

О чесноке - «по чесноку»

Герой профилактики простуд, купленный в костромских магазинах, «онокфузился» в руках экспертов

На самом деле «чесночные» экспертизы даже для специалистов - всегда русская рулетка. И такие казусы, как в этот раз, возникают часто. То на прилавке чеснок покрывается плесенью, то прорастает на пару сантиметров... В этот раз, похоже, собрал все возможные грехи. О них и говорим сегодня.

Репутация с гнильцой

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: чеснок свежий. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома; чеснок свежий, Китай. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Такое маленькое число подопытных на количество разочарований никак не повлияло. Судя по массе нарушений, эти двое «отдувались» за весь проросший на прилавке чеснок и получили по заслугам. Но обо всем по порядку.

Первое же испытание - и ГОСТом, и опытным взглядом экспертов - чесночная «братия» не прошла. И это неудивительно. Единственное, что отвечало стандарту из внешнего вида образцов, это кажущееся «благополучие»: луковички были вызревшими и выглядели целыми и чистыми, без посторонних «амбре». Но стоило только слегка скосырнуть шелуху, как открылось самое интересное.

Почти полный ассортимент «конфуза» специалисты обнаружили под «чешуйками» чеснока с прилавка магазина «Лидер». Не самый дешевый китайский «подопытный» оказался с гнильцой, а местами



успел потрескаться. И было от чего: из зубцов на сантиметр и даже полтора показались ростки. Все это ГОСТ не допускает и бракует. Твердым и плотным, без гнильи, но с ростками даже до трех (!) сантиметров прекрасно себе продавался и чеснок в гипермаркете «Адмирал». Конечно, стандарт его тоже снял с дистанции.

Нитраты взвешивать?

Испытание на нитраты - обязательный «ингредиент» физико-химического исследования. И хотя эти вещества на

самом деле содержатся в каждом овоще или фрукте, как и в любом другом растении, главное, чтобы их не было в избытке. Правда, современный стандарт дает нормы не для всех плодов. И чеснок как раз попал в эту «неограниченную» категорию.

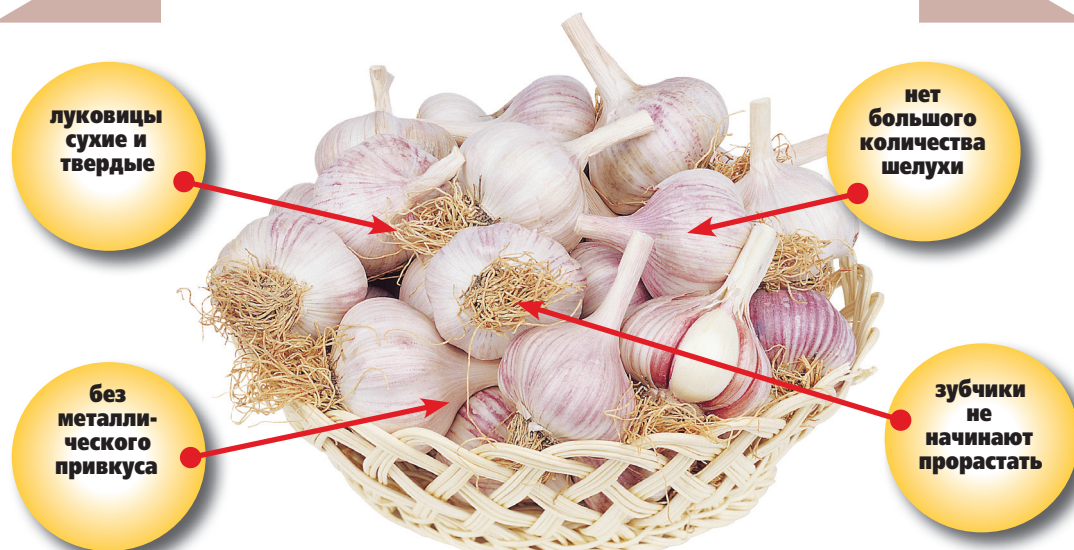
Поэтому говорим по факту. В чесноке из «Адмирала» содержалось нитратов 38 мг/кг, в чесноке из «Лидера» - 101. Это не много и не мало, судить без главного действующего лица - ГОСТа - не имеем права.

Однако, как мы помним, оба образца забракованы еще

в первом испытании. Один оказался проросшим, другой - подгнившим и проросшим. Значит это только одно: вряд ли стоит ждать пользы и вкуса от такого чеснока. Дождаться можно лишь проблем. В том числе со здоровьем. Требованиям ГОСТ Р 55909-13 по органолептическим показателям ни один из представленных образцов не соответствует.

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

ЛИКБЕЗ для ПОКУПАТЕЛЯ



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

- Рекомендую отказаться от чеснока, головки которого слишком легкие. Маленький вес говорит о недостатке влаги, а значит, такой чеснок не будет соответствовать вкусовым ожиданиям, да и срок годности у него значительно сокращен. Обратите внимание и на опрятность луковички. Чеснок не должен выглядеть идеально, но земля и повреждения излишни. А вот если он продается с корнем и стеблем - это дополнительный знак качества.

ВКУС НАРОДА

Считают ли костромичи чеснок отличным средством для профилактики простуд? Покупают его или предпочитают выращивать на своем огороде? Эти и другие вопросы мы задали горожанам во время традиционного опроса.

Олег:

- Вы попали на рьяного любителя чеснока. Могу его есть даже несколько раз в день. И сам выращиваю, и в магазине иногда покупаю. Выбираю плотный и твердый чеснок, он самый вкусный. Думаю, поэтому и не болею - из-за любви к чесноку.



Зинаида:

- К чесноку положительно отношусь. Как минимум, один зубчик в день съедаю. Если есть определенные болезни, много чеснока употреблять вредно, а вот зубчик, я считаю, оптимально. В магазине стараюсь брать отечественный продукт. Выбираю самые крупные головки, такой мне больше нравится.



Татьяна:

- Я думаю, что профилактические свойства чеснока не придуманы, это действительно так. Стараюсь есть его каждый день. В магазине не покупаю, ем только свой чеснок, выращенный своими руками.



Людмила:

- Чеснок - и специя хорошая, и для профилактики неплохо. Жаль, есть болезни, при которых его употреблять не рекомендуют.



Мы выращиваем чеснок, как и остальные овощи, сами. Предпочитаем есть то, что вырастили на огороде.

Александр:

- Думаю, вирусы все-таки чеснок не убивает, но как овощ, богатый полезными веществами и витаминами, есть его нужно. К чесноку, привезенному из других стран, отношусь с недоверием, лучше отечественный возмуну.



Фото
Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 55909-13
чеснок свежий	гипермаркет «Адмирал», Кострома	Есть проросшие зубцы, длина ростка 15-30 мм	38	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям из-за наличия проросших зубцов
чеснок свежий, Китай	универсам «Лидер», Кострома	Есть гнилые и проросшие зубцы. Длина ростков 10-15 мм	101	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям из-за наличия гнилых и проросших зубцов