

# Не в тыкве счастье,

а в ее зрелости и здоровье. Полезные рыжие плоды искали эксперты на прилавках Костромы на этот раз

Ее запекают, жарят, используют в качестве начинки и даже атрибута для мистического праздника. А еще из этого яркого овоща делают вкусные десерты и супы-пюре. Да, речь идет о тыкве. И сегодня она впервые в рамках «СП»-Экспертизы оказалась в руках наших специалистов, которые разобрались, стоит ли ей доверять и во что она может превратиться.

## «Хвост» сомнений, цвет удач

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

тыкву свежую, сорт Баттернат, урожай 2019 года. Место покупки - универсам «Магнит», Кострома;

тыкву свежую, урожай 2019 года. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

тыкву свежую, сорт Баттернат, урожай 2019 года. Место покупки - универсам «Дом еды», Кострома.

Даже к сезонным гостям в испытательной лаборатории теперь относятся с осторожностью. Поэтому и тыкву первым делом отправили на «профосмотр» - выявлять дефекты и подозрительные внешние «бонусы», пока не поздно.

Но ей удалось экспертов приятно удивить. На поверхности овощей специалисты не нашли ни одного признака каких-либо заболеваний. Плоды чистые и действительно свежие. Все три - зрелые, что тоже немаловажно. Об этом говорит и наличие плодоножки. Кстати, отсутствие такового «хвостика» всегда подозрительно. Ведь недобросовестный продавец может удалить его нарочно - например, если тыква еще не успела созреть, но уже попала на прилавок. А без плодоножки овощ долго не хранится.



Отличаются тыквы, пожалуй, только окраской. Плоды сорта Баттернат бежевого цвета, а простая тыква - ярко-оранжевого. В каждом случае овощ соответствует ботаническому виду и сорту. В целом же закупка по внешним данным полностью отвечает «правилам», прописанным в «тыквенном» ГОСТе.

## Нитраты на десерт

Информацию о содержании нитратов в овощах, как всегда, мы оставили на сладкое. Пусть современные санитарные нормы и правила количество этих вредных веществ в тыкве не ограничивают, ради интереса специалисты все-таки отправили рыжие плоды на испытание нитратометром.

Результаты получились интересными. Тыквы, приобретенные в «Магните» и «Доме еды», оказались практически «чистыми»: «химии» в них содержалось менее 30 мг/кг -



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

- При поражении овоща заболеваниями мякоть теряет вкус, становится безвкусной. О проблеме свидетельствуют вмятины, темные или розовые пятна. Стремясь скрыть проблему, продавцы могут продавать плод кусками, удаляя пораженные части, но вкус здоровых частей все равно страдает. Кроме того, половинки не следует покупать и потому, что в таком случае нет гарантии санитарно-гигиенической безопасности продукта.

то есть самый минимум, который можно определить данным методом. А вот тыква из «Пятерочки» отличилась не столь приятным образом: в ней специалисты зафиксировали 155 мг/кг нитратов. Уточним, что это не считается браком, ведь нормы по содержанию таких веществ в тыкве СанПиНом не предусмотрено. Поэтому покупатель должен сам определиться - доверяет овощам или нет.

