

Дебют редьки в качестве гостя нашей рубрики был «немного» омрачен: из трех образцов с отличным результатом финишировал лишь один. Почему не задалась экспертиза такого полезного и особенно популярного в сезон простуд овоща и на какие его недостатки специалисты не готовы закрывать глаза, узнаем сегодня.

Раны редьке не помеха?

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

редьку черную весовую. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

редьку черную весовую. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома;

редьку черную весовую, первый сорт. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома.

Первым делом, конечно, визуальный осмотр. Он может рассказать о редьке много интересного, например, как и сколько она хранилась. Недобросовестным продавцам такой «фейс-контроль» для овоща не на руку, ведь несвежим плодам на прилавке совсем не место.

Однако экспертов, видимо, в магазине особо не боялся. А может быть, за репутацию не радеют. Ведь редька сразу из двух костромских гипермаркетов прямо на прилавке успела... состариться. Увядавшие плоды мы купили в торговых сетях «Лента» и «Адмирал». Кстати, к «Адмиралу» претензий даже больше. Здесь мы купили самый крупный плод - в два раза больше обычного (это пока не претензия), который «украшала» огромная трещина, задевшая даже сердцевину овоща. А это сигнал о том, что хранили ее неправильно. ГОСТ такого не прощает. Забраковал он, кстати, обоих испытуемых

Трещит по швам,

или Что ранило редьку с костромских прилавков и почему ГОСТ ей этого не простил



- от увядших плодов тоже толку мало.

Наметанный глаз специалистов порадовали лишь образцы из «Лидера». Здоровые, чистые, свежие, без прорастаний и повреждений, без лишней влаги и нетреснувшие - как того и требует стандарт.

Нитрат - не брат

С химико-физической частью - разговор отдельный. Ведь к ней в первую очередь относится содержание нитратов - тех самых веществ, которыми питается растение во

время роста. Их избыток не безопасен для здоровья человека. Но, к сожалению, современный стандарт максимально допустимое число этих вредных веществ в овощах и фруктах не нормирует. Поэтому нам остается лишь констатировать факты. Отметим, что санитарные правила, действовавшие ранее, допускали в редьке до 1000 мг/кг вредных веществ.

В случае с нашими подопытными результаты намного ниже и красноречивее: от 773 до 800 мг/кг. То есть прежний стандарт такую редьку точно бы не «запретил».

Однако о неудачах образцов на органолептическом «фронте» забывать тоже не стоит. А там все не так радостно: стандарт забраковал сразу две пробы из трех. «Дисквалификацию» за увядший внешний вид получили овощи из торговых сетей «Лента» и «Адмирал». К слову, последний не только был не свеж, но и продавался с глубокой трещиной. Такую «рану» ГОСТ тоже не одобрил.

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

ВЫБИРАЕМ РЕДЬКУ ПО ВСЕМ ПРАВИЛАМ



- плод небольшого размера
- упругий
- без повреждений
- гладкая поверхность

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

- Овощ обязательно должен быть плотным. Вялым и мягким может быть только несвежий овощ. Не допускается никаких повреждений, трещин. Это может говорить о том, что редька гнилая. Если все-таки плод выбран с черной сердцевиной, то можно использовать его только для изготовления сока, предварительно вырезав все непригодное для еды.



ВКУС НАРОДА

Редька экспертам по вкусу не пришлась. А что думают костромичи об овощах из костромских магазинов и каким правилом руководствуются, выбирая их? Эти и другие вопросы мы задали горожанам во время традиционного опроса.

Ольга Юрьевна:

- Все фрукты и овощи покупаю в магазине, в том числе и редьку. Качество раз на раз не приходится: иногда с гнильцой, иногда с плесенью, а иногда - чистейшие и свежайшие продукты. Наверно, это от торговой точки зависит.



Любовь Викторовна:

- Знаете, беру многие овощи в магазине и серьезных претензий к продукции никогда не появлялось. Внешне все хорошо, что внутри - кто же знает? Но я почему-то думаю, что в торговых сетях за качеством следят строго.



Людмила:

- Самые лучшие и вкусные овощи растут в огороде. Но иногда что-то и купить приходится. На прилавке всякое увидеть можно, жалко, «химия» на глаз не определяется. Нужно учиться выбирать продукты по внешнему виду.



Алевтина Владимировна:

- Покупаю картошку, капусту. Редька покупная мне, кстати, не очень понравилась. Слишком сухая, никакого сока не дает. Свои овощи в любом случае лучше, чем из магазина.



Надежда:

- Все от продавцов зависит, от торговых сетей! Они должны соблюдать условия хранения, и тогда на прилавке не будет такого разнообразия подпорченных овощей и фруктов.



Фото Андрея Вилашкина

Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, не нормируется	Соответствие требованиям ГОСТ 32810-2014
редька черная весовая	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	800	Соответствует требованиям
редька черная весовая	гипермаркет «Адмирал», Кострома	Есть поврежденные, увядшие плоды	773	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям (наличие поврежденных, увядших плодов)
редька черная весовая, первый сорт	гипермаркет «Лента», Кострома	Есть увядшие плоды	782	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям (наличие увядших плодов)