

Кочан из Поднебесной

Эксперты внимательно изучили пекинскую капусту с костромских прилавков

Все оттенки зеленого

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

капусту китайскую (пекинскую), свежую. Место покупки: магазин «Гулливёр», Кострома;

капусту свежую пекинскую. Место покупки: магазин «Магнит», Кострома;

китайский салат свежий. Место покупки: магазин «Адмирал», Кострома.

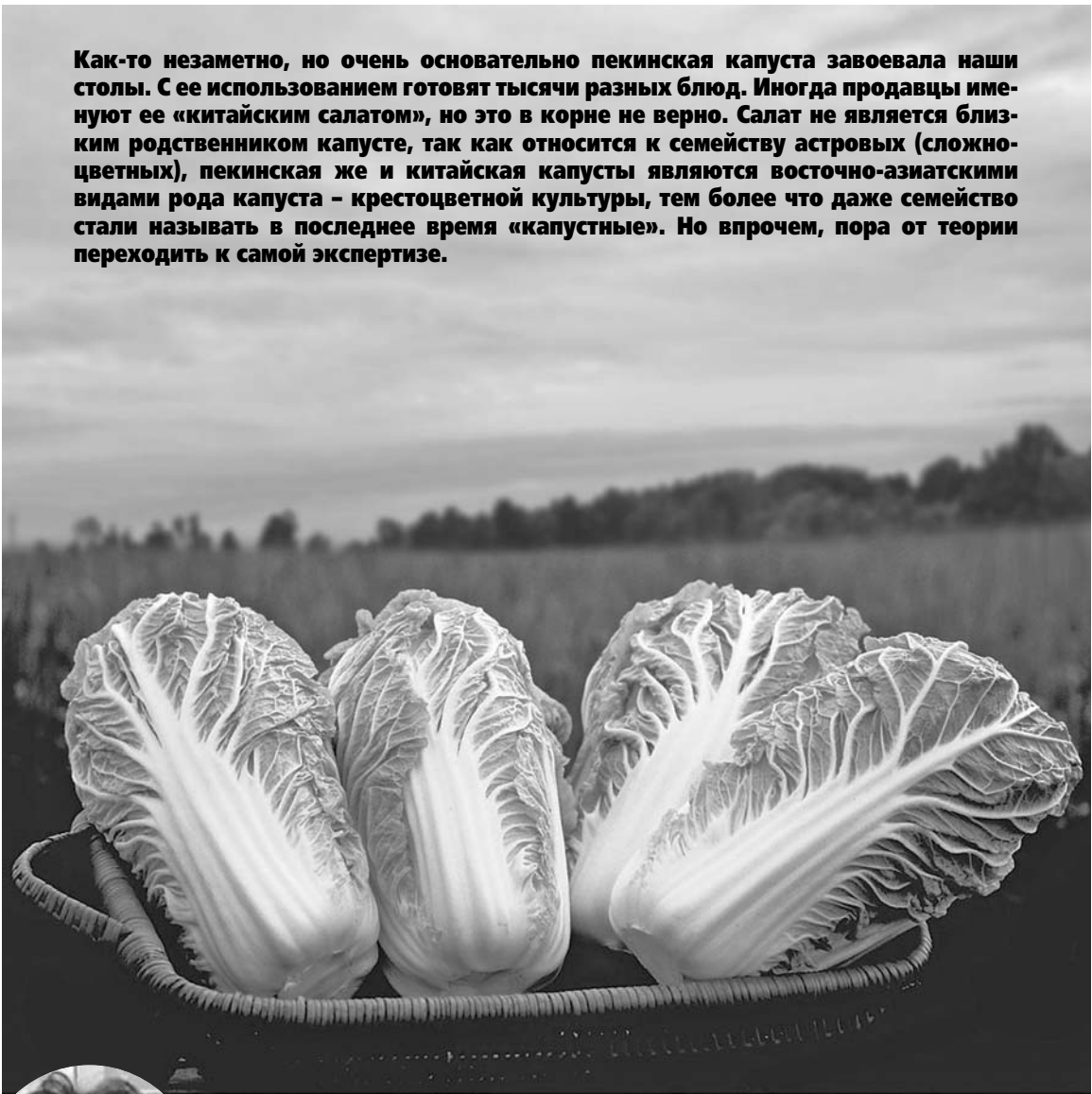
Что касается внешнего вида, то для этого продукта он крайне важен. Ведь пекинскую капусту используют в том числе и для декора. Кочан у всех наших образцов выглядит неплохо: он целый, здоровый, свежий, чистый. Что касается плотности, то она разная: от не плотного кочана до рыхлого. Но все это допустимо. А листья светло и темно-зеленые, широкие. К счастью, без цветочных стеблей и механических повреждений. Запах и вкус у наших подопечных тоже не подкачали - свойственные пекинской капусте. И, кстати, срез у кочанов - чистый. Поэтому с проверкой органолептических показателей все справились. А дальше гостей из Пекина ждала проверка физико-химических нормативов.

