

Свежий кабачок и проблем пучок

Чем овощи с костромских прилавков огорчили экспертов?

Кто-то скажет, что для кабачков еще не сезон. А мы ответим: сейчас эти овощи продаются в костромских магазинах круглый год. Почему бы нам и не проверить их именно в мае? Тем более что многие из кабачков одинаковы с виду, но очень разные внутри. К счастью, все секреты наших «подопытных» разглядели эксперты.

До самой мякоти....

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

кабачки (весовые) свежие. Место покупки: магазин «Десяточка», Кострома;

кабачки (весовые) свежие. Место покупки: магазин «Магнит», Кострома;

кабачки (весовые) свежие. Место покупки: магазин «Гулливера», Кострома.

Сразу скажем, что все кабачки так или иначе с потертостями и царапинами. Но если они не затрагивают мякоть, то ГОСТ этому не противится — доставить и хранить кабачки так, чтобы и кожица была абсолютно гладкой, просто невозможно. Но вот у одного из образцов, купленного в магазине «Магнит», имеются такие повреждения, которые достали до самой мякоти. Более того, обнаружили эксперты плоды с излишней внешней влажностью,



загнившие, с повреждением мякоти. Словом, такие кабачки не проходят проверку по органолептическим показателям.

Что касается двух других образцов, то здесь ситуация более радостная. Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, спелые, с неогрубевшей кожицей, гладкие. И что важно - без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Словом, на вид данные кабачки хороши. Но окончательный вывод можно сделать только после физико-химических испытаний.

Нитратный сюрприз

Проверка на содержание нитратов часто встает непреодолимой преградой на пути различных овощей в нашей «СП» - Экспертизе». Напомним, что эти вредные вещества, которые ученые называ-



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

- Кабачок с блестящей кожицей и засохшим «хвостиком», скорее всего, содержит опасный избыток нитратов. Употреблять в пищу такие овощи опасно. Еще один важный признак - желтые пятна, которые могут быть не только на кожице, но и под ней.

ют «соли азотной кислоты», содержатся в любых овощах и фруктах, выращенных грунтовым способом. И нитраты - это та самая органика, которой растение питается во время роста. Поэтому к моменту снятия урожая какая-то доля «химии» в плодах остается.

Для кабачков ГОСТ определил нитратную норму в 400 мг/кг. И в прошлые годы, когда мы изучали эти овощи, образцы показатель не

превышали. Но вот сюрприз, и очень неприятный: у кабачков из «Гулливера» количество нитратов 446 мг/кг. Остальные экзамен на «химию» выдержали.

В итоге складывается интересная картина. Забракованы кабачки из «Магнита» - специалистам пришлось не по вкусу поврежденные плоды. «Минус» поставили они и образцу из «Гулливера» за перебор нитратов. И единственным образцом, прошедшим все испытания, стали кабачки из «Десяточки». Но если вы пойдете выбирать овощи, следуйте советам наших экспертов.

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

ВКУС НАРОДА

Кабачки растут на огородах многих костромичей. Но иногда приходится и приобретать этот полезный овощ в магазинах. Доверяют ли торговым сетям жители? Какие советы по выбору они могут дать? С этим вопросом мы обратились к костромичам.



Ирина:
- Вы знаете, я сама выращиваю кабачки. Обычно хватает на весь период. Но если требуется,

конечно, иду в магазин. Я вообще стараюсь выбирать овощи отечественных производителей. И ориентируюсь по внешнему виду.

Валентина Владимировна:

- Летом и в начале осени у меня свои кабачки. А зимой покупаю в магазине. На нитраты их на прилавке не проверишь. Поэтому просто смотрю, не гнилые ли, не побитые. Так и выбираю.



Галина:
- Никогда не беру овощи в магазине. Выращиваю сама. Только так можно быть уверенной в качестве кабачков.

Анна:

- Вы знаете, сколько покупаю кабачки, плохих не было ни разу. Конечно, нужно сперва посмотреть, есть ли сильно помятые, и такие лучше не брать. В целом я больше не простые кабачки люблю, а родственные им цукини.



Ольга:
- Я кабачки люблю, но не те, что в магазинах, а те, что выращиваем сами. Сортов много, я их сейчас даже не назову. Если приходится покупать, то в первую очередь смотрим внешние признаки, как и у любых овощей.

Дмитрий СЕРГЕЕВ
Фото **Андрея Вилашкина**

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов (не более 400 мг/кг)	Соответствие ГОСТ 31822-2012
Кабачки свежие (весовые)	Магазин «Десяточка», Кострома	В норме	334 мг/кг	Соответствует
Кабачки свежие (весовые)	Магазин «Магнит», Кострома	Потертости, царапины на поверхности плода затрагивают мякоть. Плоды с излишней внешней влажностью, загнившие, с повреждением мякоти	201 мг/кг	Не соответствует по органолептическим показателям
Кабачки свежие (весовые)	Магазин «Гулливера», Кострома	В норме	446 мг/кг	Не соответствует по содержанию нитратов