

Черешня с «аттестатом зрелости»

Эксперты оценили качество суперпопулярной ягоды с костромских прилавков

Ох уж эта черешня - манит любителей свежих ягод с десятков прилавков. Пройти мимо нее невозможно. В этих плодах большое количество магния, марганца, меди, калия, кальция и железа. Такой набор витаминов помогает обеспечивать нормальное кроветворение. Словом - идеальное сочетание вкуса и пользы. Если только ягоды качественные. Но это большой вопрос. Потому эксперты пристально рассмотрели черешню свежего урожая.

«Лицом» красна

Итак, мы отправили в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» три образца черешни:

- черешня свежая весовая. Место покупки - супермаркет «Магнит», Кострома;
- черешня свежая весовая. Место покупки - торговая группа «Гулливёр», Кострома;
- черешня свежая весовая. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Честно скажем - за наши образцы мы переживали. А все потому, что несколько проверок черешни прошлых урожаев ягода провалила - находились гнилые и поврежденные плоды. И это только на первом этапе экспертизы! Но то было прежде. Сейчас все представленные образцы прошли проверку. Вердикт экспертов - ягоды свежие, доброкачественные, плотные, чистые, здоровые. Более того, во всех трех партиях они не поврежденные, без затрагивающих мякоть повреждений насекомыми-вредителями и излишней внешней влажности. Запах и вкус экспертов тоже порадовали - они свойственные черешне, без постороннего аромата и привкуса.

«Аттестат зрелости» так-



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

- Если покупаете черешню на рынке, не стесняйтесь спрашивать у продавца документы на товар. На упаковках в магазине вся необходимая информация уже должна быть указана. Особенное внимание обратите на дату производства, сроки и температуру хранения. Обязательно посмотрите, где хранится черешня, желательно, чтобы это было темное сухое место, под прямыми солнечными лучами ягоды будут гнить уже через несколько часов.

же получили все представленные образцы. Плоды черешни 2020 года выпуска достаточно развившиеся, не зеленые и не перезревшие. Однако ягоды из «Магнита» по цвету не однородные - есть как темно-, так и светлоокрашенные. Темно-бордовые плоды у черешни из «Гулливера», а просто бордовые у продукта из «Лидера». Впрочем, цвет никоим обра-

зом не повлиял на качество ягод. «Внешнюю» проверку все образцы прошли.

Равны как на подбор

Наступило время измерить черешню со всех сторон. Ягоды, согласно ГОСТ 33801-2016, должны быть не менее 20 миллиметров в наибольшем поперечном диаметре.

Все три образца оказались даже крупнее.

Однако, что покупатель не измерит, а эксперт узнает наверняка, так это количество нитратов в черешне. Верхней границы норматив не устанавливает. Но всем ведь интересно, где этих веществ больше? Интриги, как оказалось, нет никакой. В трех образцах нитратов минимальное количество: меньше 29 миллиграммов на килограмм.

Вот и получается, что в 2020-м черешня полностью оправдалась от своих прошлых «грешков». А значит, вы можете порадовать себя этой вкусной летней ягодой. Но обязательно следуйте нашим советам по ее выбору.

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

ВКУС НАРОДА

Где найти самую вкусную черешню, мы решили узнать у костромичей. Какие ягоды они выбирают, где и почему? Или свой огород радует черешневым раздольем? Ответы, как всегда, из первых уст.

Яна:

- Ягоды любим. Сейчас, например, в холодильнике есть клубника и черешня. Закупаемся на базе - там всегда все в отличном состоянии, выбираем по сортам. Иногда берем в костромской торговой сети, здесь уже обращают внимание на внешний вид. Но самая, конечно, вкусная ягода - из своего сада.



Ольга:

- Знаю, что многие берут фрукты-ягоды на рынке. И черешню в том числе. Я же больше доверяю магазинам. Не знаю, почему. Кажется, что там надежнее, может быть, проверяют качество лучше.



Галина Альбертовна:

- С черешней можно ошибиться в выборе. Важно, чтобы каждую ягоду можно было разглядеть. Потому не беру сразу упакованную. Лучше выбирать на прилавке.



Инна:

- Черешня - ягода такая, варенье из нее получается не очень вкусное. Поэтому есть ее нужно свежей. Правда, я ее не очень люблю - на своем огороде клубника растет и черешню мне прекрасно заменяет.



Алла:

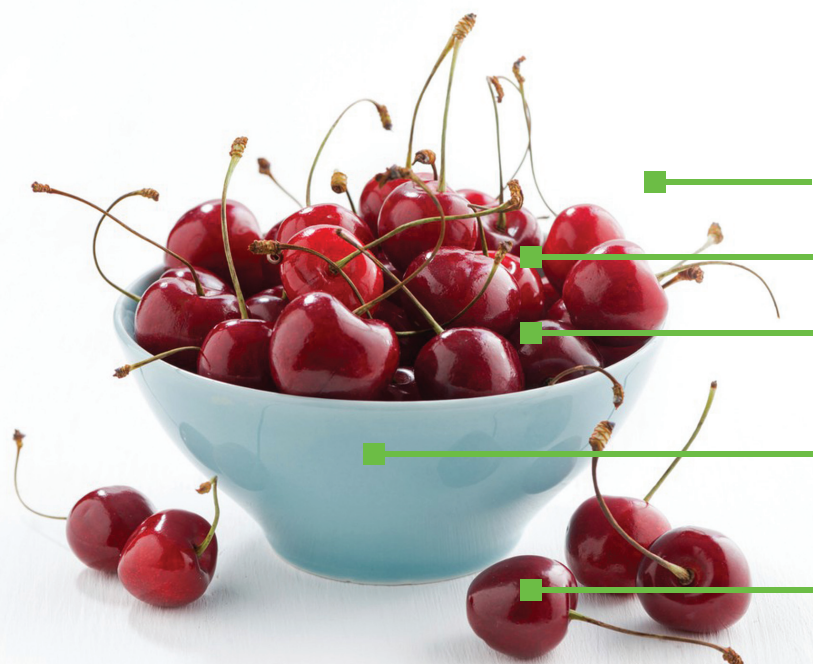
- Всегда беру черешню из Узбекистана. В проверенных местах - на базе и на рынке. Мне очень нравится эта ягода. И полезная она, говорят.



Фото

Андрея Вилашкина

Черешня на «отлично»



* Черешню лучше всего покупать в разгар сезона (июнь-июль). В это время ягоды дешевле и вкуснее.

* Покрутите ягоду кончиками пальцев - поверхность должна быть сильная и упругая.

* Правильные плоды продаются с черешками. Сухие и бесцветные плодоножки выдают черешню-старожилу. У свежих ягод высокого качества плодоножки зеленые и упругие.

* Внимательно посмотрите, нет ли на черешне вмятин, порезов или мягких мест на кожице. Из-за этого ягоды быстрее гниют, к тому же это один из признаков перезрелости.

* Чем темнее ягоды, тем более они насыщены сахарами, каротиноидами, антоцианами и органическими кислотами.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг,	Размер по наибольшему поперечному диаметру, не менее 20 мм	Нормы, установленные ГОСТ 33801-2016 «Вишня и черешня свежие. Технические условия»
Черешня свежая весовая	Супермаркет «Магнит», Кострома	В норме	менее 29,0	более 20,0	Не превышает норм
Черешня свежая весовая	Торговая группа «Гулливёр», Кострома	В норме	менее 29,0	более 20,0	Не превышает норм
Черешня свежая весовая	Универсам «Лидер», Кострома	В норме	менее 29,0	более 20,0	Не превышает норм