

Натюрморт с душком

Морковь из магазинов Костромы не пришлась ГОСТу по вкусу



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

За сочными и сладкими овощами корреспонденты «СП» отправились на минувшей неделе. Однако ожидание и реальность, увы, в этот раз не совпали совсем. Не дождавшись своего часа на прилавке, оранжевая красotka превратилась... Нет, конечно, не в тыкву. Но кое-что о браке она все-таки узнала.

Три попадания из трех

Для проверки в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы закупили:

морковь свежую мытую, ООО «Садовод», Краснодарский край, Тимошевск. Место покупки - магазин «Гулливёр», Кострома;

морковь импортную весовую свежую. Место покупки - магазин «Адмирал», Кострома;

морковь свежую весовую. Место покупки - магазин «Магнит», Кострома.

Хорошая помывка, которую прошли овощи перед тем, как попасть на полку в магазине, освежила, к сожалению, не все образцы. Часть корнеплодов из «Адмирала» оказались с гнильцой, а те, что на первый взгляд были целые и здоровые, отпугнули пятнами. Эти маленькие недостатки не затрагивали сердцевину и на качество моркови не повлияли,

однако от брака спасти образец все-таки не удалось: за подгнивший бочок от ГОСТа причитается.

Экземпляр с душком увидели специалисты и в пробе из «Магнита». Пусть только один, но впечатление от закупки, которая в остальном казалась хороша, он подпортил изрядно. А овощи из «Гулливера» уже начали прорастать и за это получили свою порцию справедливых упреков. Как итог - тройной «неуд» по органолептическим показателям.

С химией идиллия?

Когда проверяешь корнеплоды, ждешь сюрпризов приходится и от проверки на нитраты. Неприятность здесь не в самом факте наличия химии: соли азотной кислоты (так

по-научному величают нитраты) есть в каждом растении, это то самое питание, которое овощи тянут из почвы. Плохо, если такой химии в избытке. Поэтому специалисты пропустить этап проверки на содержание этих вредных веществ не имеют права.

Норму в испытании устанавливает СанПиН. И допускает в моркови нитратов не более 250 мг/кг. К счастью, наши образцы тут вне подозрений: у каждого «доза» менее

30 мг/кг, то есть солей азотной кислоты в составе практически нет.

Однако это не отменяет штрафных санкций за органолептику. Внешний вид подвел всех трех подопытных: подгнившие плоды есть в закупке из «Адмирала» и «Магнита», проросшие - у «Гулливера». Такой натюрморт в костромских магазинах ГОСТ не одобряет.

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



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, не более 250 мг/кг	Соответствие требованиям нормативных документов
морковь свежая мытая, ООО «Садовод», Краснодарский край, Тимошевск	магазин «Гулливёр», Кострома	Есть признаки прорастания	Менее 30	Не соответствует по органолептическим показателям (наличие признаков прорастания)
морковь импортная весовая свежая	магазин «Адмирал», Кострома	Наличие загнивших корнеплодов	Менее 30	Не соответствует по органолептическим показателям (загнившие плоды)
морковь свежая весовая	магазин «Магнит», Кострома	Наличие одного загнившего корнеплода в пробе	Менее 30	Не соответствует по органолептическим показателям (загнивший плод)

ВКУС НАРОДА

Мало какой овощ может похвастаться таким же прекрасным сочетанием пользы и приятного вкуса, как морковь. По этой причине она столь популярна среди костромичей. Единственная сложность состоит в том, как не прогадать при покупке и выбрать самую лучшую. Или вообще выращивать морковь самостоятельно? С этими вопросами мы обратились к костромичам.



Станислав:

- Я заядлый огородник, морковь очень люблю, особенно ту, что со своей грядки. Моркови вырастает столько, что всей семье хватает на зиму. Из-за этого отпадает смысл и в магазин ходить, поэтому не знаю, что они там продают. Точно могу сказать только, что самая вкусная морковь у меня на грядке растет.

Кирилл:

- Бывало такое, что и плохая морковь попадалась. Но это потому, что не в тех магазинах брал. Если знать места, где всегда вкусные овощи продают, то проблем с качеством покупаемого продукта не возникнет.

Галина:

- Морковь покупаю, куда же без нее! Полезное лакомство: я ее и в суп добавляю, и в салаты, а иногда просто так ем. Летом выращиваю у себя в саду, зимой «затариваюсь» в магазине. Ничего плохого про качество этой моркови сказать не могу, всегда попадалась вполне съедобная.

Людмила:

- Надо внимательно смотреть на товар, прежде чем его покупать. Вам могут продать испорченное молоко, консервы, но не морковь, ее ведь не скрывают никакие хитровыдуманные упаковки. Я неоднократно видела, что на прилавках морковка не лучшего качества, не дозрела или явно залежалась. В этом случае просто обожду ее стороной.

Альберт:

- Никогда не покупал магазинные овощи, мне и своих, с грядки вполне хватает. Если когда-нибудь и случится такое, что урожай будет скромный и морковь закончится, то, конечно, пойду в магазин и посмотрю на ее качество. Благо мне есть с чем сравнивать.

Дмитрий СЕРГЕЕВ
Фото Антона Иванова