Редиска без риска?

Чем отличился корнеплод с костромских прилавков?

Самый скороспелый корнеплод уже завоевывает прилавки костромских магазинов. Во всем этом красно-розовом разнообразии редиса важно выбрать качественный. Ведь в ином случае никакой пользы не будет. Есть ли такие экземпляры на прилавках Костромы? Чтобы ответить на этот вопрос, мы и приобрели сразу несколько образцов редиса.

Корнеплод уже не тот...

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- редис, урожай 2021 года. Изготовитель: NEGEV-FIEIDS AGRICULTURE COOPERATIVE LTD (Израиль). Место покупки - магазин «Лента», Кострома;
- редис весовой. Место покупки - торговый центр «Адмирал», Кострома;
- редис весовой импортный. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Проверку начали с органолептического анализа. Проще говоря, внимательно изучили внешние данные продукта - вид, вкус и даже запах. Что радует, в большинстве своем плоды целые, свежие и здоровые. Но не все. В образце из «Ленты» обнаружились редиски с повреждениями кожицы, проросшие. Кроме того, в этой пробе эксперты нашли и овощи с повреждениями мякоти. Это, безусловно, нарушение. И ГОСТ такую редиску бракует. С двумя остальными образцами проблем нет.

Впрочем, к следующему этапу испытаний мы допускаем всех участников. Всем же интересно знать, в каком редисе меньше всего нитратов.

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

- Темные точки на кожуре говорят о том, что редис начал гнить. Если эта неприятность обнаружилась после покупки, корнеплод следует полностью очистить от кожицы перед употреблением. Кроме того, срежьте верхушку и хвостик редиса. Именно в этих частях скапливаются вредные вещества.

Нитраты по ранжиру

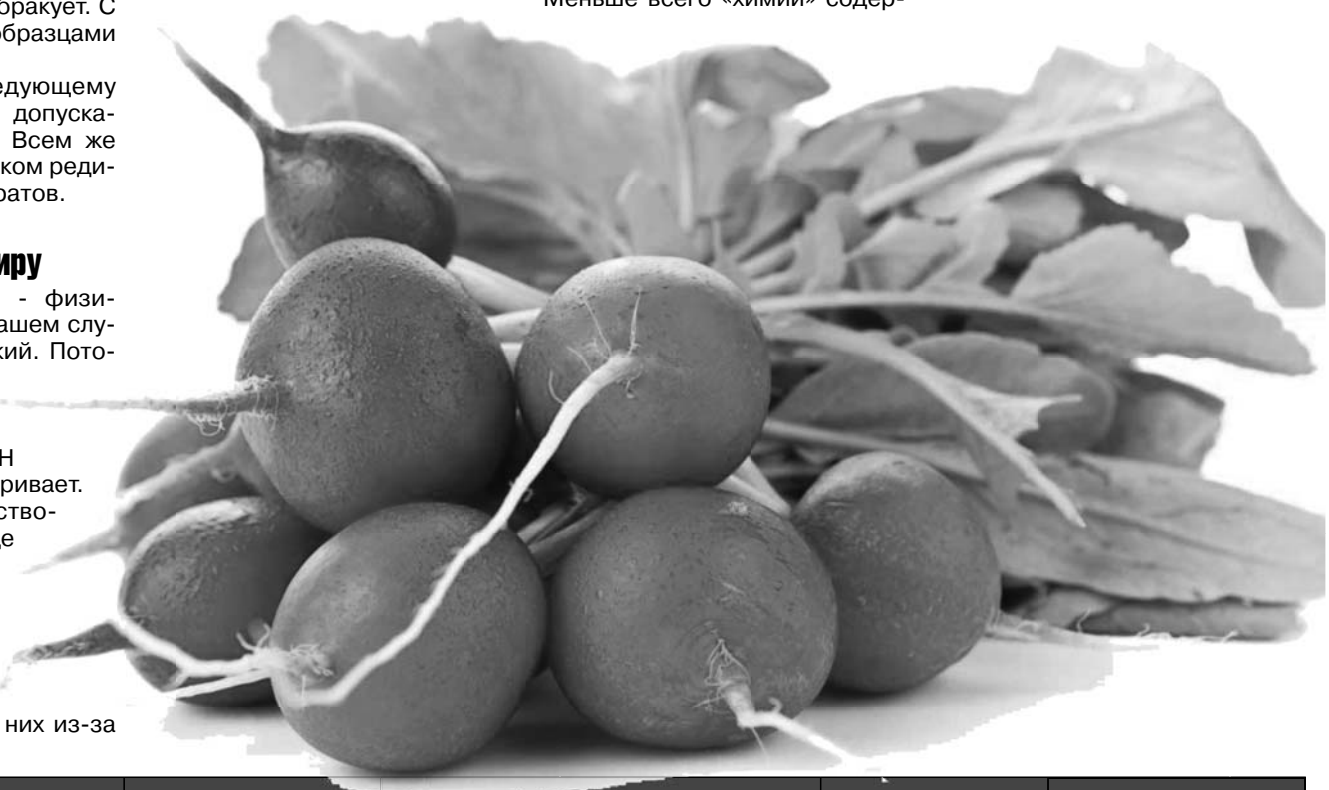
Следующий этап - физико-химический, а в нашем случае еще и фактический. Потому что эксперты приготовились считать содержание нитратов, но СанПиН нормы не предусматривает. Приходится довольствоваться фактами - где и сколько нитратов, не сравнивая их со стандартом.

