

По кочану и кочерыжке

Чем удивила экспертов капуста с костромских прилавков?

Капусту в нашей стране любят. А потому рецептов блюд из этого овоща - миллионы. Ее жарят, варят, тушат и солят. И неудивительно, что «СП» - Экспертиза вновь решила проверить именно капусту. Мы заглянули в магазины Костромы, чтобы понять, безопасны ли кочаны, что продаются в нашем городе. Каков вердикт экспертов, расскажем сегодня.

Белокочанный отряд

На этот раз в В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили три образца капусты:

капусту молодую бело-кочанную, урожай 2019 года, изготовитель ООО «Мечта», Костромская область, Костромской район, деревня Лежнево. Место покупки - магазин «Лидер»; капусту, свежий урожай, 2019 года. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити»; капусту бело-кочанную, весовую, первый сорт, урожай 2019 года. Место покупки - магазин ООО «Лента».

Экспертов сразу порадовал внешний вид образцов. Вышли ростом и лицом все три экземпляра. Все кочаны свежие, целые, чистые. Форма их тоже вполне устроила экспертов. Но на глаз, безусловно, качество капусты оценить нельзя. А это значит, что три наших образца ждала более глубокая проверка.

Гусеница носа не подточит

Три кочана дружно прошли и другую проверку - поврежденных сельскохозяйственными



вредителями на них не обнаружили. Кочаны, купленные нами на костромских прилавках, были достаточно плотными, посторонний запах и привкус отсутствовали. Но это не значит, что такую капусту можно сразу солить или делать из нее голубцы. Ведь мы еще не проверили наши образцы на нитраты!

Сдаем нормативы

Без нитратов вовсе, увы, не обойтись. Постоянные читатели знают, что именно эти вещества - «корм» для растений, который они добывают из почвы. Но перебор нитратов, конечно, допускать нельзя. ГОСТ Р 51809-2001, установленный для капусты, говорит о том, что содержание нитратов не должно превышать 900 мг/кг. И как показали наши испытания, все образцы порадовали экспертов. До верхней гра-



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

- Выбирая капусту, обязательно сожмите кочан руками - если при этом он деформируется, значит, капуста не созрела. Она не будет хрустеть в салатах, размякнет при засолке, да и витаминов в ней не так много. Хорошая капуста имеет плотные и упругие листья, она всегда приятно пахнет, на ней нет пятен, трещин и темных точек, которые появляются при поражении грибом. Если у основания кочана слишком толстые листья, значит, капуста перенасыщена нитратами. Кочерыжка, с которой срезано слишком много листьев, выдает почтенный возраст капусты - увы, слишком часто залежалый кочан пытаются выдать за свежий.

ницы нормы им далеко. Больше всего нитратов - 471 мг/кг в образце из «Ленты». Впрочем, это почти наполовину ниже допустимых показателей. А минимум нитратов среди наших испытуемых у образца из гипермаркета «Адмирал Сити» - 208 мг/кг.

Таким образом, все кочаны прошли наше испытание. Они

соответствуют ГОСТ Р 51809-2001, с органолептическими показателями, внешним видом тоже все в порядке.

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

ВКУС НАРОДА

Все испытуемые образцы капусты прошли проверку. Этим они порадовали и экспертов, и нас, простых потребителей. Сегодня мы узнали, используют ли в своем рационе костромичи капусту, где ее приобретают и что думают о качестве этого, безусловно, полезного продукта.

Александра:

- Капусту в рационе употребляю, покупаю чаще в сетевых магазинах. Обращаю внимание на то, чтобы кочан был плотный.



Нина:

- Покупаю капусту редко. Беру в магазинах, иногда на рынке. Используем в основном на засолку.



Юлия:

- Капуста у нас своя. Вырашиваем на огороде и нам хватает. Качеством овоща в магазинах не очень довольны, так как половина кочана обычно плохая.



Евгения:

- Часто покупаю капусту в магазинах. Обращаю внимание сначала на внешний вид, а потом, конечно, на вкусовые



качества.

Михаил:

- Беру капусту редко, но если случается, то в магазинах. Качество продукта меня устраивает. Думаю, их проверяют, прежде чем выставить на прилавок.



Фото Светланы ПАНКРАТОВОЙ

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

ВЫБИРАЕМ КАПУСТУ ПРАВИЛЬНО

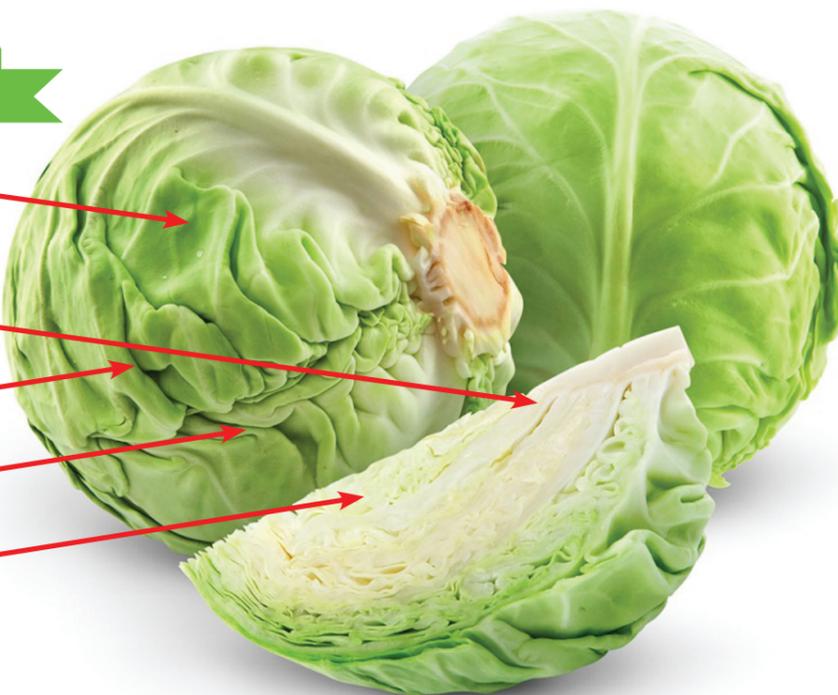
Свежая бело-кочанная капуста имеет насыщенный ярко-зеленый окрас

Ее срез должен быть белого цвета

Кочан не должен быть треснутым

Пятна и глубокие повреждения недопустимы

Аромат должен быть свежим



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, не более 900 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 51809-2001
Капуста молодая бело-кочанная, урожай 2019 года	Магазин «Лидер»	В норме	383 мг/кг	Соответствует требованиям
Капуста, свежий урожай 2019 года	Гипермаркет «Адмирал Сити»	В норме	208 мг/кг	Соответствует требованиям
Капуста бело-кочанная, весовая, первый сорт, урожай 2019 года	Магазин ООО «Лента»	В норме	471 мг/кг	Соответствует требованиям