

Ужас в перьях?

Чем смутил экспертов зеленый лук с костромских прилавков



В этом году мы проверили и лук-севок, и репчатый лук, и вот добрались до перьев. Журналисты «СП» - Экспертизы посчитали, что самое время - весна, праздники, выезд на природу. А какой майский пикник без зеленого лука? Кажется, аналогичные мысли и у производителей. Недаром они наводнили этой зеленью прилавки магазинов и рынков. Но вот все ли образцы зеленого лука качественные?

История с душком

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

- лук зеленый свежий весовой. Место покупки: магазин «Губернские продукты», Кострома;

- лук зеленый свежий весовой. Место покупки: магазин «Дом еды», Кострома;

- лук зеленый свежий, урожай 2021 года, ТМ «Global Village». Место покупки: магазин «Пятерочка», Кострома.

Кажется, нет ничего проще, чем выбрать зеленый лук. Вот он, упакованный в полиэтиленовую пленку. Но отметим, что лук из «Пятерочки» был еще и на картонной подложке. Тем не менее оценить внешний вид ничто не мешает.

Однако эксперты проверили органолептические показатели со всей строгостью. И лук из «Губернских продуктов» их совсем не порадовал. Ну что за внешний вид? Его перья хоть и целые, но не свежие, не чистые, с излишней внешней влажностью. А это, безусловно, ни к чему хорошему не приведет. Да, собственно, и не привело. Ведь стоило оценить вкус и запах, как стало понятно - просто фиаско. Перья с посторонним запахом и привкусом. Это совсем не свойственно свежему луку. В общем, в еду употреблять такую зелень оказалось невоз-

можно. Да и небезопасно, поэтому стандарт образец забраковал.

А вот два других испытания органолептических показателей прошли. У них перья целые, здоровые, свежие, чистые, характерной формы и окраски, с аккуратными подрезанными краями. Да и запах со вкусом те, что надо.

Нитрат нам не брат!

Ох уж эти питательные вещества, без которых не обходится ни один фрукт или овощ. Их, как слова из песни, - не выкинешь. Но с нитратами наконец-то (и мы не можем этому не радоваться) довольно четкая картина. В отличие от многих овощей и фруктов, у которых стандарт убрал границу нитратной «дозволенности», у зелени норма сохранилась. В зеленом луке содержание этих вредных веществ не должно превысить 800 мг/кг. В прошлый раз, когда «СП» - Экспертиза проверяла лук, один из образцов подошел к этой границе

- 730 мг/кг. Но в этот раз перья нас приятно удивили. В луке из «Губернских продуктов» нитратов... менее 30! Если бы не органолептика, это было бы вдвойне хорошо. Остальные образцы тоже не подкачали: 34 и 33 мг/кг соответственно.

А значит, лучок из «Дома еды» и «Пятерочки» ГОСТ полностью одобряет. Однако когда вы пойдете за перьями лука в следующий раз, обязательно вспомните советы наших экспертов. И тогда не ошибетесь в выборе!

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



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

- Если есть возможность, при покупке зеленого лука советую обратить внимание на упругость перьев и плотность прикорневой части растения. Кроме того, зелень должна быть без повреждений вредителями и, конечно же, чистой. Хорошо, если она упакована в прозрачные полиэтиленовые пакеты или специальные пластиковые блистеры типа лотков.



Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, не более 800 мг/кг	Соответствие ГОСТ
Лук зеленый свежий весовой	Магазин «Губернские продукты», Кострома	Перья не свежие, не чистые, с излишней внешней влажностью, с посторонним запахом и привкусом	Менее 30	Не соответствует по органолептическим показателям
Лук зеленый свежий весовой	Магазин «Дом еды», Кострома	В норме	34	Соответствует
Лук зеленый свежий, урожай 2021 года, ТМ «Global Village»	Магазин «Пятерочка», Кострома	В норме	33	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Зеленый лук - полезный и, можно сказать, идеальный ингредиент для легкого весеннего салата. Но возникает вопрос: можно ли ошибиться и приобрести некачественный лук? А если да, то как выбрать самый лучший? Об этом мы спросили наших респондентов.



Светлана:

- У меня есть свой загородный участок, на котором растет, в том числе, и зеленый лук. Когда есть возможность, стараюсь есть его с собственной грядки. Он вкуснее и полезнее, ясное дело. Но зимой все же приходится покупать магазинный, ничего не поделаешь.

Елена:

- Мне, к сожалению, нельзя есть зеленый лук, противопоказано по здоровью. Поэтому советы давать сложно. Родственники покупают его в магазинах для себя, и я не припомню, чтобы хоть раз они жаловались на качество.



Александр:

- Конечно, бывает в магазинах некачественный лук, как и любой другой продукт! Я и сам покупал пару раз, было дело. Просто нужно внимательным быть и прежде чем отдавать свои деньги, не торопясь осмотреть товар. Тогда таких проблем не возникнет.

Варвара:

- У меня на зеленый лук нет денег, поэтому я только обычный покупаю. Могу про него рассказать, но вам ведь про зеленый нужно?



Надежда:

- В магазинах очень часто бывает некачественный зеленый лук. Не знаю, может, это мне так «везло». Поэтому, по возможности, продукты, которые можно вырастить самой, стараюсь вообще не покупать. Слава Богу, свой собственный лук выращиваю на даче и с удовольствием ем.

Дмитрий СЕРГЕЕВ
Фото Андрея Вилашкина