

Как говорят в народе, лук от семи недуг. На самом деле полезные свойства репчатого помогут справиться с куда более широким спектром заболеваний. Но если этот корнеплод хороший, свежий и качественный. Мы решили проверить, получится ли найти такие образцы в костромских магазинах.

В «рубашке» родился

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

лук репчатый, новый урожай. Место покупки: универсам «Гулливёр», Кострома;

лук-репку в сетке. Ботанический сорт: Гибрид F1. Место покупки: универсам «Пятерочка», Кострома;

лук репчатый (весовой). Место покупки: магазин «Адмирал», Кострома.

Кто его раздевает, тот, как известно, слезы проливает. Но для качественной проверки органолептических показателей лук надо и осмотреть, и раздеть, и разрезать. А значит, и пустить пару слезинок.... Такова доля экспертов.

ГОСТ весьма четко описывает, как должен выглядеть качественный лук. «Рубашка» (наружные чешуи) обязательно должна быть сухой. Как, собственно, и сама луковица. Важно также, чтобы претендующие на гостовское качество экземпляры были вызревшими, чистыми, здоровыми, не проросшими и не поврежденными сельскохозяйственными вредителями, типичной для их ботанического сорта формы и окраски.

Однако исследование органолептических показателей представленных образцов весьма огорчило экспертов. Во-первых, в партии из «Пятерочки» обнаружился луковички с признаками прорастания.

Горе луковое...

Эксперты буквально прослезились, проверяя лук с костромских прилавков



Во-вторых, лук из «Адмирала» отличился. Из четырех лукович, представленных в пробе, - три с признаками гниения, одна луковичка с механическими повреждениями. Запах у этих корнеплодов не свойственный, чувствуется «аромат» гнили. А потому эксперты сразу забраковали эти образцы. Такой лук - себе дороже.

Нитратная неожиданность

Насколько лук богат нитра-



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

- Безусловно, лук должен быть сухой, без следов плесени, не иметь механических повреждений, которые могут легко привести к порче. Далее, понюхайте луковичку. Резкий, неприятный, специфический запах может свидетельствовать либо о порче, либо об использовании каких-то ненужных ингредиентов при выращивании. Пророщенный лук

тоже лучше не брать

тами, мы выяснили на этапе исследований физико-химических показателей. Норма для этого овоща - не более 80 мг/кг. Меньше можно, больше - непозволительно. Переборщить с нитратами сейчас несложно - современные удобрения этому способствуют. Овощ и растет быстрее, и получается в результате крупнее. Другой вопрос - полезен ли такой продукт? Если же нитратная составляющая в плодах сформирована исключительно естественным способом

(из тех органических веществ, которыми питается лук во время роста), то нитраты тоже будут. Однако в допустимом количестве.

Два образца из представленных норму не превысили, однако подошлись близко. Если с луком из «Гулливера» - 75 мг/кг - все терпимо, то репчатый из «Пятерочки» на грани - 79 мг/кг. А вот лук из «Адмирала» вновь отличился со знаком «минус»: 112 мг/кг! Такой лук пользы точно не принесет.

Поэтому будьте внимательны при выборе. Конечно, на нитраты проверить овощ при покупке сложно. Но по внешним видам уже можно определить качество лука.

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

ВКУС НАРОДА

«Эх лук, лучок...». Помните такой «народный» хит, прогремевший несколько лет назад? Лук - хит и на наших прилавках. Но, как мы выяснили, не всякий репчатый одинаково полезен. А потому о секретах выбора этого овоща мы спросили у костромичей.

Алина:

- Мы лук выращиваем сами, на своем огороде. В магазине не покупаем, заготовленного обычно хватает. Но даже свойский лук может хорошо подгнить, нужно часто его перебирать и отбраковывать.

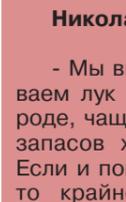


Анастасия:



- Практически всегда покупаем лук в продуктовых магазинах, берем и белый, и красный. Не нравится, что он достаточно быстро начинает портиться. Поэтому приобретаем немного за раз.

Николай:



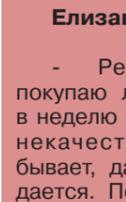
- Мы выращиваем лук на огороде, чаще всего запасов хватает. Если и покупаем, то крайне редко. Плохой можно заметить сразу - гнилой, сырой, с плесенью. Поэтому и выбираем только качественный продукт.

Екатерина:



- В нашем доме лук под запретом, я его ненавижу. Для профилактики покупаю чеснок. Как правило, он всегда хороший. С гнильцой или жухлым редко встречается.

Елизавета:



- Регулярно покупаю лук, раз в неделю точно. А некачественный бывает, да, попадает. Подмороженный, например. Это самое неприятное. Да и гниль может быть. Но, благо, сейчас можно в супермаркетах и рассмотреть, и потрогать все.

Фото из открытых источников



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов, не более 80 мг/кг	Соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 и ГОСТ 34306 -2017
Лук репчатый, новый урожай	Универсам «Гулливёр», г. Кострома	В норме	75	В норме
Лук-репка в сетке. Ботанический сорт: Гибрид F1	Универсам «Пятерочка», г. Кострома	Наличие лукович с признаками прорастания	79	Не соответствует по органолептическим показателям
Лук репчатый (весовой)	Магазин «Адмирал», г. Кострома	Луковички с признаками гниения, с механическими повреждениями, запах гнили	112	Не соответствует по органолептическим показателям и содержанию нитратов