

Без хурмы наш стол зимой не представить. Этот фрукт, кстати очень полезный, любят все от мала до велика. Но вот как правильно выбрать хурму - вопрос пока нерешенный. Сколько людей, столько и мнений. Какой должна быть правильная хурма - упругой или мягкой? Допустимы ли на кожице фрукта царапины и потертости? И обязательно ли этот плод должен быть внушительных размеров? Разбираемся в этих вопросах вместе с экспертами.

Не по-королевски

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

хурму «Королевскую», весовую, свежую. Место покупки: магазин «Адмирал»;
хурму свежую, весовую. Место покупки: магазин «Фрукт-сити»;
хурму свежую, весовую. Место покупки: магазин «Фруктовый рай».

Скажем честно, наш взгляд особых различий не нашел. Но вот экспертный... Однако обо всем по порядку. Начали специалисты проверку наших фруктов с органолептики. Эксперты осмотрели их и констатировали: плоды с неотделенной чашечкой, чистые, а главное - здоровые. Нет признаков гниения, а также посторонних привкусов и запахов. И, казалось бы, можно всю троицу пропустить дальше, к исследованиям физико-химических показателей. Но не тут-то было!

Сплоховал у нас образец из «Адмирала». Что же насторожило экспертов? Во-первых, в пробе нашлись перезревшие плоды. Но это было бы полбеды. Ведь, во-вторых, обнаружилось на нашей хурме и повреждения, которых не допускают Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Увы, хоть хурма и называется «Королевской», выглядит совсем уж не соответственно титулу.

«Связанные» одним фруктом...

Чем отличилась хурма с костромских прилавков



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

- Выбирая хурму, большинство покупателей стремятся приобрести сладкие, невяжущие плоды достаточной спелости. При этом следует помнить, что сладость зависит не только от ее вызревания, но и от сорта. Наиболее сладкой по вкусу является представитель семейства Корольковых, сохраняющая при этом твердость мякоти. Однако если она не вызревшая, шанс столкнуться с вяжущим эффектом при ее употреблении существует всегда. Поэтому следует выбирать хурму правильно, ориентируясь на внешние признаки и «подсказки».

Нитратный ответ

При исследовании овощей и фруктов показателю «содержание нитратов» эксперты всегда уделяют самое пристальное внимание. Потому что он говорит о безопасности продукта. Не устаем повторять: совсем без нитратов продукт растительного происхождения обойтись просто не может. Потому как вырос из земли и от земли взял необходимые для жизни органические вещества. Те микроэлементы, что на момент сбора урожая не успели преобразоваться в сочную мякоть хурмы, остались в ней в виде нитратов. Это явление естественное, а значит, вполне допустимое.

Однако отметим, что для хурмы, как и для citrusовых, нитраты указываются справочно. Но избыток этих веществ, конечно, тревожный сигнал. Хорошо, что в нашем случае таких не обнаружено. В каждом из трех проверенных фруктов они немногочисленны. Минимум - 32 мг/кг - в хурме из «Фрукт-Сити». Максимум - 57 мг/кг - в плодах из «Фруктового рая». А значит, «подопытные» отнюдь не коварны, и вкусом спелой хурмы можно наслаждаться без опаски. Но при этом помнить: образец из «Адмирала» проверку по органолептическим показателям не прошел. Тем не менее, собираясь в магазин за хурмой, следуйте советам наших экспертов.

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

ВКУС НАРОДА

Хурма, как много в этом слове... И полезного, и вкусного! Как манят нас прилавки фруктовых магазинов этим желто-оранжево-красным разнообразием. Но вот как не ошибиться с покупкой, знают немногие. Как не получить вяжущее нечто вместо аппетитного фрукта? Об этом мы спросили костромичей.

Денис:

- К хурме, честно говоря, равнодушен, но иногда покупаем. Выбираем мягкие, уже спелые фрукты. Конечно, есть ли химия - на глаз не угадаешь. Но сейчас, думаю, она есть везде. Вопрос лишь, в каком количестве.



Анастасия:

- У меня как раз зима ассоциируется не только с мандаринами, но и с хурмой. Люблю сорта Королек и Медовую, правда, зачастую на наших прилавках только их и можно встретить. Выбираю по внешнему виду всегда, но особенных секретов нет.



Михаил:

- Фрукты покупаем редко, а особенно хурму. Самые «ходовые» зимой - это, конечно, цитрусовые. А так, думаю, главное правило при выборе таких продуктов - выбирать внимательно.



Ирина:

- Хурма - это мой любимый фрукт. Готова есть ее килограммами. Жаль, но дети не оценили, не едят. Покупаю сорт Королек. По опыту - сладкий плод тот, у которого много кольцевых полосок, и он по цвету - от темно-оранжевого до темно-коричневого.



Елена:

- Я «хурмичный маньяк», если можно так сказать! Просто обожаю этот фрукт, он постоянно в моем рационе. Но не выбираю хурму на рынках. Чаще всего беру ее просто в магазине. Есть пара, где мне нравится закупаться.



Фото из личных архивов



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг	Соответствие Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Хурма «Королевская», весовая, свежая	Магазин «Адмирал», г.Кострома	Плоды перезревшие и с повреждениями	41	Не соответствует
Хурма весовая, свежая	Магазин «Фрукт-Сити», г.Кострома	В норме	32	В норме
Хурма весовая, свежая	Магазин «Фруктовый рай», г.Кострома	В норме	57	В норме