

С гнильцой на репутации

оказались томаты черри с костромских прилавков



Скажем честно, еще ни разу эти миниатюрные помидоры не показали в рамках «СП»-Экспертизы» безупречные результаты. То нитраты «зашкаливают», то подводит внешний вид. Вот и на сей раз с томатами черри не все вышло гладко. Но обо всем по порядку...

Красным-красно

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

томаты черри, урожай 2021 года. Изготовитель: ООО ТД «Долина овощей», Россия, Москва. Место покупки: магазин «Адмирал», Кострома;

томаты черривидные красные. Изготовитель: PRODUCN JRES ARGENTINOS INTEGRADOS SA. Произведено в Сенегале ТМ «DOONA». Место покупки: магазин «Дом еды», Кострома;

томаты черри красные, урожай 2021 года. Изготовитель: ООО «Луховицкие овощи», Россия, Московская область. Место покупки: магазин «Пятерочка», Кострома.

Не помидорки, а заглаженные. Так мы думали, когда брали их с прилавка. Но эксперты, взглянув на образцы профессиональным взглядом, все наше восхищение мгновенно развенчали...

Взяв в руки томаты черри из «Дома еды», они вынесли вердикт: «Наличие в представленной пробе загнивших плодов». И это печально, потому что два других образца отличились со знаком «плюс». Внешний вид: плоды свежие, целые, здоровые, чистые, неплотные. А кроме того, неповрежденные сельскохозяйственным вредителями, без излишней внешней влажности. Стоит отметить, что все наши образцы без плодоножки.

Что касается вкуса и запаха, то они те самые, что требует ГОСТ: без всяких привкусов и сторонних ароматов. Но, как показывает практика, внешний вид зачастую бывает обманчив. Мы должны проверить физико-химические показатели, чтобы вынести окончательный вердикт: уместны ли томаты черри на вашем столе.

Достойный ответ

На «повестке» следующего испытания – «химический вопрос». Увы, условия выращивания помидоров черри, как и других овощей и фруктов, предполагают наличие в них солей азотной кислоты. Нитратов, если проще. Эти вредные вещества и есть та самая органика, которой растения питаются из почвы. К моменту снятия урожая часть из них остается в овощах, и томаты



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

«Не стоит брать помидоры с белыми прожилками. Это признак недозрелости. Кроме того, обратите внимание на кожицу овоща. Если она сморщенная, скорее всего помидоры переложены на прилавке. Если тоmat источает кислый запах – он начинает гнить».

здесь не исключение. СанПиН к нитратам относится с понижением, но устанавливает свои разумные границы: не более 150 мг/кг (не более 300 мг/кг для растений, выращенных в защищенном грунте). Никто из подопытных (или их производителей) авторитетной норме перечить не стал. Максимум испытания – у помидоров из магазина «Адмирал». Результат совсем невысокий – всего 51 мг/кг, что вполне отвечает требованиям санитарных правил. Остальные – и того ниже. Кстати, если бы не «гнильца», оценку «отлично» можно было бы поставить и черри из «Дома еды» - в этих помидорках минимум нитратов 47 мг/кг.

В итоге один из образцов забракован по органолептике и ни одного - по физико-химическим показателям. Но идя в магазин за томатами черри, всегда вспоминайте советы наших экспертов.

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



Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, не более 150 мг/кг (300 для защищенного грунта)	Соответствие требованиям ГОСТ 34298-2017, СанПиН 2.3.2.1078-01
томаты черри, урожай 2021 года. ТМ «Долина овощей».	Магазин «Адмирал», Кострома	В норме	51	Соответствует
томаты черривидные красные. ТМ «DOONA»	Магазин «Дом еды», Кострома	Наличие загнивших плодов	47	Не соответствует по органолептическим показателям
томаты черри красные, урожай 2021 года, ООО «Луховицкие овощи»	Магазин «Пятерочка», Кострома	В норме	50	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Лето - хорошая пора для того, чтобы на год вперед зарядиться всеми необходимыми витаминами из созревших фруктов и овощей. А помидор черри - это практически и овощ, и ягода. Как относятся костромичи к таким томатам и умеют ли их выбирать?



Игорь:

«Видел этот сорт в магазинах, но никогда не покупал. Зачем брать маленькие помидоры, если есть такие же, но большие?»

Александр:

«Черри, это маленькие такие? Нет, мы с семьей к такой экзотике не привыкли, обычно берем самые стандартные, среднего размера томаты. Вкус у них приятный, а главное - уже знакомый. Возьмешь такие и не ошибешься».



Андрей:

«Раньше покупал, а сейчас выращиваю у себя на огороде. В этом году такая жара стоит, что помидоры можно прямо на улице растить, без теплиц и пленки».



Жанна Николаевна:

«Зачем покупать в магазине томаты, если можно выращивать самой? Я и более «традиционные» сорта сажаю, и черри. На вкус они, кстати, ничем особенно не отличаются, просто размером меньше. Это, конечно, не очень рентабельно, но зато они необычные и детям по нраву».



Галина:



«Я вообще не ем помидоры, ни маленькие, ни большие по состоянию здоровья. Если сказать конкретнее - у меня на них аллергия. Поэтому приходится обходиться другими овощами».

Фото Андрея Вилашкина