

ПОМЯТ И СЛОМЛЕН...

Чем огорчили экспертов образцы красного перца из костромских магазинов?



Он же сладкий, он же болгарский, он же красный... Этот сорт перца по-настоящему любим покупателями за свои вкусовые свойства. Хозяйки делают с ним различные заготовки, добавляют в салаты, фаршируют и едят свежим. И даже зимой на прилавках десятки видов красного сладкого перца. Но вот брать его нужно с умом. Почему? Расскажет наша «СП»-Экспертиза.

Почему краснеешь?

В этот раз 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 «Адмирал», Кострома;

перец свежий, красный. Место покупки: магазин «Пятерочка», 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



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.

перцы, постановили: ГОСТу по внешним и вкусовым характеристикам соответствуют лишь те, что приобретены в магазине «Пятерочка». Плоды в этом случае признаны свежими, целыми, чистыми. Вкус тоже соответствующий: без всяких посторонних амбре. А главное, в данном случае нет проблем с подпорченными плодами.

В двух же других образцах, увы, перцы пришлось забраковать. Почему, спросите вы? Хотя они тоже и чистые, и плодоножка у них на месте, но вот «детали» внешнего вида огорчают. В пробе из «Гулливвера» обнаружился плод с механическими повреждениями. А в образце из «Адмирала» еще

и увядшие перцы. Куда такое годится? Поэтому уже на первом этапе им поставлен экспертный заслон. Но все же ко второму этапу – проверке физико-химических показателей допущены все образцы. Интересно же узнать о «внутреннем мире» наших овощей.

«Химический» этап

А дружит ли свежий перец с нитратами? Ответить на этот вопрос специалисты смогли на этапе физико-химической проверки. Сразу предупреждаем: нитраты есть абсолютно в любом овоще, выращенном на грунте. Ведь они та самая органика, которой растения пита-

ются во время роста. Но все хорошо в меру, и содержание нитратов в овощах, фруктах и ягодах ГОСТ строго контролирует: их завышенное количество может навредить здоровью. В перцах содержание нитратов не должно превысить 400 мг/кг.

В случае с нашими подопытными, закупленными в костромских магазинах, с нитратами все в порядке. Да и результаты перцы показали близкие: в пробах из «Гулливвера» и «Пятерочки» – 65 мг/кг нитратов, в испытуемых из «Адмирала» еще меньше – 61 мг/кг.

Впрочем, два образца из трех подвела органолептика. Значит ли это, что стоит отказаться полностью от покупки сладкого перца? Конечно, нет! Он очень полезен. К примеру, перец улучшает обмен веществ, отличный антиоксидант, снижает уровень холестерина. Но выбирать его, как и любой другой продукт, нужно с умом. И помнить советы наших экспертов!

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

ВКУС НАРОДА

Витамины сейчас нужны всем и каждому. Так что не случайно корреспонденты «СП»-Экспертизы перешли на овощную тему. К костромичам же обратились с вопросом: «Какой секрет есть у вас в выборе перцев?».

Алексей:

- На самом деле качество перцев можно определить только по внешнему виду. Если речь, конечно, не идет о покупке их сразу в упаковке. Но я выбираю сам, поэтому на качество, гнилые или мятые овощи не жалуясь.



Светлана Алексеевна:

- Перцы я сама выращиваю. Лучше любых, купленных в магазине. Главный секрет – хороший уход и удобрения. Но, конечно, иногда беру и в наших супермаркетах. Гляжу, чтобы перцы были свежими и блестящими.



Роман:

- Перцы я покупаю не часто. Да и дорогие они сейчас. Главное, конечно, визуально оценить качество овощей. К сожалению, количество нитратов на глаз не узнать.



Михаил Константинович:

- Покупаю перцы в основном в сезон, по осени. Мы делаем из них заготовки, фаршируем. Сейчас они все практически импортные. Если и приходится купить несколько, то выбираю их тщательно. Беру только самые свежие и чистые.



Любовь:

- Хотя сейчас и не сезон, перцы периодически покупаю. Понятно, что на прилавках могут быть и вялые, и поврежденные овощи. Но я их не беру. А из тех, что приобретала, горьких или совсем не вкусных не было.



Фото
Андрея ВИЛАШКИНА

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов (не более 400 мг/кг)	Соответствие требованиям ГОСТ 34325-2017
Перец свежий, красный	Магазин «Гулливвер», г. Кострома	Плоды с механическими повреждениями	65	Не соответствует по органолептическим показателям
Перец свежий, красный	Магазин «Пятерочка», г. Кострома	В норме	65	В норме
Перец свежий, красный	Магазин «Адмирал», г. Кострома	Плоды увядшие и с механическими повреждениями	61	Не соответствует по органолептическим показателям