

Тройной «неуд»

Проверка соленых огурцов из магазинов Костромы завершилась провалом

Раньше каждая хозяйка считала своим долгом закатать десятки (или хотя бы парочку) банок огурцов на зиму. Сегодня многие приобретают соленые огурцы в магазине. Проигрывают ли такие заготовки в качестве, узнаем сегодня.

Похрустим?

На этот раз в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

огурцы соленые ТМ «Белоручка», вакуумная упаковка, ООО «Эхо», Нижний Новгород. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

овощи соленые. Огурцы корнишоны соленые «Традиции вкуса», ООО «Традиции вкуса», Московская область, поселок Горшкова. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

огурцы соленые. Место покупки - торговый центр «Адмирал», Кострома.

Сказать, что «подопытные» хороши как на подбор, не получится. Слишком много неудач. Например, огурцы торговой марки «Белоручка» все абсолютно разные по размеру и... мятые. А овощи, купленные в гипермаркете «Адмирал», наоборот, одного размерного ряда. Но тоже мятые - и это их объединяет. Хотя, на самом деле, не только это: оба продукта имеют некрепкую, неплотную мякоть и совершенно не хрустят. А какие огурцы без хруста? Все эти нарушения тянут на «неуд» по ГОСТу. Так и есть: органолептические показатели норме не отвечают.

Претензий к внешнему виду не было лишь в случае с корнишонами «Традиции вкуса» из «Ленты». Здесь огурцы и ровные, и не мятые, крепкие, плотные, полностью пропитанные рассолом и даже хрустящие.

Не кидают соль на ветер

Серьезные «пробелы» в качестве вскрываются и на этапе физико-химического исследования. К нему специалисты



и приступили. Первым делом проверили массовую долю хлоридов в рассоле. Так как соль является консервантом, от ее количества напрямую зависит срок хранения «покупных» заготовок. «Соленый» вопрос решился не в пользу единственного, играющего до этого момента по правилам, образца - огурцов от «Традиции вкуса». Консервы, как оказалось, недосолили: 2,3 процента соли при норме от 2,5 до 3,5 процента. А значит, ГОСТ их бракует. У остальных результат вполне приемлемый.

Степень остроты соленых огурцов контролирует показатель «массовая доля титруемых кислот». Стандарт и ее жестко ограничивает: от 0,6 до 1,2 процента.

В противном случае либо огурцам не хватит вкуса, либо есть их будет невозможно. В этом испытании «нарушителей» ГОСТа не оказалось. Все образцы идут вровень: результат 0,6 процента.

Однако, как мы помним, все «подопытные» пришли к финишу с нарушениями. Огурцы из «Магнита» и «Адмирала» не порадовали органолептикой, а консервы из «Ленты» «блеснули» недосолом. Увы, ни одно изделие требованиям ГОСТ 34220-2017 не отвечает.

Напоминаем: результаты касаются лишь образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшее изменение продукции не отслеживается.



ЛИКБЕЗ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ

- крышка на банке должна быть совершенно ровной
- этикетка также наклеена ровно, с четкими надписями и полной информацией
- мутный рассол не безопасен
- надписи «Эко» и «Био» ни о чем не говорят и на качество содержимого не влияют



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

- При покупке овощных консервов обратите внимание на срок годности. Изучите и дату изготовления, она должна быть летней или осенней. Консервы изготовлены зимой и весной? Это повод задуматься о качестве сырья. Скорее всего, производитель закупил не свежесобранные плоды. Затем посмотрите состав. Идеальный вариант, если в нем только овощи, специи и вода, без красителей и стабилизаторов.

НАРОДНЫЙ ЭКСПЕРТ

А что выбирают костромичи - соленья из магазина или со своего огорода? Об этом мы спросили горожан во время традиционного опроса. Мнения разделились.

Валерий:



- Все овощи и фрукты предпочитаю есть исключительно в свежем виде. Считаю, что так полезнее. А заготовки мы не делаем и в магазине не покупаем.

Елена:



- Знаете, у меня свой огород. Поэтому консервированием занимаюсь самостоятельно. В ход идут и огурчики, и помидорчики, и грибы! Все заготовки делаю. Хватает на всю зиму и даже остается.

Любовь Евгеньевна:



- Я часто покупаю овощные консервы в магазине. Попадают и неудачные экземпляры: бывает, мягкие огурцы слишком, не хрустящие. А выбираю всегда по внешнему виду. Смотрю, чтобы не было видимых дефектов.

Ольга Сергеевна:



- У меня есть огород, поэтому все заготовки делаю дома. В магазине могу купить консервированный горошек или кукурузу для салатов. Вот там встречается мутный рассол, считаю его плохим признаком.

Татьяна Юрьевна:



- Я сама делаю лечо, марину и солю огурцы, помидоры. Могу купить корнишоны в магазине. Некачественных, если честно, не попадалось. Наверно потому что покупаю их нечасто.

Фото

Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля хлоридов в рассоле, 2,5-3,5%	Массовая доля титруемых кислот в рассоле (в расчете на молочную кислоту), 0,6-1,2%	Соответствие требованиям ГОСТ 34220-2017
огурцы соленые ТМ «Белоручка», вакуумная упаковка, ООО «Эхо», Нижний Новгород	гипермаркет «Магнит», Кострома	Консистенция не крепкая, мякоть не плотная, не хрустящая	3,1	0,6	Не соответствуют требованиям по органолептическим показателям (консистенция)
овощи соленые. Огурцы корнишоны соленые «Традиции вкуса», ООО «Традиции вкуса», Московская область, поселок Горшкова	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	2,3	0,6	Не соответствует требованиям по массовой доле хлоридов
огурцы соленые	торговый центр «Адмирал», Кострома	Консистенция не крепкая, мякоть не плотная, не хрустящая	2,7 (нормы нет)	0,6	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям (консистенция)