

На юге рос и не дорос?

Зрелость абрикосов из костромских торговых сетей экспертов не впечатлила

То не успел, то переспел

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

абрикос свежий весовой, урожай 2020 года. Место покупки – супермаркет «Адмирал», Кострома;

абрикос свежий весовой, урожай 2020 года. Место покупки – универсам «Лидер», Кострома;

абрикос свежий весовой, урожай 2020 года. Место покупки – универсам «Гулливёр», Кострома.

Даже жарким летом к аппетитным и свежим фруктам специалисты придирчивы. Где вырос, какого сорта, а есть ли дефекты? Ответы на эти и другие вопросы от молчаливых плодов получают во время органолептического осмотра.

На первый взгляд наши «подопытные» выглядят прилично. Фрукты целые, не покусанные вредителями, без посторонних запахов и привкусов. В каждой пробе есть поверхностные дефекты, но на внешний вид и сохранность они не влияют.

А вот степень зрелости у абрикосов из магазинов Костромы далека от идеала. Как оказалось, на прилавке «Адмирала» лежали переспелые фрукты. Считайте, срок годности у них уже закончился. В «Гулливере», наоборот, продавались недозрелые, еще зеленые абрикосы. В домашних условиях они, конечно, могут дозреть, но их вкусовые качества до идеальных точно не дотянут, да и сочными они не станут. Поэтому два этих образца ГОСТ бракует за нарушения. К абрикосам из «Лидера» у стандарта претензий нет.

Любителям полакомиться фруктами в июле пришлось сладко. Полки магазинов оказались усыпаны рыжими, оранжевыми и красноватыми «гостями» с юга – персиками, нектаринами и абрикосами. Кто-то принимает такой витамин в «чистом» виде, а некоторые костромские хозяйки наварили варенье и закрутили не одну банку компота. Не остались в стороне и специалисты. Их главная миссия – пока не поздно, найти среди сладких фруктов (в нашем случае – абрикосов) нарушителей. Увы, такие тоже были.



Нитраты не виноваты

Еще одно серьезное испытание для «южан» – проверка на содержание нитратов. Как мы помним, эти вещества есть абсолютно в каждом фрукте. Более того – во всех растениях. А вредными становятся лишь в том случае, если присутствуют в избытке. Для абрикосов нормы нитратов ГОСТ не указывает. Но этого и не требуется. В каждом из трех образцов вредных веществ содержится минимально возможное количество: менее 29 мг/кг. А значит, для здоровья никакой опасности они не представляют.

Однако, несмотря на удачу в последнем испытании, битву за качество фрукты уже про-

играли. Образцы с прилавков «Адмирала» специалисты забраковали за переспелые плоды, а абрикосы из «Гулливера» – за недозрелые. Испытание успешно прошли только плоды из «Лидера». Поэтому выбирайте фрукты аккуратнее и следуйте нашим советам!

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



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

– Советую оставить на прилавке абрикосы, «украшенные» коричневыми пятнами и вмятинами. Эти дефекты говорят о том, что фрукт уже начал гнить и не пригоден в пищу. Зеленые пятна, наоборот, выдают незрелость абрикоса. Слишком твердый абрикос тоже будет незрелым, а мягкий – переспевшим фруктом.

ВКУС НАРОДА

А какие фрукты с городских прилавков предпочитают костромичи? И знают ли секреты выбора? Эти и другие вопросы мы задали жителям областной столицы во время традиционного опроса.



Любовь:

– Очень люблю персики и абрикосы, но покупать приходится на свой страх и риск, потому что выбрать сложно.

Знаю, что обязательно нужно понюхать, запах должен быть сладкий, натуральный. Некачественные фрукты можно вычислить по морщинкам и излишней мягкости.



Алексей:

– В нашем саду растут яблоны, поэтому каждое лето собираем урожай яблок. В магазине фрукты покупаем редко, в основном овощи. К качеству претензий нет, не присматриваюсь.



Равиль:

– Абрикосы, честно говоря, тяжело выбирать. Сложно определить с первого взгляда, хорошие плоды или нет. Если и покупаю, то на авось. Персики выбираю по аромату. А вот у арбузов много примет. Например, хвостик должен быть отсохшим, а сам арбуз немного приплюснутым.

– Советую оставить на прилавке абрикосы, «украшенные» коричневыми пятнами и вмятинами. Эти дефекты говорят о том, что фрукт уже начал гнить и не пригоден в пищу. Зеленые пятна, наоборот, выдают незрелость абрикоса. Слишком твердый абрикос тоже будет незрелым, а мягкий – переспевшим фруктом.



Артур:

– Чаще всего покупаю в магазине бананы или яблоки. К другим фруктам как-то равнодушен. Торговую точку долго не выбираю, иду в магазин рядом с домом. Качество хорошее, меня устраивает.



Юлия:

– Мне кажется, любой фрукт можно выбрать по внешнему виду. Главное, чтобы не было морщинок, пятен непонятного происхождения, подгнивающих бочков. Сложно с арбузами и дынями – не всегда можно угадать, что внутри.

Фото
Андрея ВИЛАШКИНА

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

КАКОЙ АБРИКОС СТОИТ КУПИТЬ?



нет трещин и механических повреждений

ровный цвет без пятен и точек

поверхность абсолютно сухая, без малейших признаков влаги

при нажатии фрукт не теряет форму

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов	Нормы, установленные ГОСТ 32787-2014
абрикос свежий весовой, урожай 2020 года	супермаркет «Адмирал», Кострома	Плоды не однородные по степени зрелости, наличие переспевших плодов	Менее 29,0	Не удовлетворяет норме по органолептическим показателям (степени зрелости)
абрикос свежий весовой, урожай 2020 года	универсам «Лидер», Кострома	В норме	Менее 29,0	Удовлетворяет норме
абрикос свежий весовой, урожай 2020 года	универсам «Гулливёр», Кострома	Плоды не однородные по степени зрелости, наличие зеленых плодов	Менее 29,0	Не удовлетворяет норме по органолептическим показателям (степени зрелости)