Отметим, что овощей без нитратов не бывает вообще - они остаются в них из-за того, что растения «тянут» питание из почвы. И в корнеплодах содержание нитратов обычно выше, чем в других сельхозпродуктах.

И здесь расклад такой. Больше всего этих веществ эксперты зафиксировали в редиске с прилавка «Адмирала». Специалисты насчитали в ней 1025 мг/ кг нитратов. Меньше всего «химии» содержал редис из «Лидера»: только 520 мг/кг. Результат образца из «Ленты» средний - 751 мг/кг.

Таким образом, один аутсайдер у нас сегодня точно есть. Еще на старте, на проверке органолептических показателей, с дистанции сошли овощи из «Ленты». Внешние повреждения, однако, не испортили внутреннее содержание. Но ГОСТ суров!

Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшее изменение продукции не отслеживается.



Наименование	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ
Редис, урожай 2021 года. Изготовитель: NEGEV-FIEIDS AGRICULTURE COOPERATIVE LTD (Израиль)	Магазин «Лента», Кострома	Наличие плодов с повреждениями кожицы, проросшие, с повреждениями мякоти	751	Не соответствует по органолептическим показателям
Редис весовой	Торговый центр «Адмирал», Кострома	Соответствует	1025	Соответствует
Редис весовой импортный	Универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	520	Соответствует

ВКУС НАРОДА

В редисе не слишком много витаминов и минералов, но довольно много витамина С, витаминов группы В, а также калия. Все это делает первый весенний овощ весьма популярным на столах костромичей. А как выбрать качественную редиску? Этот вопрос мы задали нашим респондентам.

Татьяна:
- Покупаю редис я не часто. В этом году, например, еще не брала. Но несколько раз видела в магазине некачественный овощ. Ведь редис фасуют сразу, иногда даже пытаются скрыть гнилые образцы.

Маргарита Алексеевна:
- Не люблю я редис! Не покупаю и не сажаю, хотя огород есть. А вообще овощи в огороде выращиваю, редко беру в магазине. Только помидоры.

Наталия:
- Редис беру периодически, не очень часто. Но если и покупаю, то у частников. У бабушек на рынке можно выбрать хорошую редиску. Да мне кажется, что у них она более натуральная, что ли.

Ирина:
- Не покупаю на рынках или у бабушек. Иду в магазин, беру тот редис, что понравился внешне. А как еще определить качественный продукт? Но в этом году еще не покупала редиску.

Татьяна:
- Я настолько редко покупаю редиску, что не могу вспомнить, была ли некачественная. Думаю, все зависит от производителя и условий хранения. На прилавках можно увидеть дефекты, выбрать нужную.