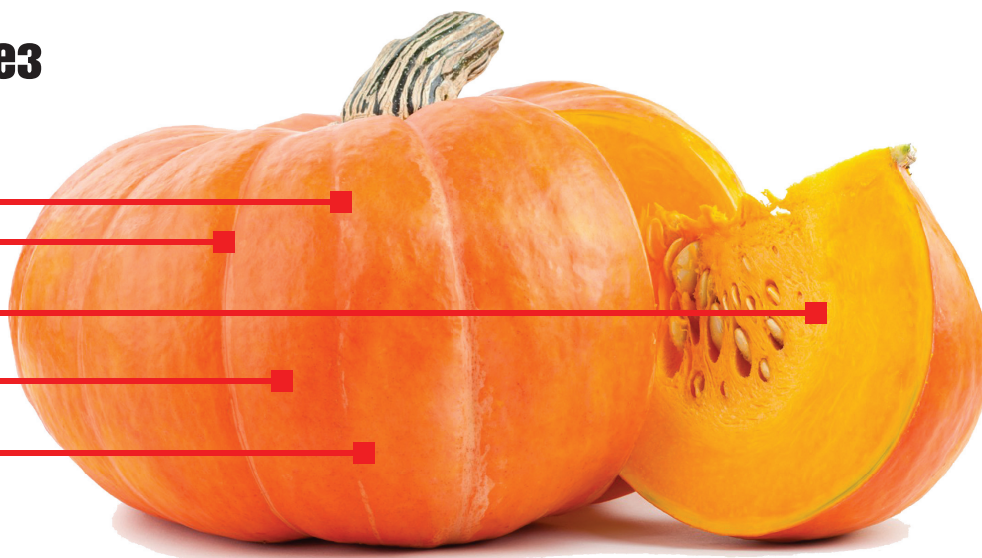
Получается, всем «оранже-

веньким» сегодня - «зеленый свет». В их внешних данных специалисты не обнаружили изъянов. Все три образца полностью соответствуют ГОСТу 7975-2013 по органолептическим показателям.

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

## «Тыквенный» ликбез для покупателя

- ВЫСОХШАЯ ПЛОДОНОЖКА
- ТВЕРДАЯ КОЖУРА С ОТЧЕТЛИВЫМ РИСУНКОМ
- ЯРКО-ОРАНЖЕВЫЙ ИЛИ НАСЫЩЕННО-ЖЕЛТЫЙ ЦВЕТ МЯКОТИ
- ХАРАКТЕРНЫЙ ГЛУХОЙ ЗВУК ПРИ ПОСТУКИВАНИИ
- БЕЗ ВМЯТИН, СЛЕДОВ ГНИЕНИЯ ИЛИ МЕХАНИЧЕСКИХ ПОВРЕЖДЕНИЙ



## ВКУС НАРОДА

**Проверка - хорошо, а отзывы покупателей - еще лучше. Поэтому о качестве тыкв из костромских торговых сетей мы решили расспросить и горожан. А заодно поинтересовались, как они выбирают овощи и опасаются ли нитратов.**

### Валентин Яковлевич:

- У нас есть свой огород, поэтому все необходимые овощи сами выращиваем. Тыкву никогда не сажали, да и покупать не приходилось, если честно. А по поводу нитратов могу сказать одно: с «анализаторами» в магазин не ходим, приходится доверять тому, что продают.



### Валентина Ивановна:

- Мне почти сто лет, поэтому в магазин я не хожу, все продукты мне внук покупает. Качество достойное, в том числе и овощей. Меня все устраивает.



### Тамара Анатольевна:

- Я на своем огороде выращиваю многие овощи, в том числе и тыкву. В этом году только она растет почему-то плохо. Чтобы не попасть на пестициды и нитраты, все покупные овощи вымачиваю обязательно в подсоленной воде, все вредные вещества уходят.



### Галина:

- Все овощи покупаю в магазине, стараюсь брать отечественные. Не боюсь нитратов, потому что это глупо. В наших товарах их нет, а турецкие или любые другие заграничные я не беру.



### Дарья:

- Мы тыквы сами выращиваем. Качество и вкус покупных овощей и плодов со своего огорода отличается в разы. Но если что-то приходится покупать, выбираю внимательно. Обычно все ясно уже по внешнему виду.



### Фото Анны НЕКАРЕНИНОЙ

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 7975-2013
тыква свежая, сорт Баттернат, урожай 2019 года	универсам «Магнит», Кострома	В норме	Менее 30,0	Соответствует требованиям по органолептическим показателям
тыква свежая, урожай 2019 года	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	155,0	Соответствует требованиям по органолептическим показателям
тыква свежая, сорт Баттернат, урожай 2019 года	универсам «Дом еды», Кострома	В норме	Менее 30,0	Соответствует требованиям по органолептическим показателям