

Огорошили экспертов...

...образцы зеленого горошка с прилавков костромских магазинов



Без него не сложится традиционный салат «Оливье», да и множество других блюд. В «сыром» виде зеленый горошек тоже полезен. Только вот выбрать правильный из многообразия брендов - сложно. В какой из баночек лежит по-настоящему качественный продукт, нам помогли разобраться эксперты. О традиционной проверке «Северная правда» расскажет во всех подробностях.

Молодо-зелено

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили четыре образца: консервы овощные, горошек зеленый. ТМ «Красная цена». Место покупки - магазин «Пятерочка»; консервы овощные из мозговых сортов, стерилизованные, высший сорт, горошек зеленый. ТМ «Фрау Марта». Место покупки - магазин «Пятерочка»; консервы овощные, высший сорт, горошек зеленый. ТМ «Овощная сказка». Место покупки - магазин «Десяточка»; консервы овощные стерилизованные, горошек зеленый из мозговых сортов, сорт первый. ТМ «Дядя Ваня». Место покупки - магазин «Десяточка». Конечно, первым делом эксперты проверили органолептические свойства наших «подопытных». Что порадовало во всех образцах - вкус и запах, свойственные консервированному зеленому горошку, без посторонних привкусов и запахов. Наличие битых зерен также минимальное. К примеру, в образце «Фрау Марта» их всего один процент, при норме



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

- При выборе горошка обращайте внимание на дату производства. Лучший горошек производится только во время сбора урожая, обычно раз в год. Это примерно июнь или июль месяц. Выбирая горошек, слегка потрясите баночку. Если она гремит, как погремушка, значит, производитель явно сэкономил на сырье. А если звук глухой и не булькающий, то все в норме. Следует обратить внимание на то, какого цвета горошины в банке. Если ярко-зеленого, то этот горошек молодой, а значит, вкусный. Если желтоватого цвета, то горох перезрелый и поэтому будет жесткий, для салата такой продукт лучше не использовать. Коричневые зерна - это брак. Белый осадок на дне банки свидетельствует о том, что он перезрелый и содержит много крахмала.

для высшего сорта - не более шести. А меньше всего битых зерен в горошке «Овощная сказка» - 0,01%. У трех образцов идентичны другие органолептические показатели. К примеру, «Дядя Ваня», «Фрау Марта» и «Овощная сказка» имеют мягкую, однородную консистенцию. Жидкость заливки - слабо мутная, наблюдается небольшой осадок частиц мякоти. А вот горошек «Крас-

ная цена» имеет более твердую консистенцию, наблюдается крахмалистый осадок в жидкости. Но что самое неприятное - данный образец с примесью оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. А ГОСТ этого не допускает. В наш «Оливье» должен идти только самый зеленый горошек! Потому ставим за органолептическому образцу «Красная цена» «неуд». И двигаемся дальше.

Соли, да не пересаливай

Самого щедрого производителя позволил выявить показатель «Массовая доля горошка от массы нетто». Оказалось, что назначенный ГОСТом минимум в 60% стал непреодолимым барьером для нескольких производителей. Возьмем ту же «Красную цену» - только 48,1% от веса занимает сам горошек. Меньше половины! «Фрау Марта» и «Дядя Ваня» в баночки горошка положили побольше - 54,9 и 57% соответственно. Только этого все равно мало. И лишь «Овощная сказка» порадовала экспертов - 64,1% от массы нетто, указанной на упаковке, занимает именно «зеленый». Без соли, как известно, и горошек не горошек. Однако для того чтобы продукт и по вкусу, и по качеству был подходящим, ее должно быть от 0,8 до 1,5%. Так гласит гостовский показатель «Массовая доля хлоридов». На деле видим, что соленая составляющая во всех образцах в норме. И это единственный показатель, где производители горошка выдали хороший результат. Но в итоге только один из них полностью удовлетворил условиям стандарта. Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвовавших в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля горошка от массы нетто, не менее 60%	Массовая доля хлоридов (0,8-1,5%)	Нормы ГОСТ 34112-2017
Консервы овощные, горошек зеленый. ТМ «Красная цена»	Магазин «Пятерочка», г. Кострома	С примесью оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета	48,1	1,2	Не выдерживает нормы по органолептическим показателям и массовой доле горошка от массы нетто
Консервы овощные из мозговых сортов, стерилизованные, высший сорт, горошек зеленый. ТМ «Фрау Марта»	Магазин «Пятерочка», г. Кострома	В норме	54,9	1	Не выдерживает нормы по массовой доле горошка от массы нетто
Консервы овощные, высший сорт, горошек зеленый. ТМ «Овощная сказка»	Магазин «Десяточка», г. Кострома	В норме	64,1	1	Соответствует норме
Консервы овощные стерилизованные, горошек зеленый из мозговых сортов, сорт первый. ТМ «Дядя Ваня»	Магазин «Десяточка», г. Кострома	В норме	57,0	1	Не выдерживает нормы по массовой доле горошка от массы нетто

ВКУС НАРОДА

Консервированные овощи - горошек, кукуруза, фасоль - на самом деле удивляют своим разнообразием. Есть сразу несколько ценовых категорий, множество брендов - известных и не очень. Но гарантирует ли громкое имя качество? Или можно найти что-то по более низкой цене? Об этом мы спросили у костромичей.

Юлия:
- Такие консервированные овощи, как зеленый горошек или кукуруза, покупаю очень редко. Если очень нужно в салат. Выбирать особо не умею, возьму тот, чья торговая марка мне известна.



Елена:
- На бренд не всегда обращаю внимание. Есть несколько правил, которых придерживаюсь. Во-первых, нужно потрясти баночку. Звук должен быть глухой. Во-вторых, обращаем внимание на дату выпуска. Хороший горошек и вкусная кукуруза будут закатаны в летние месяцы. В-третьих, изучаем состав. Смотрим, чтоб он был коротким, без всяких усилителей вкуса и прочего.



Екатерина:
- Есть любимые производители. Их и покупаю. Вообще чаще всего в магазины у меня ходит муж. И он ориентируется на известные бренды. На качество не жалуюсь.



Елизавета:
- Именно на бренд и смотрю. Горошек и кукуруза, если их брать, то только двух торговых марок средней и высокой ценовой категории. В дешевых обычно либо много воды и мало продукта, либо содержимое несъедобно-жесткое, либо и то и другое. Эксперименты были, но все неудачные.



Ирина:
- Довольно часто покупаю консервированные овощи, поэтому мой выбор падает уже на определенных производителей. Обязательно смотрю на состав: желательно, чтобы в составе отсутствовал сахар и вообще чтобы состав был максимально простой - вода и овощи, люблю без консервантов. Будет хорошо, если любимый товар продается по акции.



Фото из личных архивов



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»