

Не хватает лоска капустной заморозке

Почему замороженные овощи из костромского магазина не впечатлили экспертов?

Последние годы найти абсолютно любой сезонный овощ в торговых сетях можно круглый год. И часто - в замороженном виде. Специалисты уверены, что даже лучше: полезные свойства сохраняются, а качество не страдает, как в случае со свежими плодами, которым приходится преодолевать огромные расстояния до прилавка. На контрольную проверку именно таких овощей и вышли мы на этой неделе. Под прицел попала капуста: брюссельская, цветная и брокколи.

Наморозили?

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

цветную капусту замороженную. Место покупки - фирменный тонар «Элика», Кострома;

капусту брокколи замороженную. Место покупки - фирменный тонар «Элика», Кострома;

брюссельскую капусту замороженную. Место покупки - фирменный тонар «Элика», Кострома.

Каждого подопытного, где это было возможно, специалисты разобрали по «косточкам», точнее - на кочерыжки и соцветия. Цветная капуста, как и брокколи, экспертов приятно впечатлила. Выглядела она опрятно: чистая, здоровая. Вредители до нее явно добраться не успели, болезни - тоже, да и обращались на производстве с ней, по всей видимости, аккуратно. На ней не было ни одного механического повреждения.

Чего точно не скажешь



про брюссельскую капусту. Отдельные ее кочанчики эксперты признали рыхлыми, сместили их и пятна, а также частичная обесцвеченность. Говорят такие нарушения об одном: овощ был явно переморожен, поэтому потерял и вкус, и пользу, и товарный вид. Совсем возмутили пищевиков большие механические повреждения - не меньше 15 миллиметров в диаметре. Поэтому образец специалисты забраковали, на прилавке такой заморозке точно не место.

По «химии» - пятерка?

Нитраты специалисты посчитали на следующем, физико-химическом испытании. Правда, им пришлось стол-

кнуться со сложностями. Как оказалось, СанПиН этим видам капусты доверяет, и содержание солей азотной кислоты (научное «имя» нитратов) в них строго не ограничивает.

Но назвать максимумы и минимумы мы имеем право. Тем более когда результаты, как в случае с нашими подопытными, отличаются в разы. Самой безобидной с точки зрения химии, на наш взгляд, стала цветная капуста. В ней эксперты не насчитали и 30 мг/кг нитратов. То есть этих вредных веществ в ней практически нет. В брокколи испытание показало 143 мг/кг нитратов. А самое большое (в рамках испытания) их количество - в брюссельской капусте. Результат - 265 мг/кг. Как мы помним, санитар-

ные правила нормы не дают, поэтому говорить о том, нарушает ли в данном случае капуста какие-либо стандарты, мы не можем.

Однако настоящий аутсайдер экспертизы стал известен еще на первом испытании. Брюссельская капуста неприятно впечатлила специалистов своим внешним видом - рыхлостью, обесцвеченностью и повреждениями. Два остальных образца требованиям ГОСТ Р 54683-2011 полностью соответствуют.

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



Выбираем замороженные овощи

- продукт произведен в сезон произрастания овощей
- упаковка не повреждена и не вздута
- насыщенный цвет
- без подозрительных пятен, сильных повреждений



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

- Если вы покупаете замороженную капусту, обратите внимание на внешний вид упаковки. Она должна быть герметичной и без повреждений. Если овощи продаются в непрозрачном пакете, встряхните упаковку и прощупайте ее. Смерзшиеся комки говорят о том, что продукт замораживали и размораживали несколько раз, такие овощи могут принести только вред.

ВКУС НАРОДА

Доверяют ли качеству заморозок из магазинов города сами костромичи - вопрос отдельный. Ответы на него мы постарались узнать во время опроса, который традиционно провели на улицах областного центра.

Людмила Федоровна:



- Покупаю замороженную фасоль, цветную капусту, брокколи, чернику. Качество мне очень нравится. Даже иногда думаю, что было бы лучше, если бы у нас все овощи и фрукты в таком виде продавались. Удобно, вкусно, полезно.

Елена:



- Знаете, такие овощи хорошо идут в пост. Беру в магазине брокколи замороженную, «гавайскую смесь», например. К качеству никогда вопросов не было. Наверно, потому, что нечасто покупаю и выбираю фирменные продукты, которые подороже.

Татьяна:



- У нас есть огород, поэтому замораживаю свои овощи. Практически все: помидоры, огурцы, цветную капусту. Хранятся долго, практически до мая. И в любом случае вкуснее, чем покупные.

Елена:



- Мы живем в Макарьевском районе, и у нас, конечно, есть свой огород. В магазинах никаких заморозок мы не покупаем, все делаем сами. Заметила, что сейчас даже консервированием стали заниматься меньше, чаще именно замораживаем. В этом году, например, заморозила даже сливы.

Зинаида:



- Морозим исключительно овощи со своего огорода и ягоды - малину, чернику. В этом году вырастили сами брокколи и цветную капусту, тоже заморозили. Будет чем полакомиться зимой.

Фото

Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 54683-2011
брюссельская капуста замороженная	фирменный тонар «Элика», Кострома	Отдельные кочанчики рыхлые, с механическими повреждениями площадью более 15 мм в диаметре, с пятнами и обесцвеченные	265	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
капуста брокколи замороженная	фирменный тонар «Элика», Кострома	В норме	143	Соответствует требованиям
цветная капуста замороженная	фирменный тонар «Элика», Кострома	В норме	Менее 30	Соответствует требованиям