

Замороженная польза

Какой оказалась клюква с прилавков костромских магазинов

Клюкву иногда называют «северным лимоном», иногда «болотной ягодой». И то, и другое - правда. Полезный дар нашей суровой природы крайне необходим в сезон простуд и вирусов. Только в январе свежую клюкву не найдешь. Но замороженную - сколько угодно. В любом магазине на выбор сразу несколько упаковок разных производителей. Какой из них действительно принесет пользу, «СП» - Экспертиза» выяснила вместе со специалистами.

Зрелые и яркие

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: клюкву садовую быстрозамороженную «Моя цена». Изготовитель: ООО «Вологодский продукт», г. Вологда. Место покупки: магазин «Магнит»;

клюкву быстрозамороженную ТМ «Костромские продукты». Изготовитель: ИП Чельшева Светлана Валерьевна, г. Кострома. Место покупки: магазин «Гулливёр»;

ягоды быстрозамороженные. Клюква садовая «10 баллов» Изготовитель: ООО «РПК», Россия, г. Санкт-Петербург. Место покупки: магазин «Десяточка».

Клюквенную проверку эксперты начали с органолептических показателей. Как ни рассматривали ягоды специалисты, изъянов найти им так и не удалось. А все потому, что внешние данные сегодняшних подопытных оказались близки к идеалу. Во-первых, цвет. Он колеблется от бледно-розового до бордового. Что, собственно, свойственно данному виду свежих ягод в потребительской стадии зрелости. Во-вторых, в замороженном состоянии сморщенных плодов нет. В-третьих, все наши образцы без повреждений сельскохозяйственными вредителями. И, конечно, «подопытная» клюква - без посторонних вкусов и запахов. Как того и требует ГОСТ. В размороженном виде консистенция слегка размягченная и это норма!

Потрясем перед покупкой...

Интересно, что в этот раз



измерять количество нитратов в клюкве эксперты не стали. Спросите, почему? Все просто! Во-первых, для клюквы главный по нитратам - СанПиН - нормы содержания не дает. А во-вторых, ягоды клюквы, как цитрусовые, богаты аскорбиновой кислотой. Витамин С, как известно, является мощным антиоксидантом и нейтрализует вредные вещества.

Кстати, клюква помогает организму справляться с вирусами и температурой, нормализует сон и снижает утом-

ляемость, что особенно важно в условиях пандемии коронавируса. А замороженная ягода не теряет своих полезных свойств. Однако выбирая пакет клюквы, обратите внимание на советы экспертов.

Ягоды, которые продаются на развес, могут оказаться некачественным продуктом: открытые лотки позволяют смешивать свежие ягоды и уже

просроченные. Но их преимущество в возможности оценить внешний вид. Если же вы покупаете замороженные ягоды в пакете, лучше его немного потрясти. Плоды не должны быть слипшимися. Такой дефект возникает, если продукт замораживали и размораживали несколько раз. В этом случае пользы от ягод ждать не стоит.

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



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

- Если вы покупаете замороженные ягоды, обязательно обращайте внимание на упаковку. Она должна быть неповрежденной, без изморози снаружи, без льда и снега внутри. Кроме того, обращайте внимание на внешний вид ягод. Если заморожены правильно, они будут натурального, яркого цвета и правильной формы. Деформированных ягод лучше опасаться.

ВКУС НАРОДА

Богатую витамином С и крайне полезную - несмотря на ее кислинку, клюкву любят все! Вопрос в том, какую именно взять на прилавке? Ведь в магазинах множество разновидностей этой ягоды в замороженном виде. Как выбрать клюкву костромичи? Такой вопрос мы задали респондентам.

Ирина:

- Не доверяю клюкве из магазина. Она кажется мне не вкусной, пустой. Поэтому готовлю сама - собираю и замораживаю. Мне на зиму хватает.



Екатерина:

- Несколько раз приходилось покупать замороженную клюкву в магазинах, и в упаковках, и на развес. Но мне показалось там слишком много льда. Если замораживаешь сам, такого удается избежать.



Тамара Ивановна:

- Чаше всего мне приносят клюкву друзья или близкие. Иногда, если не хватает, покупаю у знакомых. Сама же ходила собирать эту ягоду очень давно, лет 20 назад. А вот в магазине, что интересно, ни разу не покупала.



Елена:

- Мне очень удобно - бабушка как раз любит собирать клюкву, собирает много, обеспечивает всех. Замораживаем на зиму и этого достаточно. Поэтому и магазинную никогда не пробовала и о качестве ее сказать не могу.



Екатерина:

- Мы сначала покупаем обычную осенью у бабушек на рынке, но её не хватает, так как морсы делаю ребенку каждый день. А потом докупаем в магазине. Пока довольны!



Фото из открытых источников

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Соответствие требованиям ГОСТ 33823-2016
Клюква садовая быстрозамороженная «Моя цена».	Магазин «Магнит», г. Кострома	В норме	Соответствует
Клюква быстрозамороженная ТМ «Костромские продукты».	Магазин «Гулливёр», г. Кострома	В норме	Соответствует
Ягоды быстрозамороженные. Клюква садовая «10 баллов»	Магазин «Десяточка», г. Кострома	В норме	Соответствует