

«Полосатый» рейд

К каким выводам пришли эксперты, исследовав арбузы с прилавков Костромы?

В прошлых номерах «СП» - Экспертиза рассказывала о проверке дынь из магазинов нашего города. Признаемся честно, итоги исследований некоторых образцов нас расстроили. На сей раз за честь бахчевых культур должны постоять арбузы. Обо всех этапах проверки «Северная правда» рассказывает по порядку.

Блеск и зелень

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили три образца арбузов:

- арбуз желтый. Урожай 2020 года. Место покупки: магазин «Магнит», Кострома;

- арбуз. Урожай 2020 года. Место покупки: магазин «Пятерочка», Кострома;

- арбуз. Урожай 2020 года. Место покупки: магазин «Гулливёр», Кострома.

Сразу отметим, что мы обошли стороной точки торговли с грузовиков. Ведь место продажи должно быть огорожено и находиться под навесом, арбузы - накрыты тентом и храниться на специальных стеллажах. Потому мы в очередной раз предостерегаем покупателей от приобретения арбузов в непроверенных местах.

Наши образцы на этапе проверки органолептических показателей порадовали своим внешним видом. Эксперты резюмировали: все ягоды свежие, зрелые, целые, здоровые, чистые. А окраска и блеск



коры свойственны именно зрелым арбузам. Лишней влаги в «полосатых» также не нашли.

«Травм», которые могли получить образцы при перевозке до магазина, не обнаружено: кора без повреждений. И не может не радовать, что уже несколько раз подряд овощи и фрукты с костромских прилавков не имеют повреждений сельскохозяйственными вредителями. Наши бахчевые подопытные в том числе. Порадовали и вкус с запахом: именно такой, какой свойственен для зрелых и свежих арбузов.

Эксперты сделали вывод на этом этапе: все три образца твердые, способные выдерживать транспортирование,



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

- «Хвостик» арбуза должен быть умеренно-сухим и желтоватого цвета. Если плодоножки нет, вероятно, ее оторвали умышленно, и у этого плода позади долгие транспортировки и длительное хранение. Выбирайте средние арбузы - от 5 до 8 килограммов. Слишком большие или слишком маленькие могут быть недозревшими или перезревшими, соответственно. Не бойтесь солнечных пятен. Желтый блик диаметром до 10 сантиметров свидетельствует о спелости плода. Все другие пятна и трещины подскажут вам, что от покупки такого арбуза лучше воздержаться.

погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Но стоит ли их везти к себе домой, даст ответ только исследование физико-химических показателей.

нитратов может составлять до 60 мг/кг.

Впрочем, к этому показателю смог относительно близко подобраться лишь образец из «Магнита». В единственном желтом арбузе оказалось 55 мг/кг нитратов. Но, как вы понимаете, этот показатель безопасен. А минимальное содержание вредных веществ в арбузе из «Гулливера» - менее 30 мг/кг. Середина - у арбуза из «Пятерочки» - 42 мг/кг.

Словом, все справились с очередным этапом проверки. А значит, любой из них может вполне стать украшением вашего стола. Свежие арбузы, проверенные нашей сегодняшней «СП» - Экспертизой, есть можно без опаски - они, как оказалось, великолепны во всех отношениях. Но если вы будете выбирать арбуз самостоятельно, следуйте советам профессионалов.

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

Нитратная доля

Сразу стоит напомнить: совсем без нитратов тех же арбузов быть не может. То, что органические вещества, поглощаемые растением из почвы, на момент сбора урожая остаются в нем в виде нитратов, процесс вполне естественный. Но и он строго контролируется ГОСТом. Ведь арбуз не должен превращаться в «бомбу с химией». А потому для наших «полосатиков» допустимая доля

ВКУС НАРОДА

Без арбуза сложно представить наш стол ранней осенью. Правда, не всем везет сразу купить и сладкий, и качественный, и свежий арбуз. Скрывается за полосатой корочкой иногда очень неприятный сюрприз. А как ищут лучший вариант арбуза костромичи? Об этом мы спросили в нашем традиционном опросе.

Ирина:

- Мне в этом году попадались исключительно спелые, сладкие арбузы. Выбирала, честно скажу, наугад. Может быть, просто повезло.



Татьяна Васильевна:

- Представляете, взяла два арбуза в одном из магазинов местной сети. Оба пришлось выкинуть. Внутри оказались гнилые, слизкие. А внешне понять было никак нельзя.



Эсмירה:

- Сама выбирать арбузы я не умею. Но наугад, конечно, брать не хочется. Поэтому прошу совета у продавцов. Чаще всего попадают действительно вкусные арбузы. Беру их в магазине - до рынков идти далеко.



Злата:

- Я стараюсь стучать, слушать звук. Знаю, что надо на хвостик смотреть, чтобы понять, спелый арбуз или нет. В общем, пытаюсь придерживаться советов, о которых узнала от родных и друзей.



Юлия:

- Те арбузы, которые я покупала, были качественные. Я обязательно, прежде чем приобрести, стучу по арбузу. Если звук глухой - значит он плохой. Эта привычка еще не подвела.



Фото
Андрея ВИЛАШКИНА



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 60 мг/кг	Нормы ГОСТ 7177-2015
Арбуз желтый. Урожай 2020 года.	Магазин «Магнит», Кострома	Соответствует	55	Не превышает норм
Арбуз. Урожай 2020 года.	Магазин «Пятерочка», Кострома	Соответствует	42	Не превышает норм
Арбуз. Урожай 2020 года.	Магазин «Гулливёр», Кострома	Соответствует	Менее 30	Не превышает норм