

«Северная правда» продолжает рейды по гипермаркетам областного центра. И на этот раз решила заглянуть в популярный у любителей закупиться впрок торговый центр «Оптовик». Выбор был предсказуемый: сезонные овощи и фрукты. Как оказалось, с продукцией мы не прогадали. Что эксперты одобрили, а что, наоборот, их возмутило, узнаем сегодня.



Дынное фиаско, томатный произвол

Почему сезонная продукция популярного костромского магазина не прошла проверку

Натюрморт с душком

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили следующую сезонную продукцию, приобретенную в костромском магазине «Оптовик»:

перец сладкий, свежий, весовой;
огурцы свежие «Тристан», весовые;
помидоры свежие «Черри», весовые;
дыню «Колхозница».

Эксперты исследовали «подопытных» в порядке очереди, поэтому начали с перцев. Увиденное не вызвало ни восторга, ни аппетита: овощи морщинистые, в темных пятнах и при этом... скажем так, не чистые. На этом, правда, недостатки закончились. По остальным критериям - полный порядок, поэтому браковать перчики не стали.

С огурцами картина лучше. Они свежие, здоровые, без повреждений и лишней влаги, плотные и с водянистыми семенами. А вот среди томатов встретились даже очень интересные экземпляры, не только грязные, но и, например, с трещинами. Некоторые обзавелись гнилью прямо на прилавке. Честно говоря, загнившими оказались 43 процента от массы пробы 0,6 килограмма. В общем, полный комплект «брака».

Не порадовала и дыня. Несмотря на все плюсы - зрелость, целостность, чистоту и свежесть, один ее бочок оказался побит. Были претензии и к мякоти, она разной плотности. Поэтому специалисты пришли к выводу, что качество у дыни

- второсортное. Однако в этом случае обошлось без брака.

Во всем нитраты виноваты

Ах, если бы знали эксперты, что их ждет на этапе физико-химического исследования, то к дынке еще в самом начале присмотрелись бы внимательнее. Но обо всем по порядку.

После дотошного внешнего осмотра, специалисты проверили плодово-овощную продукцию на нитраты. Как мы помним из уроков биологии и предыдущих экспертиз, совсем без этих вредных веществ растений не бывает. Это те самые удобрения, которыми они питаются во время роста и которые частично остаются на момент снятия урожая.

Чем же дыня заслужила особое внимание? В ней содержание нитратов оказалось превышено почти в 4(!) раза: 409 мг/кг при норме 90 мг/кг. А значит, этот фрукт «СП»-Экспертизу» однозначно покидает досрочно. Такие овощи небезопасны для здоровья.

У остальных «подопытных» с вредными веществами проблем не оказалось. Минимум нитратов содержался в помидорах: меньше 30 мг/кг при норме «не более 300 мг/кг». В перцах и огурцах 169 и 271 мг/кг соответственно при норме «не более 400», и это уже хороший признак.

В целом же, как мы помним, результаты сегодняшнего тестирования противоречивы. Проблем с ГОСТом и СанПиНом не оказалось только у перцев и огурцов. Помидоры гре-

шили гнильцой и были забракованы по органолептическим показателям, а дыня «переборщица» с нитратами. Результаты экспертизы представлены в таблице.

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

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



- Чаще всего нитраты скапливаются в кожуре и у основания плодов. Поэтому корнеплоды советуем обрезать примерно на полтора сантиметра. Свести количество вредных веществ к минимуму можно и с помощью обычной воды, ведь они имеют свойство в ней растворяться. Поэтому перед употреблением или варкой овощи желательно замочить в большом объеме воды на полчаса. А еще лучше овощи освобождаются от вредных элементов при варке.

«ДЫННЫЙ» ликбез

Как выбрать безопасную дыню



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов		Соответствие требованиям нормативных документов
			Результат	Норма	
перец сладкий, свежий, весовой	магазин «Оптовик», Кострома	В норме	169	400	Соответствует требованиям ГОСТ 34325-2017 по органолептическим показателям, СанПиН 2.3.2.1078 по содержанию нитратов
огурцы свежие «Тристан», весовые		В норме	271	400	Соответствует требованиям ГОСТ 33932-2016 по органолептическим показателям, СанПиН 2.3.2.1078 по содержанию нитратов
помидоры свежие «Черри», весовые		Имеются плоды с трещинами, с пятнами гнили	Менее 30	300	Не соответствует требованиям ГОСТ 34298-2017 по органолептическим показателям
дыня «Колхозница»		Имеется небольшая побитость	409	90	Не соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078 по содержанию нитратов

ВКУС НАРОДА

Время заготовок в разгаре. Не случайно корреспонденты «СП»-Экспертизы перешли на фруктово-овощную тему. К костромичам же обратились с вопросом: «Какую сезонную продукцию и где чаще всего приобретаете? А заодно поинтересовались, устраивает ли горожан ее качество.»

Елена:

- Конечно, в сезон покупаю много разнообразных овощей и фруктов. Делаю заготовки, например, салат «Аппетитка», очень вкусный получается. Устраивает ли качество овощей? Хотелось бы лучше.



Юлия:

- Часто покупаю те фрукты, которые не растут в нашей полосе - виноград, персики. В основном беру на рынке. Там есть один павильон с замечательной сезонной продукцией. Но все равно стараюсь выбирать внимательно.



Марина:

- Сейчас часто лакомимся дыней и арбузом. Качество раз на раз не приходится, даже в пределах одного магазина. Обычно покупаем продукты в крупных гипермаркетах, оптовых магазинах.



Расим:

- Разные фрукты покупаю. Арбузы, персики, дыни. Чаще всего за такими продуктами иду на рынок, потому что качество, по сравнению с овощами из магазинов, отличается в разы.



Марина:

- Конечно, летом самые «ходовые» продукты - ягоды, овощи, фрукты. Покупать предпочитаю в магазинах, чтобы сразу приобрести все необходимое. Стараюсь обязательно ощупывать и осматривать фрукты, чтобы не попасть на «брак».



Фото Анны НЕКАРЕНИНОЙ

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»