

# Десант с бахчи

## Эксперты изучили дыни с костромских прилавков

**Что за август без дыни? Правильно: не яркий и не сладкий. К счастью, купить этот бахчевый плод в Костроме легко и просто. Ведь прилавки просто ломятся от «торпед» и «колхозниц». Но не все дыни одинаково полезны. Иногда даже сладкий вкус и прекрасный внешний вид могут быть обманчивы. Разберемся в их многообразии вместе.**

### Вкус лета

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

дыню «торпеда» (весовую). Место покупки: магазин «Лента», Кострома;

дыню «торпеда» (весовую). Место покупки: магазин «Лидер», Кострома;

дыню «узбекская» (весовую). Место покупки: магазин «Адмирал», Кострома.

Прежде всего, любую дыню, будь то «торпеда» или «колхозница», выбирают по... «хвостику», «носику» и аромату. Но эти приметы больше знакомы обычным покупателям. Специалисты же проверяют полную органолептику, или, проще говоря, внешний вид. «Дынную» проверку они начали с явных «плюсов»: плоды свежие, зрелые и здоровые, кора плотная, а мякоть во всех случаях еще не успела перезреть.

Но, конечно, как и в случае с арбузами не обошлось без поврежденных плодов. Но наличие небольшого дефекта окраски кожуры в виде небольшого пятна на той части дыни, которая при выращивании соприкасалась с почвой, совсем не повод браковать наши образцы.

Вкус и запах тоже на высоте: без постороннего запаха и привкуса. Повреждения от болезней или вредителей отсутствуют. Что не может не радовать! Но решающий этап проверки - физико-химические показатели.



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

- Спелость дыни можно легко определить по запаху. Сладкая и зрелая дыня источает тонкий аромат. В случае если дыня совсем не имеет запаха или, чего хуже, пахнет зеленой, лучше отложите такой плод в сторону. Еще один маленький секрет того, как выбрать дыню, заключается в ее кожуре: корка плода при небольшом надавливании должна пружинить. А если дынная кожура оказалась слишком мягкой и после нажатия остаются следы от пальцев, значит, ягода переспела.

### По лезвию нитратов...

Теперь разберемся с нитратами. Как мы помним, избежать их сложно - эти вредные вещества есть в любых ово-

щах, ягодах и фруктах, выращенных на грунте. Но для человека опасность представляет лишь избыток такой «химии», например, когда он съел много фруктов с завышенным содержанием нитратов. Безопасная дыня, согласно ГОСТу, не

должна содержать их более 90 мг/кг. Удастся это, конечно, не всем. Что греха таить: были провалы у дынь в предыдущие годы, когда показатель нитратов пугал экспертов. Но наших сегодняшних подопытных это не касается.

Максимум нитратов у образца из «Адмирала», и, если честно, он был на грани - 90 мг/кг. Но констатируем факт - нормы не превышены. Минимум у дыни, купленной нами в магазине «Лента», - 79 мг/кг.

Как мы видим, все образцы с заданием справились. А уж какой конкретный плод купите именно вы - дело вкуса. Только помните, что дыни, как и другие фрукты и овощи, нужно покупать в проверенных местах и уж ни в коем случае не у дорог. А в магазинах всегда вспоминайте советы наших экспертов.

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

### ВКУС НАРОДА

Конец лета - традиционная пора для сладких дынь. Именно в августе происходит созревание, а потому на прилавках резко возрастает их количество. Но вот проблема - под толстой коркой дыни далеко не всегда можно определить, насколько вкусной будет мякоть. Так как же в этом году дела обстоят с качеством дынь? И как выбрать самую вкусную? Мы спросили об этом у костромичей.

#### Раиса Степановна:

- Недавно побывала в местном супермаркете, решила прикупить дыню. А продавцы стали мне нахваливать продолговатые «торпеды». Я послушала эти медовые речи и купила. В итоге дыня оказалась совершенно безвкусная, пресная какая-то. Зачем так обманывать пожилого человека? Я когда в следующий раз туда пойду - обязательно все этим продавцам выскажу.



#### Ирина Владимировна:

- Дыни всегда нужно покупать в сезон, вот все, что я могу вам сказать. Если идете в магазин в августе, то с большой вероятностью купите хороший продукт по приличной цене. В остальные месяцы дыни всегда покупают на свой страх и риск.



