

Красно и опасно

Эксперты оценили качество свеклы с костромских прилавков

Без этого корнеплода не сварить борщ и не сделаешь селедку под шубой. Да и десятки других блюд без свеклы не обойдутся. Сезонный овощ сегодня представлен на прилавках в огромном ассортименте. «СП» - Экспертиза поставила задачу: найти качественные образцы. Оказалось, что это не так просто. Но обо всем по порядку.

ГОСТ суров, но это ГОСТ...

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

свекла эконо, весовая. Сорт первый. Место покупки: магазин «Лента»;

свекла, новый урожай. Место покупки: магазин «Гулливер»;

свекла свежая. Место покупки: магазин «Пятерочка».

К внешнему виду свеклы эксперты отнеслись со всей внимательностью. Корнеплод должен выглядеть хорошо. Конечно, идеальная форма шара не тот показатель, по которому судят о свекле. Главное, чтобы сам плод был целым, здоровым и свежим. И важно, чтобы отсутствовали механические повреждения. Незначительные рубцы от трещин на свекле вполне допустимы, если только не портят форму корнеплода в целом. Однако в одном из наших «подопытных», а именно в свекле из «Ленты», найден плод с повреждением на глубину более 0,3 см. Да, это был лишь один из партий. Но мы повторяем: ГОСТ суров, но это ГОСТ...

К счастью, свекла на прилавках оказалась сухой и чистой - именно такой она попадет в корзину к потребителю. Черешки листьев на приобретенной свекле отсутствовали. А чтобы ваш борщ или винегрет удался, внимательно смотрите, чтобы на плодах не было следов сельхозвредителей. В нашем случае они не обнаружили. И это не может не радовать.

Конечно, в магазине вы не сможете заглянуть внутрь свеклы. За вас это сделали эксперты. И убедились: мякоть сочная, темно-красная - все, как того и требуют нормы. Так что с проверкой органолептических показателей справились два образца из трех.



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

- Свекла, пригодная в пищу, должна быть ровной и твердой. Проверьте кожицу корнеплода: на ней не должно быть трещин, порезов, «бородавок». Не покупайте свеклу, которая начала гнить или немного обмякла. После того как вы купили свеклу, стоит сразу же ее разрезать и посмотреть, что там внутри. Поскольку бывает, что в ней обнаруживают черные сгустки либо какие-то уплотнения, которых быть не должно. Это говорит о плохом качестве продукта, о применении химикатов, поэтому будьте осторожны с такой свеклой.

Свекла замедленного действия?

Внешний вид свеклы может быть совершенно разным. Главное, что внутри, не так ли? Именно поэтому на следующем этапе эксперты оценили количество нитратов в представленных образцах. Норматив для свеклы достаточно высокий - 1400 мг/кг. Впрочем, содержание нитратов в овощах, а тем более в корнеплодах, даже при использовании наиболее экологических методов выращивания растений, никогда не бывает равно нулю. Но, конечно, чем меньше показатель - тем лучше. Пере-

избыток нитратов, напомним, может нанести вред здоровью человека.

И что же мы видим? Свекла из «Ленты» исправилась, если можно так сказать, за помарку: показатель нитратов поч-

ти вдвое ниже верхней границы. Минимальное количество нитратов в образце из «Гулливера» - всего 80 мг/кг - достойный результат. А вот корнеплоды из «Пятерочки» неприятно удивили - 1909 мг/кг нитратов - это гораздо выше нормы. Такое нарушение значительно опаснее, чем повреждения на плоде, - трещины вы всегда можете увидеть, а вот перебор с нитратами - нет.

Получается, что идеально справился со всеми этапами испытаний только один образец свеклы. Поэтому будьте внимательны при покупке овощей. Эксперты рекомендуют следовать их советам, чтобы не ошибиться с выбором.

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

Владимир АКСЕНОВ



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, не более 1400 мг/кг	Нормы ГОСТ 32285-2013
Свекла эконо, весовая	Магазин «Лента», г. Кострома	Корнеплод с поверхностными повреждениями на глубину более 0,3 см	654	Превышает нормы по органолептическим показателям
Свекла, новый урожай	Магазин «Гулливер», г. Кострома	В норме	80	В норме
Свекла свежая	Магазин «Пятерочка», г. Кострома	В норме	1909	Превышает нормы по содержанию нитратов

ВКУС НАРОДА

Как показала наша экспертиза, свекла - овощ непростой. Сезонный продукт вообще выбрать сложно - много предложений на рынке, высока вероятность попасть на плохой товар. Но, конечно, у каждого из нас есть проверенный способ выбора овощей. Какой именно? Об этом мы спросили у костромичей.

Семен:

- Конечно, не могу сказать, что качество овощей в магазине отменное. Все, что растет на своем огороде, - в разы лучше и вкуснее. Поэтому стараемся брать овощи у родственников или закупать у проверенных поставщиков, фермеров из нашего региона.



Мargarита:

- Овощи, в основном, у нас со своего огорода. В магазине если и покупаем, то огурцы и помидоры. Плохие в магазине обычно сразу видишь и такое не берешь. Иногда берем и картошку, с ней другая ситуация - попадает и плохая внутри.



Ирина:

- Чаще всего овощи мне привозят родители со своего огорода. Но не так давно я попала в неприятную ситуацию. Не было свеклы, и я купила ее в магазине. Снаружи она была в хорошем состоянии. Но внутри оказалась совершенно гнилая. Поэтому доверия магазину больше нет.



Екатерина:

- Овощи бывает сложно выбрать. Важно, как они хранятся. К примеру, у себя дома я не смогла качественно сберечь свеклу. Пришлось покупать в магазине. Но в этом случае всегда переживаешь за качество.



Анастасия:

- Безусловно, доверять можно только тому, что вырастил сам. Если я иду в магазин за свеклой или другими овощами, стараюсь брать отечественный продукт. Часто заграничные овощи выглядят так красиво, что сомневаешься в их натуральности.



Фото из открытых источников



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»