Нитратный лидер

С нитратами у пекинской капусты все не очень просто. Дело в том, что, во-первых, норматива на данный овощ нет. А во-вторых, наши кочаны - одни из лидеров среди соседей по грядке по «впитыванию» нитратов, как и шпинат, редис, укроп, сельдерей и еще ряд продуктов. А как вы знаете, совсем без нитратов овощи не обходятся - это питательные вещества, которые растения забирают из почвы.

Учитывая все сказанное, мы можем только справочно привести показатели наших подопытных. К примеру, минимум нитратов оказался в образце из «Гулливера» - всего 77 миллиграммов на килограмм. Для сравнения, максимум в пекинской капусте из «Адмирала» - 666 мг/кг. А в середине размещается овощ из «Магнита» - 256 мг/кг.

В итоге мы можем сказать, что пекинская капуста (или как ее называют - «китайский салат») проверку прошла. Но в следующий раз, выбирая такой вот овощ для своего стола, следуйте советам наших экспертов.



Как-то незаметно, но очень основательно пекинская капуста завоевала наши столы. С ее использованием готовят тысячи разных блюд. Иногда продавцы именуют ее «китайским салатом», но это в корне не верно. Салат не является близким родственником капусте, так как относится к семейству астровых (сложноцветных), пекинская же и китайская капусты являются восточно-азиатскими видами рода капуста - крестоцветной культуры, тем более что даже семейство стали называть в последнее время «капустные». Но впрочем, пора от теории переходить к самой экспертизе.



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

- Главным критерием выбора пекинской капусты является ее свежесть. Основные правила в данном случае не отличаются от процесса оценки большинства овощей. Только качественная пекинская капуста будет обладать сочностью. Неправильно выбранные кочаны изменят и испортят вкус блюда, в котором они будут использоваться. Листья пекинской капусты не должны быть вялыми или пожухлыми, а их цвет - независимо от оттенка, всегда насыщенным. Чем светлее пекинская капуста, тем сочнее ее листья.

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



Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Нитраты (мг/кг)	Соответствие требованиям нормативных документов
Капуста китайская (пекинская), свежая	Магазин «Гулливёр», Кострома	В норме	77	Соответствует
Капуста свежая пекинская	Магазин «Магнит», Кострома	В норме	256	Соответствует
Китайский салат свежий	Магазин «Адмирал», Кострома	В норме	666	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Китайская (или пекинская) капуста сейчас используется во множестве рецептов. В некоторых она даже вытеснила нашу обычную капусту. Но как мы выяснили, выбирать овощ надо с особой тщательностью, как это делают наши земляки, которые стали участниками традиционного опроса.



Ольга:

- Летом я редко покупаю китайскую капусту, все же сейчас пора свежей зелени. Но зимой добавляю и в салаты, и в шаурму. Конечно, попадает всякая по-качеству: от плохой до очень хорошей. Но мне кажется, что все зависит даже не от производителя, а как продавцы хранят капусту.

Татьяна:



- Китайскую капусту вообще не покупаю, поэтому о качестве говорить не берусь. Чем же ее заменяю в своем рационе? Другой зеленью, салатами. Например, шпинатом.

Екатерина:



- Крайне редко покупаю именно китайскую капусту. Дело во вкусовых предпочтениях - мне она не нравится. Но иногда использую ее в тех же салатах. Тогда очень тщательно оцениваю внешний вид, чтобы взять качественную.

Наталья:



- Я беру китайскую капусту не в магазине, а на рынке. При этом у одного проверенного продавца. Конечно, оцениваю каждый кочан внешне. Но плохих не попадает - продавец совестливый.

Наталья:



- Вы знаете, китайскую капусту я опасаться брать. Дело не в ее вкусе. Я где-то читала, что этот овощ - один из лидеров по содержанию нитратов. Так что лучше я куплю другую зелень, более полезную.

Фото **Андрея Вилашкина**