

На черешневом раздолье...

...эксперты искали лучшие ягоды



В разгар сезона этой ягоды на прилавках столько, что глаза разбегаются. И ведь каждый продавец утверждает: у него самая вкусная, самая сладкая и самая безопасная черешня. Но мы не стали просто верить словам. Нам нужно документальное подтверждение! А потому отправили несколько образцов ягод на экспертизу.

Красным-красно

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы привезли три образца:

черешня свежая весовая. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

черешня свежая весовая. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

черешня свежая весовая. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома.

Эту ягоду в сезон мы проверяем уже традиционно. А потому слегка за наши образцы переживали. Почему? Просто несколько проверок черешни прошлых урожаев провалила - находились гнилые и поврежденные плоды. И это только на первом этапе экспертизы!

И вот специалисты разложили черешню. Что же они увидели? Ягоды свежие, доброкачественные, плотные, чистые, здоровые. Более того, в двух партиях они не поврежденные, без затрагивающих мякоть повреждений насекомыми-вредителями и излишней внешней влажности. Но вот образец из «Адмирала» сплоховал - в предоставленной пробе наличие загнивших плодов. Случилось ровно то,



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

- Ни в коем случае не думайте, что вся продаваемая ягодная и фруктовая продукция чистая и проверенная. Если покупаете черешню на рынке, не стесняйтесь спрашивать у продавца документы на товар. На упаковках в магазине вся необходимая информация уже должна быть указана. Особое внимание обратите на дату производства, сроки и температуру хранения. Обязательно посмотрите, где хранится черешня, желательно, чтобы это было темное сухое место, под прямыми солнечными лучами ягоды будут гнить уже через несколько часов.

чего мы боялись. Бракуем этот образец.

И это несмотря на то, что запах и вкус экспертов порадовали - они свойственные черешне, без постороннего аромата и привкуса. «Аттестат зрелости» также получили все представленные образцы. Плоды черешни 2021 года выпуска достаточно развившиеся, не зеленые и не перезревшие.

Нитраты ушли в отставку?

Получается, два образца проходят этап проверки органолептических показателей. Но физико-химические мы проверим у всех трех. Напоминаем, что совсем без них ягод и фруктов не бывает. Потому как нитраты - это органика, извлеченная из почвы, которой растение питается во время роста. Таким образом, на момент сбора урожая они остаются в плоде. А так как в большом количестве эти вещества отнюдь не безвредны, ГОСТ их наличие ограничивает. Но не в случае с черешней - для этих ягод стандарт «границ» не дает. Как показало испытание, они и

не нужны. В каждом из образцов содержалось менее 30 мг/кг нитратов. А это очень мало. Самый возможный минимум «химии». Так что можно есть черешню без опаски.

Среди трех образцов, однако, нашлся один «с гнильцой». Поэтому, если вы хотите порадовать себя этой вкусной летней ягодой, обязательно следуйте нашим советам по ее выбору.

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



Наименование продукта	Органолептические показатели	Содержание нитратов, мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ
черешня свежая весовая. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	Менее 30	Соответствует
черешня свежая весовая. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	Менее 30	Соответствует
черешня свежая весовая. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома	Наличие загнивших плодов	Менее 30	Не соответствует по органолептическим показателям (наличие загнивших плодов)

ВКУС НАРОДА

Говорят, что черешню можно есть без остановки. Правда, если она вкусная, мягкая, зрелая. В противном случае вы рискуете не получить удовольствия. Но как выбрать ту самую ягоду? Вопрос открытый. Но именно его мы и задали нашим респондентам.

Галина:



- Конечно, я в этом году уже попробовала черешню. Мне попалась качественная. Выбираю на рынке, в магазинах. Если хорошо осмотреть ягоду, то вряд ли тебе попадется гнилая или не спелая.

Галина Васильевна:



- Вы знаете, меня угощали в этом году черешней, но сама я не покупала. И та, что я пробовала, оказалась очень жесткой, недозрелой, похоже. Может быть, еще рано покупать эту ягоду? В любом случае, если я и буду выбирать черешню, то попозже.

Татьяна:



- Проще всего выбирать черешню на вид: самые зрелые, темные, мягкие. Беру я ее в магазинах. Пока откровенно не качественных не было. Может быть, если брать сразу в упаковках, такие и попадутся.

Татьяна:



- В магазинах действительно много черешни. И выбрать сложно. Видела даже розовую черешню, но такую не пробовала. Предпочитаю классическую, которая наиболее спелая, мягкая.

Наталья Ивановна:



- Если я ем черешню, то только когда дочь покупает. Мне сейчас она не нравится - плохая, мелкая и сухая. Кажется, раньше была и крупнее, и сочнее. А выбирать можно только по виду в магазине. Но и он бывает обманчив.

Фото **Андрея Вилашкина**