

Нам всем хочется, чтобы в холодильнике всегда были натуральные, свежие овощи и фрукты. Если нет своего сада-огорода, выход один - покупать продукты в супермаркетах. Может ли в таком случае идти речь про натуральность? И всегда ли там продаются свежие овощи? Ситуацию с сезонными продуктами в этот раз «СП» отследила на примере одного из костромских магазинов федеральной торговой сети, который открыли в нашем городе не так давно.

Постарела на прилавке?

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили овощи, приобретенные в магазине «ВкусВилл» в Костроме:

томаты черри красные, урожай 2019 года, Россия, ООО «Тепличный комбинат «Белореченский», Краснодарский край, Белореченск;

свеклу столовую свежую, урожай 2019 года;

картофель свежий, урожай 2019 года.

Самые приятные впечатления подарили экспертам помидоры черри. Свежие, чистые, здоровые и плотные, без посторонних привкусов и амбре, они были как на подбор и полностью отвечали ожиданиям. Вредители до них добраться не успели, а значит, производитель за качеством строго следил, за это бонус в его карму.

В случае с картофелем первое знакомство немного подпортили бледно-зеленые пятна. Но измерив их объем, специалисты доказали, что опасности этот недостаток не представляет, ведь занимает не более двух квадратных сантиметров от площади клубня. В остальном картошка полностью здорова, она не увяла и не проросла на прилавке, как это часто бывает.

Чего не скажешь о свекле. Условия «проживания», видимо, не особо пришлись ей по вкусу. Один из корнеплодов, купленных нами для экспертизы, имел признаки морщинистости и загнивания. Такого ГОСТ допустить не мог и пробу забраковал.

Дефекты в овощном «Комплексе»?

Недостатки нашли эксперты в сезонной продукции костромского магазина, входящего в крупную торговую сеть



Нитраты виноваты

Ситуация с «нитратами» прояснилась на этапе физико-химического анализа. Как мы помним из уроков биологии и предыдущих выпусков «СП»-Экспертизы, совсем безнитратных растений не бывает. Вредно, если имеется избыток этих веществ.

Томаты черри и свекла в испытании на нитраты оказались вне конкуренции. В помидорах, как показал нитратометр, солей азотной кислоты (научное название нитратов) содержится абсолютный минимум - менее 30 мг/кг. В случае

со свеклой результат не менее приятный: 225 при норме «не более 1400 мг/кг».

Избыток вредных веществ специалисты все-таки нашли - в картошке. Здесь содержание нитратов превысило норму на 11 мг/кг и составило 261 мг/кг. Следуя букве СанПиНа, эксперты бракуют картофель.

На этой ноте подведем и итоги. В копилке испытания оказались два нарушения. По органолептическим показателям (признаки морщинистости и загнивания) тестирование не прошла свекла, и по превышению нитратов - карто-

фель. Томаты черри соответствуют требованиям нормативных документов по вышеуказанным параметрам.

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

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



- Конечно, главный мой совет - всегда перед покупкой изучайте внешний вид овощей и фруктов. Благо в магазинах самообслуживания для этого есть все возможности. Отдавайте предпочтение тем овощам, которые, может быть, выглядят не идеальными, но свежими, крепкими и спелыми, без крупных трещин и порезов, без загнивающих бочков.

ВКУС НАРОДА

Как костромичи выбирают магазины, в которых покупают продукты? Что для них в приоритете - ассортимент или качество? Эти и другие вопросы мы задали горожанам во время традиционного опроса.

Любовь Геннадьевна:

- Вы знаете, я особо не выбираю магазины. Предпочитаю более внимательно относиться к продуктам, проверяю обязательно срок годности. «Брак» попадался. Вот буквально вчера пришлось выбросить пельмени, почувствовала неприятный запах.



Валерия:

- Люблю супермаркеты, куда можно зайти после работы и купить все необходимые продукты. Некачественное в магазинах, конечно, попадает. Например, не всегда берет на сыры - сколько бы они ни лежали, такое чувство, что по бокам срезают и продают.

Тамара:

- Хожу в разные магазины, предпочтений в этом плане нет. Беру продуктов всегда немного и тщательно выбираю. Наверно, поэтому бракованных мне и не попадает.



Мулла:

- Чаще всего посещаю точки крупных торговых сетей. Это удобно, всегда можно найти необходимые продукты, за качеством следят. Никогда еще не попадались продукты с душком.



Ирина:

- Очень нравится одна областная торговая сеть. Плюсов много: рядом с домом, большой ассортимент, приятные продавцы. Это главные составляющие успеха для супермаркета, я считаю.



Фото Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

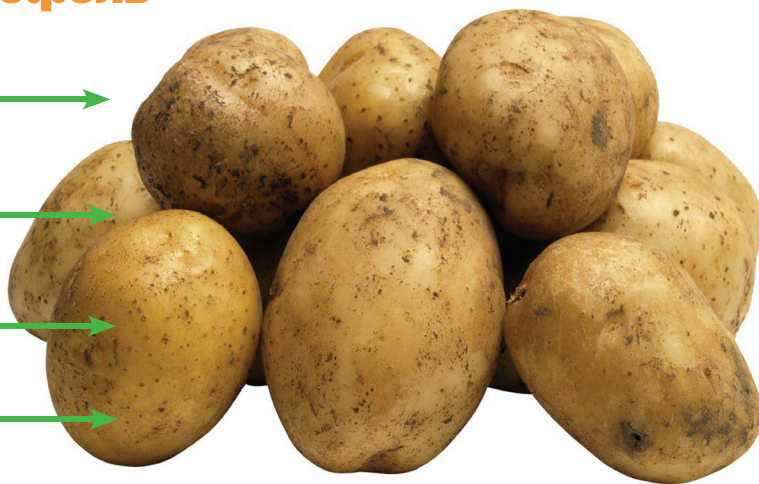
Выбираем картофель

клубни плотные и твердые

зеленые пятна отсутствуют или занимают небольшой объем

кожура гладкая, без шероховатостей

нет темных пятен на кожуре



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг		Соответствие требованиям нормативных документов
			Результат	Норма	
томаты черри красные, урожай 2019 года, Россия, ООО «Тепличный комбинат «Белореченский», Краснодарский край, Белореченск	магазин «ВкусВилл», Кострома	В норме	Менее 30	Не более 300	Соответствует требованиям ГОСТ 34298-2017 по органолептическим показателям, требованиям СанПиН по содержанию нитратов
свекла столовая свежая, урожай 2019 года		Один из двух корнеплодов имеет признаки морщинистости, загнивания	225	Не более 1400	Не соответствует требованиям ГОСТ 32285-2013 по органолептическим показателям
картофель свежий, урожай 2019 года		В норме	261	Не более 250	Не соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 по содержанию нитратов