

Этот исконно русский продукт частый гость на столах костромичей, но редкий в нашей рубрике «СП» - Экспертиза». Именно поэтому мы решили проверить квашеную капусту из костромских магазинов. Безусловно, многие наши земляки предпочитают делать ее самостоятельно. А вот добросовестны ли производители «магазинной» капусты? Это мы и выясняли.

А где капуста?

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

капусту квашеную «Костромская». Изготовитель: ИП КФХ Куропаткина Л.Б., Костромская область, Костромской район, д. Аферово. Место покупки: магазин «Адмирал», г. Кострома;

капусту квашеную. Изготовитель: ООО «Готовый продукт», г. Кострома. Место покупки: магазин «Лидер», г. Кострома.

Начнем с приятного. У наших образцов отличные органолептические показатели. Капуста сочная, плотная и хрустящая, равномерно нашинкована и приятного, свойственного ей светлого оттенка. Похрустеть такой не отказались и специалисты. Кстати, на их взгляд, два эти образца солоновато-кислого вкуса и с довольно приятным ароматом. Капуста равномерно нашинкована полосками шириной от 2,5-3,5 до 4-5 миллиметров, без крупных кусков кочерыжки и кусков листьев. Морковь нашинкована. В общем, все, как и положено. Но это только внешние признаки. Хотя и по ним можно определить некачественный образец. Так что внимательно смотрите на упаковку!

Есть и ложка дегтя. Массовая доля капусты от массы нетто, указанной на этикетке (после свободного стекания рассола), должна быть не менее 88 процентов, согласно ГОСТу. Если учесть, что образец из «Лидера» расфасован непосредственно в магазине, к нему вопросов быть не может - 82 процента. Мало, но это зависит от конкретного продавца. К образцу из «Адмирала» претензия обоснованная - 74 процента. А ведь капуста в заводской упаковке и таких неточностей на предприятии быть не может!

«Соленый» производ

Что невооруженным взглядом увидеть нельзя, так это физико-химические показатели. Первым делом эксперты изучают «массовую долю хлоридов», то есть количество поваренной соли, которая

Хрустеть бы рад...

Квашеная капуста с костромских прилавков не порадовала экспертов



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

- Выбирая квашеную капусту, следует помнить, что полезнее та, которая хранилась в стеклянной таре или деревянных бочках. Капуста из алюминиевой посуды может быть довольно опасна. Кислота разъедает алюминий, и в организм попадут его вредные соединения. Чем крупнее нашинкована капуста, тем больше в ней сохранится полезного. «Правильная» квашеная капуста будет обязательно соломенного цвета, с кисловатым вкусом и запахом. Если капуста белого цвета и имеет сладковатый вкус, то в ней нет ничего полезного: она с уксусом и не квасилась.



согласно ГОСТу должна уложиться в строго определенные рамки - от 1,2 до 2 процентов. И это крайне важно. Просто дело в том, что содержание соли в таких продуктах не только велико, но периодически еще и «зашкаливает» за максимально допустимую цифру. Для здорового человека это совсем не полезно, а для гипертоников, как считают специалисты, и вовсе опасно.

Но что же наши образцы? Здесь все не так радужно. Если капуста из «Лидера» уложилась в норматив, хотя и на грани - 2

процента, то с подопытной из «Адмирала» вышел прокол. 2,8 процента хлоридов - многовато.

Дальше - больше. Чтобы квашеная капуста сильно не кислила, вкус был гармоничным, а вредные бактерии не размножились, производитель должен соблюдать и массовую долю титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту). В нашем случае компонентов кислотного характера по ГОСТу должно быть от 0,7 до 1,5 процента. И опять-таки отличилась капуста из «Адмирала» - только 0,6 процента. Ее конкурент в

норматив вписался - 1 процент титруемых кислот.

Что же получается: из двух образцов один не прошел экспертизу практически по всем показателям? Выходит, что покупатель играет в русскую рулетку, выбирая квашеную капусту? На самом деле, нет. Просто следуйте советам наших экспертов и внимательно читайте информацию на упаковке.

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

ВКУС НАРОДА

«Ни один рот без капусты не живет», - утверждает народная мудрость. И действительно, этот продукт нет-нет, да появится на наших столах. Квашеная капуста особенно популярна в период Великого поста у православных. А он - не за горами. Потому мы и спросили у костромичей, как покупать правильную квашеную капусту?

Ольга:



- Квашеную капусту покупаю редко, больше предпочитаю свежую. С плохим качеством пока не сталкивалась.

Анастасия:

- В магазине купила один раз - ужас какая она была. Горчит, хоть и промывала я ее. С тех пор беру на рынке у бабулек. Но знаю, что кто-то берет в магазинах, им нравится. Я обожглась один раз. Теперь не рискую.

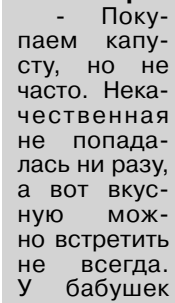


Елизавета:



- В магазинах квашеную капусту не покупаю, так как опасаюсь, что она вся с уксусом. Брала как-то у бабушек на рынке, у них вкусная и хорошая. А вообще лучшая, конечно, у мамы.

Екатерина:



- Покупаю капусту, но не часто. Некачественная не попадалась ни разу, а вот вкусную можно встретить не всегда. У бабушек я не покупаю заготовки. Свежие ягоды и овощи-да. А заготовки незнакомым людям я не доверяю.

Елена:



- Я в принципе не люблю квашеную капусту. Очень редко ем. Мама моя берет какую-то. Но я не знаю, какую и как выбирает тоже.

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля капусты от массы нетто, указанной на этикетке (после свободного стекания рассола), %	Массовая доля хлоридов в рассоле, 1,2 - 2,0 %	Массовая доля титруемых кислот в рассоле (в расчете на молочную кислоту), 0,7 - 1,5 %	Соответствие требованиям ГОСТ
капуста квашеная «Костромская»	Магазин «Адмирал», г. Кострома	В норме	74% (норматив не менее 88%)	2,8	0,6	Не соответствует по массовой доле капусты, массовой доле хлоридов в рассоле, массовой доле титруемых кислот
капуста квашеная	Магазин «Лидер», г. Кострома	В норме	82%	2,0	1	Соответствует