Рецензия на «Конференцию»

Груши этого сорта проверили эксперты

Эти фрукты любят и взрослые и дети. Вкусные, сочные и полезные груши даже зимой представлены на наших прилавках очень широко. Но из множества сортов мы сосредоточили свое внимание на одном очень популярном: «Конференция» или, как называют его чаще, «Конференц». Оправдали ли образцы из костромских магазинов такое солидное название? Ответ дали эксперты.

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

- Покупая фрукты, груши в том числе, старайтесь выбирать продукты из более близкого региона, страны. Выбирайте плоды средние по размеру. Если есть возможность, попросите продавца разрезать плод пополам. Предпочтение надо отдавать тем, которые меньше всего очищены от листьев или плодоножек. Эти признаки говорят, что продукция действительно свежая и неувядшая.

Представительный вид

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

грушу «Конференц». Место покупки: магазин «Гулливер», г. Кострома;

грушу «Конференц». Место покупки: магазин «Десяточка», г. Кострома;

грушу «Конференц». Место покупки: магазин «Магнит», г. Кострома.

И, конечно, первым делом эксперты приступили к осмотру «подопытных». Сразу скажем, приятно удивились. Какой из трех образцов ни возьми - внешний вид отличный. Все плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, неповрежденные, не вялые и не подмороженные. А если взглянуть на мякоть, можно увидеть - она доброкачественная и не твердозернистая. Да и повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, вы не найдете.

Груши «Конференция» отличаются вытянутыми плодами. И все образцы типичны по форме и окраске для данного помологического сорта. Плодоножка на наших грушах на месте, а кожица без следов грубого побурения.

Если учесть, что еще вкус и запах правильные, можем смело заявить: за внешний вид всем образцам «Конференции» ставим «отлично».

Кстати, вы знали, что груша «Конференция» - это классика мировой селекции. Ее выращивают уже более 130 лет. Сорт английского происхождения и прекрасно изучен во всех регионах Европы. А название свое он получил, что логично, благодаря конференции по выращиванию груш, которая проходила в Британии.

Нитратный след

Но это все - лирика. Нам куда важнее физика и химия! Из физико-химических показателей, в свою очередь, в случае с фруктами важнее всего содержание нитратов. Конечно, нам хочется, чтобы в этих вкусных и полезных плодах вредных веществ не было вообще. Но это невозможно. Нитраты - остаток органики, которой растение питается во время роста. И единственное, на что мы можем надеяться, - это то, чтобы их число оказалось минимальным. Чем меньше - тем лучше. И что бы вы думали? Наши груши можно есть! Результат «менее 30» зафиксировали специалисты у каждого из «подопытных». Это на самом деле очень хороший показатель.

Но стоит помнить, что фрукты нужно выбирать с умом и следовать советам наших экспертов.

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

ВКУС НАРОДА

Наша экспертиза говорит о том, что груши «Конференция» из трех магазинов города - безопасны и проходят по всем нормам. Но костромичи знают - не везде и не всегда фрукты могут быть так хороши. Как же тогда выбирать груши? Это мы спросили у наших респондентов.

Александр:

- Дело в том, что я не из Костромы. А у нас выбирать фрукты, в том числе и груши, в магазинах сложно. Что привезут, то и приходится брать. А качество разное попадается.

Галина Ивановна:

- Сейчас выбрать качественную грушу почти невозможно. Их покупаешь, стараешься выбрать лучший вид. А они пустые совсем и безвкусные. Как это заранее проверишь?!

Галина:

- Сама я редко покупаю фрукты. Но если приходится выбирать груши, то делаю это очень тщательно. Много раз в магазинах попадались гнилые. И если они лежат в ящике, их можно отложить. А если сразу в упаковке?!

Ирина:

- Честно, груши зимой не очень люблю. Иногда можно купить для разнообразия, но они в это время года не такие вкусные. Кстати, чаще всего беру именно «Конференц».

Ольга:

- Некачественные груши можно сразу легко определить. У них повреждения, мятые они, гнилые, возможно. Я стараюсь как можно тщательнее отбирать, как и любые другие фрукты и овощи.

Фото Андрея ВИЛАШКИНА

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание нитратов (мг/кг)	Соответствие ГОСТ 33499-2015
Груша «Конференц»	Магазин «Гулливер», г. Кострома	В норме	Менее 30	Соответствует
Груша «Конференц»	Магазин «Десяточка», г. Кострома	В норме	Менее 30	Соответствует
Груша «Конференц»	Магазин «Магнит», г. Кострома	В норме	Менее 30	Соответствует