

## Поврежден, но не сломлен

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

перец свежий, красный. Место покупки: магазин «Гулливвер», Кострома;

перец свежий, красный. Место покупки: магазин «Магнит», Кострома;

перец свежий, красный. Место покупки: магазин «Десяточка», Кострома.

Исследование перцев – это как раз тот случай, когда внешность решает уж если не все, то многое точно. Поэтому и начали с органолептики. Рассмотрев и распробовав перцы, постановили: ГОСТу по внешним и вкусовым характеристикам соответствуют все наши образцы. Плоды признаны свежими, целыми, чистыми, по форме и окраске одного ботанического сорта. Вкус тоже соответствующий, как и запах. А главное, в данном случае отсутствует проблема подпорченности. Нет, повреждения, конечно, есть. Но самое главное – они не затрагивают мякоть. Правда, если в плодах из «Магнита» и «Гулливвера» это дефекты кожицы в виде сморщивания, то на одном из перцев из магазина «Десяточка» присутствуют следы сдавливания, но размером не более двух сантиметров. В общем, в требования нормативных документов наши перцы вписываются.

## В поисках нитратов

О пользе овощей говорит и доля нитратов. Стандарт здесь достаточно лоялен: перцам, выращенным в открытом грунте, он разрешает присутствие 200 мг/кг нитратов, для тех, что вышли из защищенного грунта, – 400 мг/кг. Напомним, что овощей совсем без нитратов нет и быть не может. Ведь нитраты есть не что иное, как полезные вещества, которые растения забирают из почвы и преобразовывают в органику. Однако на момент сбора урожая какая-то часть этих веществ остается непеработанной, что вполне логично. Главное, чтобы доля этих «остатков» не превышала установленные нормы границы. В случае с перцами, закупленными в костромских магазинах, с нитратами все в порядке. У всех представленных образцов абсолютно равные значения: менее 29,7 мг/кг.

Вот и получается, что все образцы дружно показали хороший результат. И несмо-

# Задали перца

## Эксперты внимательно изучили эти овощи с костромских прилавков

В супермаркетах и на рынках перцы сейчас раскупаются с молниеносной скоростью. Все-таки сезон заготовок в самом разгаре. Вот и корреспонденты «СП»-Экспертизы решили прикупить перцев. Вышел ли наш «шopping» удачным, мы расскажем ниже.



тря на повреждения (допустимые, скажем прямо), перцы доказали свою состоятельность. Тем не менее, идя в магазин, вспомните советы наших экспертов.

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



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

- Окраска перцев говорит о степени зрелости: чем спелее плод, тем больше в нем полезных веществ. Если же перец был сорван давно, бета-каротин и другие полезные вещества, которые придают цвет, уже разрушились, и окраска плода будет светлее, менее насыщенной. Перец с точечками не стоит покупать. Особенно для употребления в свежем виде. Потемнения, точки и вздутия на кожице и плодоножке говорят о том, что плод поражен грибом.



Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов (не более 200 мг/кг (открытый грунт) 400 мг/кг (защищенный грунт))	Соответствие требованиям ГОСТ 34325-2017
Перец свежий, красный	Магазин «Гулливвер», г. Кострома.	В норме	Менее 29,7	В норме
Перец свежий, красный	Магазин «Магнит», г. Кострома.	В норме	Менее 29,7	В норме
Перец свежий, красный	Магазин «Десяточка», г. Кострома.	В норме	Менее 29,7	В норме

## ВКУС НАРОДА

**Болгарский перец может претендовать на звание самого богатого полезными веществами овоща. Особенно много он содержит витамина С. Его регулярное потребление помогает успокоить нервы, а также решает проблемы с кишечником. Все это должно сделать болгарский перец одним из самых популярных овощей. Так ли это? Мы узнали у костромичей.**

### Наталья:

- У себя на даче я выращиваю практически все – и болгарские перцы в том числе. Весной, когда огородные запасы подходят к концу, пробовала покупать их в магазине. Не могу сказать, что заметила большую разницу.



### Алексей:

- Покупаю болгарские перцы, но нечасто, так как не особенно мне нравится их вкус. Другие овощи мне больше по душе.



### Ольга:

- Было у меня несколько раз, что попадались залежавшиеся перцы. Знаете, в супермаркетах можно самому набирать продукцию и взвешивать – так вот иногда персонал к хорошим овощам подмешивает несвежие. Теперь знаю, что нужно быть внимательной.



### Мария:

- Бывало, что попадались некачественные перцы, но я их никогда не покупала. В магазине всегда есть возможность осмотреть товар, прежде чем его брать. Тем более когда это продукт без упаковки – если товар некачественный, то это сразу видно.



### Татьяна Павловна:

- Зачем покупать перцы, если они и так хорошо растут на огороде? Свои продукты, прямо с грядки, натуральные и вкусные, поэтому я ем только их.



Фото Андрея Вилашкина