

Дынная сладость - здоровью не в радость

Чем удивили экспертов «южные гости» с костромских прилавков?

В магазинах, на рынках, в тонарах - везде можно найти сейчас дыни. Множество сортов, форм и размеров не должны запутать придирчивого покупателя. Ведь наши эксперты, которые ежегодно изучают эти бахчевые культуры, знают - не все дыни одинаково полезны. Иногда даже сладкий вкус и прекрасный внешний вид могут быть обманчивы.

Ровно и желто

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

- дыня свежая, урожай 2020 года. Место покупки: МУП «Центральный рынок», Кострома;

- дыня свежая, урожай 2020 года. Место покупки: магазин «Пятерочка», Кострома;

- дыня. Место покупки: магазин «Гулливёр», Кострома.

Первым делом эксперты, конечно, оценили внешний вид образцов. Стоит сразу отметить, что цвет плода разных сортов может различаться. Мы же искали исключительно привычные для нас желтые дыни. На наше счастье все представленные плоды были чистые, целые, свежие, здоровые, без излишней влажности. Так что за внешний вид наша дынная тройка получила «пятерку». Хотя, конечно, и на дыне бывают пятна. К примеру, на плоде с Центрального рынка есть зарубцевавшиеся полости. А у дыни из «Пятерочки» - темные, не затрагивающие мякоть. Но эти детали не мешают пройти проверке, вернее - первый ее этап.

А что внутри?

Эксперты заглянули под корку плодов. Первым делом оценке подверглись запах и вкус. Они тоже оказались вполне свойственные спелой дыне. Сочность и нежность в норме, как и нужно для выбранного нами ботанического сорта. Специалисты обратили свое внимание на то, что семена в дыне зрелые, легко отделяются. А мякоть хоть и различной плотности, но не перезревшая. Все образцы и вкусные, и сладкие. Так что в этом вопросе опять наши дыни оказались на высоте. И вкус, и запах, и размер, и форма - все у них хорошо. Но это только на перво-



женный взгляд. Специалисты МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» заглянули дальше.

На грани и за ней

А дальше - смотрим нитраты. Как мы помним, избежать их сложно - эти вредные вещества есть в любых овощах, ягодах и фруктах, выращенных на грунте. Но для человека опасность представляет лишь избыток такой «химии», например, когда он съел много фруктов с завышенным количеством нитратов. Безопасная дыня, согласно ГОСТу, не должна содержать их более 90 мг/кг.

Из всей троицы выделяется образец с Центрального рынка. Он и близко не подошел к контрольной отметке. Дыня из «Гулливера» прошла по грани - ровно 90 мг/кг. И, наконец, образец из «Пятерочки» заставил экспертов огорчиться: более чем в три раза превысил он норму - 291 мг/кг.

Результат не самый обнадеживающий. Однако это не значит, что вы должны отказывать себе в полезном и вкусном продукте. Нужно соблюдать всего лишь несколько правил. Во-первых, покупайте дыни только у проверенных продавцов. Во-вторых, оценивайте внешний вид плода. И, в-третьих, ни в коем случае не берите бахчевые культуры в придорожных палатках или

