

Репутация с «ГНИЛЬЦОЙ»

Эксперты забраковали больше 70 процентов томатов черри с прилавков Костромы

Скажем честно, еще ни разу эти миниатюрные помидоры не показали в рамках «СП»-Экспертизы безупречные результаты. То нитраты «зашкаливают», то подводит внешний вид. Но чтобы вот так - три пробы из четырех не соответствуют стандарту - даже для нас неприятный сюрприз. Но обо всем по порядку.

Небитый битого не спасет?

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

томаты черри (крупные, весовые). Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома;

томаты черри, Марокко. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

томаты черри, категория А+, урожай 2019 года, Марокко. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

помидоры черри весовые. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома.

Не помидорки, а загляденье. Так мы думали, когда брали их с прилавка. Но эксперты, взглянув на образцы профессиональным взглядом, все наше очарование мгновенно развенчали. А заодно объяснили, почему «свежие» по маркировке томаты на самом деле назвать такими язык едва ли повернется.

Пройдемся по фактам. Почти треть (точнее 28,4 процента) помидоров черри, купленных в «Лидере», оказалась треснутой и побитой. Почти четверть (19,7 процента) от общей массы пробы овощей из «Маг-



нита» имели свежие, еще не зарубцевавшиеся трещины. А покупка из «Адмирала» и вовсе была с гнильцой: пятна гнили имели 16,9 процента томатов. Результат, как видим, совсем не гостовский.

Остальные органолептические показатели (отсутствие вредителей и лишней влаги, плотность и наличие плодоножки, например) чашу весов на сторону черри не перевесили, помидоры специалисты забраковали. Правда, не все. К образцам из «Ленты» претензий не оказалось: придрались не к чему. На том и порешили.

Нитрат - не брат

На «повестке» следующего испытания - «химический вопрос». Увы, условия выра-

щивания помидоров черри, как и других овощей и фруктов, предполагают наличие в них солей азотной кислоты. Нитратов, если проще. Эти вредные вещества и есть та самая органика, которой растения питаются из почвы. К моменту снятия урожая часть из них остается в овощах, и томаты здесь не исключение.

СанПиН к нитратам относится с пониманием, но устанавливает свои разумные границы: не более 150 мг/кг (не более 300 мг/кг для растений, выращенных в защищенном грунте). Никто из подопытных (или их производителей) авторитетной норме перечить не стал. Максимум испытания - у помидоров из гипермаркета «Адмирал». Результат совсем невысокий - всего 33,8

мг/кг, что вполне отвечает требованиям санитарных правил. Остальные - и того ниже.

Правда, даже «пятерка» по «химии» успеваемость помидоров черри с прилавков Костромы не спасет. Как мы помним, три из четырех образцов забракованы по ГОСТу - по органолептике. Помидоры из «Лидера» и «Магнита» имели рубцы и трещины, а овощи из «Адмирала» испортились прямо на прилавке. Единственные правильные томаты черри куплены в «Ленте», к ним ни одной претензии так и не появилось.

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

КАК ВЫБРАТЬ ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ?



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



- Не стоит брать помидоры с белыми прожилками. Это признак незрелости. Кроме того, обратите внимание на кожуру овоща. Если она сморщенная, скорее всего помидоры перележали на прилавке. Если томат источает кислый запах - он начинает гнить.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Наличие плодов зеленых, мятых, перезревших, загнивших, заплесневевших, увядших, подмороженных, не допускается	Содержание нитратов, не более 150 мг/кг (300 для защищенного грунта)	Соответствие требованиям ГОСТ 34298-2017, СанПиН 2.3.2.1078-01
томаты черри (крупные, весовые)	гипермаркет «Лидер», Кострома	Наличие плодов треснувших и побитых	28,4% от общей массы пробы	33	Не соответствует требованиям по наличию треснувших и побитых плодов
томаты черри, Марокко	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	Отсутствуют	Менее 29,7	Соответствует требованиям
свежие томаты черри, категория А+, урожай 2019 года, Марокко	гипермаркет «Магнит», Кострома	Наличие плодов со свежими, не зарубцевавшимися трещинами	19,7% от общей массы пробы	Менее 29,7	Не соответствует требованиям по наличию плодов со свежими трещинами
помидоры черри весовые	гипермаркет «Адмирал», Кострома	Наличие плодов с пятнами в виде гнили	16,9% от общей массы пробы	33,8	Не соответствует требованиям по наличию плодов с пятнами гнили

ВКУС НАРОДА

Отличается ли мнение простых костромичей от мнения специалистов о помидорах из костромских магазинов, мы решили выяснить на традиционном опросе. Заодно узнали, на что они обращают внимание при покупке овощей и каким отдают предпочтение.

Татьяна Павловна:

- У меня не так давно появился свой огород. Выращиваю картошку, морковь, свеклу, капусту, огурцы. В магазине иногда помидоры покупаю. Качество мне не очень нравится. Со своего огорода вкуснее.



Тамара Дмитриевна:

- У меня все овощи сын покупает. Выбирать умеет, качество всегда достойное. А в зимнее время мы стараемся вообще овощи не покупать. Слишком много в них «химии».



Наталья Александровна:

- Помидоры беру в магазине часто, конечно. На мой взгляд, о хорошем качестве речи идти не может - жесткие, ярко выраженного вкуса нет, часто встречаются подгнившие экземпляры. Стараемся выбирать внимательнее.



Иван:

- Отдаю предпочтение овощам, в том числе обычным помидорам и помидорам черри, выращенным в одном из известных костромских хозяйств. Доверяю местным продуктам на сто процентов. Но и сам бдительность не теряю при выборе.



Нина:

- Раз на раз не приходится. Да и от магазина, аккуратности и трудолюбия сотрудников многое зависит. Иногда овощи очень хорошие на прилавке, чаще - лежат слишком долго, портятся. Поэтому выбираю тщательно.



Фото Владимира Аксенова

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»