#### Нина:

- В этом году дыню еще не пробовала и не уверена, что буду покупать. Я не разбираюсь ни в сортах, ни в способах определить качество, поэтому посоветовать тут ничего не могу.



#### Ирина:

- Сама я дыни выбирать не умею, поэтому единственное, что остается, - это просить помощи у продавца. Как ни странно, они мне всегда дают хорошие советы. Ни разу еще меня не обманывали, хотя дыни я покупаю часто.

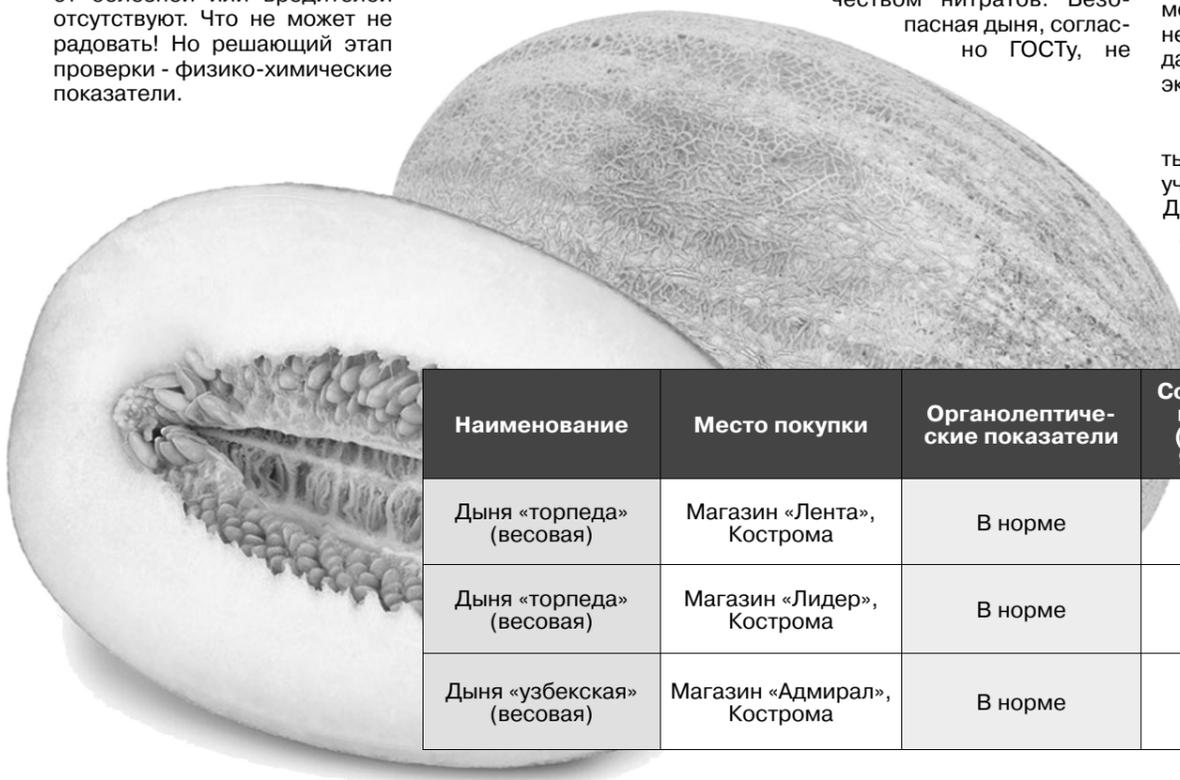


#### Вера Васильевна:

- За всю жизнь дыни попадались самые разные - и очень вкусные, и некачественные. На глаз обычно очень сложно определить, насколько хороша будет дыня. Я стараюсь ориентироваться по цене: если она слишком низкая, то это уже подозрительно. Еще я ориентируюсь по запаху, так как незрелые дыни почти никак не пахнут, а перезрелые - наоборот, источают слишком сильный «аромат».



Фото  
Дмитрия СЕРГЕЕВА



Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов (не более 90 мг/кг)	Соответствие ГОСТ 7178-2015
Дыня «торпеда» (весовая)	Магазин «Лента», Кострома	В норме	79	Соответствует
Дыня «торпеда» (весовая)	Магазин «Лидер», Кострома	В норме	82	Соответствует
Дыня «узбекская» (весовая)	Магазин «Адмирал», Кострома	В норме	90	Соответствует