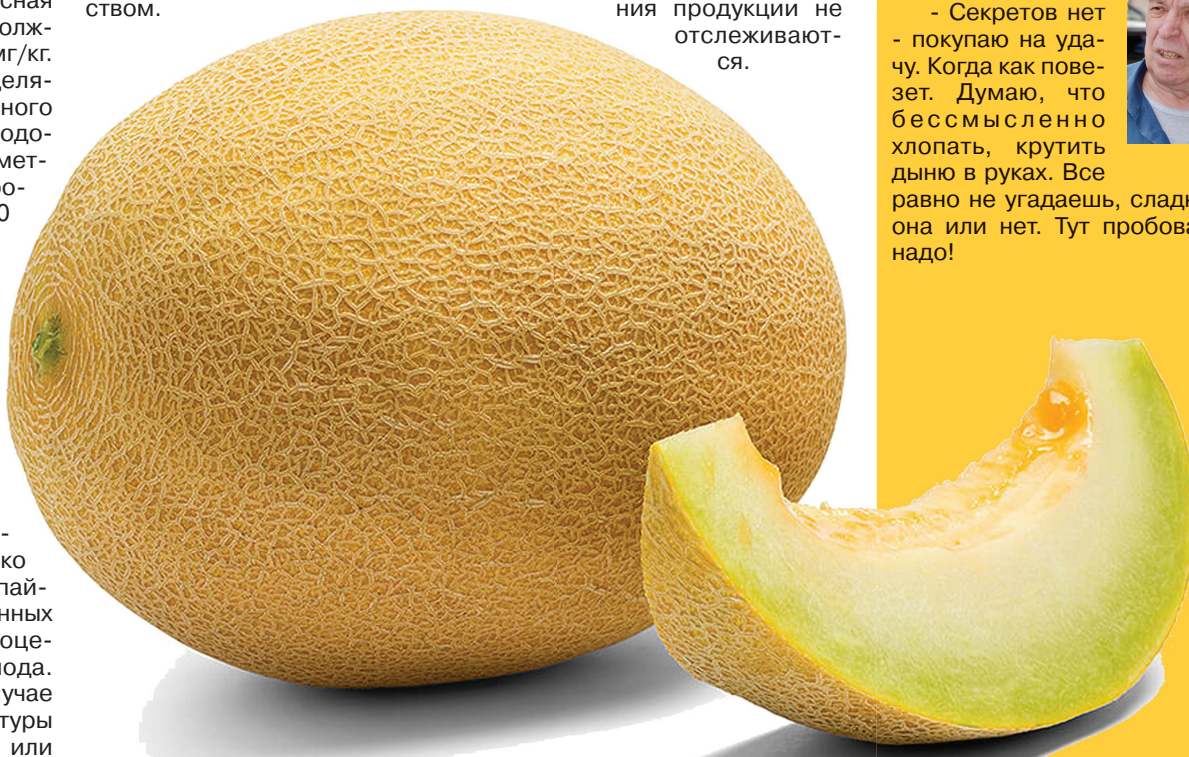


Мargarита БАРАНОВА, директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг»:

- Мы практически ежегодно проверяем дыни. И каждый раз сталкиваемся с неприятными сюрпризами. Даже в магазине всегда есть сложность выбрать качественную бахчевую культуру. А тем более в точках вдоль автодорог: арбузы и дыни в таких местах не прошли санитарную экспертизу и могут впитывать в себя тяжелые металлы, содержащиеся в выхлопных газах автомобилей.

из фургонов. Если все условия будут соблюдены, вы сможете порадовать себя и близких настоящим лакомством.

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



Наименование	Место покупки	Содержание нитратов, мг/кг (норма 90)	Органолептические показатели	Нормы ГОСТ 7178-2015
Дыня свежая	МУП «Центральный рынок»	38	В норме	Не превышает норм
Дыня свежая	Магазин «Пятерочка»	291	В норме	Превышает нормы по содержанию нитратов
Дыня	Магазин «Гулливёр»	90	В норме	Не превышает норм

ВКУС НАРОДА

Советов по выбору дынь - множество. Только каждый раз это лотерея - вкусный или нет попадетс тебе плод. Но мы решили узнать у костромичей, как они выбирают дыни для своего стола.

Ольга:

- Я покупала дыни в этом сезоне несколько раз. Всегда удачно. Как я определяю качество дыни? Все просто - много лет беру у одного и того же продавца. В нем я уверена. А покупать просто так - это братькота в мешке.



Елена:

- Я вообще не умею выбирать бахчевые. Все время попадаются невкусные.



Анна:

- В этом году в одном и том же месте покупала дыни дважды. Маленькую попробовали - очень сладкая, вкусная. Большую взяли - совсем не то. Пустая, пресная. Как тут угадать?!



Светлана:

- Если честно, я дыни не очень люблю. Даже несмотря на то, что сейчас сезон, я еще ни разу их не покупала. Уж лучше арбузы!



Сергей:

- Секретов нет - покупаю на удачу. Когда как повезет. Думаю, что бессмысленно хлопать, крутить дыню в руках. Все равно не угадаешь, сладкая она или нет. Тут пробовать надо!



Фото Андрея ВИЛАШКИНА

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

