



Время от времени «СП»-экспертиза наносит визиты в какую-либо торговую точку, чтобы проверить сразу несколько продуктов. Очередной подобный «рейд» прошел в магазине «Гулливёр», в котором мы приобрели сезонные овощи: огурцы, кабачки и перцы. Удалось ли всей тройке пройти нашу проверку?

Побит и сломлен?

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили следующую сезонную продукцию, приобретенную в костромском магазине «Гулливёр»:

- огурцы свежие. Урожай 2020 года;
- перец свежий «Долма». Урожай 2020 года;
- кабачки свежие. Урожай 2020 года.

Овощное ассорти, конечно, эксперты изучили внимательно. Начали с внешнего вида. Кабачки и перцы прошли этот этап без проблем. Все плоды свежие, здоровые, чистые. Перцы - желто-зеленого цвета, без излишней внешней влажности, с плодоножками, плотные. Кабачки хоть и гладкие, но с незначительными поверхностными дефектами. Общего вида это не портит. Главное, что эти образцы обошлись без повреждений сельскохозяйственным вредителями и болезнями. Да и мякоть кабачков сочная, плотная, без пустот и трещин, без перезревших семян.

Но, как вы заметили, мы отдельно вынесли рассказ об огурцах. Они, конечно, свежие, здоровые, без лишней влаги, плотные и с водянистыми

На нашей грядке не все в порядке?

Чем удивил экспертов «овощной набор», купленный в одном из магазинов Костромы?



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

- Качественные перцы должны быть гладкими, ровными, плотными, одного ботанического сорта, типичной формы и окраски. И конечно, без царапин, трещин и вмятин. При покупке кабачков также следует обратить внимание на поверхность. Кожица должна быть тонкая, нежная. Ну и, конечно, все это будет, если кабачки молодые. И небольшого размера. Аналогичный совет можно дать и по выбору огурцов.

семенами. Но... В партии эксперты нашли плоды с механическими повреждениями. Потому и не проходят огурцы проверку по органолептическим показателям. Хотя к запаху и вкусу нареканий нет.

Нитрат в розыске

Будем объективны и еще раз напомним - без нитратов, которые в большом количестве опасны для человека, растения выжить не могут. Это, можно сказать, их пища. А потому так или иначе они присутствуют в дарах огорода. Для всех овощей, конечно, нормы разные. К примеру, для огурцов она составляет не более 150-400 мг/кг. И наши «пупырча-

тые», купленные в «Гулливере», пусть и сплосовали на этапе проверки органолептики, тут показали себя с лучшей стороны. Содержание нитратов здесь не добирается даже до нижней грани - всего 120 мг/кг.

Еще лучше чувствуют себя на «нитратном» этапе перцы. Их норма - не более 200-400 мг/кг. Но в этот раз подопытные близки к идеалу - всего 30 мг/кг вредных нитратов содержится в этих плодах.

А чем же ответят кабачки? Они, при строгой «гостовской» норме в 400 мг/кг, до границы тоже не добираются. Но из всех трех овощей имеют самый высокий показатель - 288 мг/кг. Пугать потребителей данный факт не должен - кабачки проходят проверку и безопасны.

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



ВКУС НАРОДА

Сезонные овощи, безусловно, пользуются спросом. Их солят, варят, закатывают в банки и едят свежими. Собственно, рецептов из них - множество. Но как выбирают костромичи продукты для своего стола? Такой вопрос мы задали в ходе нашего опроса.

Данил:

- Овощи стараемся брать от местных производителей, в тоннажах. Если же так не получается, то просто покупаем в ближайшем магазине.



Ольга:

- Овощи покупаю в супермаркете по средней цене - не самые дешёвые (так как они безвкусные) и не самые дорогие. Замораживаю в полиэтиленовых пакетиках нарезанную зелень, нарезанный репчатый лук и натёртую морковь. Так овощи хранятся гораздо дольше.



Елизавета:

- Чаще всего покупаю в сетевых магазинах. К сожалению, признаюсь, что попадают плохие экземпляры. Ведь проверить качество перед покупкой можно только визуально.



Ирина:

- Овощи я покупаю в нашем магазине рядом с домом. Меня устраивает качество и цена вполне приемлемая. Но в июле и августе я овощи не покупаю, у нас есть свои - с дачи. Нам их вполне хватает. Особых секретов по выбору нет. Главное, чтобы плоды были без гнили, без черных точек.



Юлия:

- Иногда покупаю овощи у бабушек на рынке, но чаще - в магазине рядом с домом, потому что это удобно, хотя, возможно, «химии» в них больше. В основном беру помидоры, огурцы, иногда перец и кабачки.



Фото из открытых источников

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов	Нормы, установленные ГОСТ
Огурцы свежие. Урожай 2020 года	Торговая сеть «Гулливёр»	Наличие плодов с механическими повреждениями	120 мг/кг (норма не более 150-400 мг/кг)	Не соответствует требованиям ГОСТ 33932-2016 по органолептическим показателям
Перец свежий. Урожай 2020 года		В норме	30 мг/кг (норма не более 200-400 мг/кг)	Не превышает норм ГОСТ 34325-2017
Кабачки свежие. Урожай 2020 года		В норме	288 мг/кг (норма не более 400 мг/кг)	Не превышает норм ГОСТ 34325-2017

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»