

Слива поспела - выбирай умело!

Рассказываем о плюсах и минусах фруктов с костромских прилавков



Вот где кладезь полезных веществ - в сливе. Например, в ней содержится большое количество витаминов А, С, В, Рр и микроэлементов (калий, магний, железо). Темно-синий цвет сливе придают антоцианы - полезные вещества, которые защищают организм от рака и быстро старения. Словом, настоящая молодильная ягода, если найти качественный продукт. Этим мы и озадачили наших экспертов.

Помяты, но не сломлены?

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы направили следующие образцы:

слива свежая весовая, урожай 2020 года. Место покупки - универсам «Адмирал», Кострома;

слива свежая весовая, урожай 2020 года. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

слива свежая весовая, урожай 2020 года. Место покупки - универсам «Пятерочка», Кострома.

Названия у всех одинаковые, да и невооруженным взглядом особых различий не определить. Следует сразу отметить, что цвет спелости у разных сортов сливы может отличаться. Потому мы и доверили экспертам изучить ее со всех сторон.

На вид все плоды порадовали. Сливы свежие, зрелые, целые, чистые, здоровые. Фрукты из «Адмирала» и «Пятерочки» - крупные, но размер также зависит от сорта.

Интересно, что на плодах из «Лидера» имеются незначительные дефекты кожицы. К счастью, они не затрагивают мякоть и не превышают 1/16 части самой сливы. Так что это вполне допустимо. А вот излишняя влага и посторон-



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

- Покупая фрукты, овощи и ягоды, старайтесь выбирать продукты из более близкого региона, страны. Выбирайте плоды средние по размеру. Если есть такая возможность, попросите продавца разрезать плод пополам. Выбирая сливу, попробуйте ее на ощупь - кожица при нажатии должна немного прогнуться. Но при этом слива чересчур мягкой не должна быть. Твердость свидетельствует о том, что она не созрела.

ний запах от образцов норматив бы не устроила. К счастью, ни того, ни другого не замечено. Значит, органолептика в норме.

«Нитратная» борьба

Правда, это только часть исследования. А как быть с нитратами? Если эти вредные вещества прочно поселились в ягодах, одним лишь внешним осмотром не отделаешься. Поэтому эксперты приступили к более сложному испытанию - определению физико-химических показателей. И, в частности, проверили плоды на содержание солей азотной кислоты, как по-научному величают нитраты специалисты.

Норматив, к слову, верхней планки не имеет. Но всем же интересно, кто победит в не-

официальном соревновании? Абсолютно одинаковыми показателями могут похвастаться сливы из «Лидера» и «Пятерочки». Нитратов здесь менее 29,0 миллиграмма на килограмм. А вот в образце из «Адмирала» показатель - 36 мг/кг. Что, конечно, выше, чем у конкурентов, но норме все равно соответствует.

Получается, что все представленные образцы наши испытания прошли. Однако прежде чем идти в магазин, воспользуйтесь нашими советами по выбору слив. В таком случае, мы надеемся, он вас действительно порадует.

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



- Если слива покрыта тонким слоем сизовой пыльцы, берите ее не раздумывая. Вам попались свежие, недавно сорванные плоды.
- Избегайте плодов треснувших, с вмятинами, пятнами и другими повреждениями.
- Слива не должна быть мягкой или чрезмерно твердой, спелый плод всегда упругий. Отметим, что есть сорта-исключения, отличающиеся твердым плодом на протяжении всего процесса созревания.
- Черные точки, ямки или темные пятна - признак влияния паразитов или заболеваний.
- Кожица на сливе не должна быть маслянистой. Это говорит об обработке химикатами.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг	Нормы, установленные ГОСТ 32286-2013
Слива свежая весовая, урожай 2020 года	Универсам «Адмирал»	В норме	36,0	Не превышает норм
Слива свежая весовая, урожай 2020 года	Универсам «Лидер»	В норме	Менее 29,0	Не превышает норм
Слива свежая весовая, урожай 2020 года	Универсам «Пятерочка»	В норме	Менее 29,0	Не превышает норм

ВКУС НАРОДА

Слива - еще тот фрукт. К ней без особого подхода - никак. Секреты по ее выбору мы рассказали. Но знают ли их костромичи? Или у них свои методы? Эти вопросы мы задали жителям города.

Дмитрий:

- Нет, в этом году не ел еще сливы. Только черешню покупали. Но думаю, что скоро купим и сливу. Правда, я сам не выбираю - доверяю это дело жене. Она у меня специалист по выбору фруктов. Плохих еще не попало.



Вера:

- Сливы я не покупаю. А зачем? В саду у меня терновник растет. Мне кажется, что он прекрасно заменяет ее. С огорода все равно любой фрукт полезней, чем из магазина или рынка.



Ольга Александровна:

- Сливы беру не часто. Но обычно покупаю их в магазине. Попадались разные: и очень хорошие, и гнилые. Но тут угадать сложно.



Надежда:

- Покупаю фрукты в магазине. Сливы в том числе. Как выбираю? Я беру те, что мягче. Мне кажется, что такие плоды более сладкие.



Светлана Ивановна:

- Какие тут могут быть секреты? Просто выбираю по цвету, проверяю на ощупь, смотрю, есть ли в партии гнилые сливы. Всегда помогает!



Фото
Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»