овоща. Да и покупать нам его не приходится - растет на огороде. Нам хватает на весь год, мы не покупаем дополнительно.



Фото
Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»