

Абрикосы ставят вопросы

Эксперты оценили качество южных фруктов с костромских прилавков

Тот еще фрукт

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

абрикосы свежие (весовые). Место покупки – супермаркет «Адмирал», Кострома; абрикосы свежие (весовые) урожай 2021 года. Место покупки – гипермаркет «Лента», Кострома;

абрикосы свежие (весовые) импортные, урожай 2021 года. Место покупки – универсам «Лидер», Кострома.

Конечно, как и любые фрукты, абрикосы выбирают по внешнему виду. А что, если они уже расфасованы и упакованы? Тут угледеть все недостаточно не так просто. Именно поэтому наши эксперты как всегда внимательно отнеслись к проверке органолептических показателей. И здесь уже возникли проблемы у одного из образцов: в пробе из «Адмирала» обнаружился гнилой плод. И их количество ощутилось: 11,2 процента от общей массы.

Нужно сказать, что в образце из «Ленты» тоже есть плоды с повреждениями. Их даже больше – свыше 15 процентов от общей массы. Но только в этом случае повреждения мякоть не затрагивают, а остаются на кожице. Поэтому ГОСТ образец не бракует.

В остальном же плоды вполне развившиеся, целые, здоровые, без повреждений, чистые, без излишней внешней влажности. Вкус и запах, свойственные абрикосам. А потому можно перейти к следующему этапу испытаний.

Нитрат будет лишним

Выявление нитратов – обязательная ступень проверки

Для любителей свежих овощей и фруктов наступило настоящее раздолье. Столько вкусного продается в профильных отделах магазинов и рынков. Особое внимание – абрикосам. Ведь это крайне полезный плод, поскольку является источником витаминов группы В, аскорбиновой кислоты, калия, железа. Но пользу принесет только качественный абрикос. Именно такие мы и искали в рамках нашей экспертизы.



всех овощей и фруктов. А все потому, что, как мы помним, эти вещества есть абсолютно в каждом растении. Вредными они становятся лишь в том случае, если присутствуют в избытке. Для абрикосов нормы нитратов ГОСТ не указывает. Но этого и не требуется. В каждом из трех образцов вредных веществ содержится

минимально возможное количество: менее 30 мг/кг. А значит, для здоровья никакой опасности они не представляют. Однако, несмотря на удачу в последнем испытании, битву за качество фрукты уже проиграли.

Подвел абрикосы с костромских прилавков образец из «Адмирала». Загнившие фрукты не должны попадать к потреби-

телю! Два образца с испытаниями справились. Ну а если вы пойдете покупать абрикосы, обязательно следуйте советам наших экспертов.

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»:

- Советую оставить на прилавке абрикосы, «украшенные» коричневыми пятнами и вмятинами. Эти дефекты говорят о том, что фрукт уже начал гнить и непригоден в пищу. Зеленые пятна, наоборот, выдают незрелость абрикоса. Слишком твердый абрикос тоже будет незрелым, а мягкий – перезревшим фруктом.

ВКУС НАРОДА

На абрикосовом раздолье в этом году буквально разбегаются глаза. Но, увы, не все фрукты одинаково полезны. Поэтому и брать их нужно с умом. На что опираются костромичи при выборе абрикосов, где их лучше покупать и каковы на вкус абрикосы в этом году? Такой вопрос мы задали нашим респондентам.



Кристина:

- Очень люблю абрикосы, да и фрукты в целом. Покупая их в магазине, я больше всего внимания обращаю на внешний вид. В этом году абрикосы сочные, поэтому я стараюсь покупать их как можно чаще.



Анна:

- Цена и товарный вид – это основные вещи, на которые я обращаю внимание при покупке абрикосов. Покупаю только на рынках, так как считаю, что там фрукты вкуснее, чем в магазинах.



Денис:

- На самом деле, я не так часто ем абрикосы. Однако если возникает такое желание, то в первую очередь ориентируюсь на их внешний вид. Обычно покупаю их в магазинах.



Лариса:

- Лично для меня главное, чтобы абрикосы были сочные и сладкие. Это единственное, на что я обращаю внимание, когда выбираю их.



Василий:

- В этом году еще ни разу не пробовал абрикосы, потому что больше всего люблю домашние, а не покупные. Вообще при выборе обращаю внимание на внешний вид.

Елизавета КОСТЕЛЕЙ

Фото

Андрея Вилашкина



Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов	Соответствие требованиям нормативных документов
Абрикосы свежие (весовые)	магазин «Адмирал», Кострома	Наличие загнивших плодов	Менее 30 мг/кг	Не соответствует по органолептическим показателям
Абрикосы свежие (весовые)	магазин «Лента», Кострома	В норме	Менее 30 мг/кг	Соответствует
Абрикосы свежие (весовые) импортные	магазин «Лидер», Кострома	В норме	Менее 30 мг/кг	Соответствует