

Нитраты в «Мундире»

Эксперты забраковали картофель из популярного гипермаркета Костромы

Не зря говорят, что русский человек может весь год питаться одной картошкой, и при этом вкусно и разнообразно. Ведь картофель - наше все. Приготовить из него тоже можно практически все, лишь бы порченного не попало. Но, как оказалось, грешить он может не только гнилью. Качественной ли картошкой запаслись на зиму костромские магазины, на этой неделе узнали эксперты.

Подняли планку

В этот раз в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отравили:

- картофель продовольственный немыйтый свежий, урожай 2015 г., Астрахань. Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома;

- картофель продовольственный мытый свежий, урожай 2015 г. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- картофель продовольственный немыйтый свежий, урожай 2015 г. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

- картофель продовольственный свежий, урожай 2015 г. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

Еще в сентябре, проверяя картофель, только поступивший в продажу (и судя по маркировке, совсем недавно собранный), эксперты были разочарованы. Из-за гнили и позеленений тогда забраковали почти половину образцов

А вот клубни, купленные зимой, как оказалось, пышат здоровьем: целые, свежие, сухие и зрелые. Все они полностью спрятались под плотной кожурой. При этом ни намека на лишнюю влажность. Нельзя сказать, что картошка сильно порезана, повреждена или зелена: все в пределах

допустимых норм. Клубни из «Карусели» даже можно назвать образцовыми, ведь на них ни пятен, ни порезов.

И проволочник до наших образцов добраться не успел. Его присутствие в картофеле выдали бы мелкие дырочки на поверхности. Не было на образцах и бурых пятен - первого признака парши, вызванной грибом. А также эксперты порадовались отсутствию сюрпризов в виде пустот и черной сердцевинки.

Нитраты взвешивать?

Что невооруженным взглядом точно не сделаешь, так это не определишь физико-химические показатели. В случае с картофелем это содержание нитратов, или, по-другому, солей азотной кислоты. Они есть во всех овощах, выращенных в грунте. И если малое их количество здоровью не вредит, то повышенное может вызвать серьезные проблемы. Для картофеля, как гласит ГОСТ, их содержание не должно превысить 250 мг/кг.

К большому сожалению, эту норму, как оказалось, соблюдают не все производители. Результат проверки картофеля, купленного в торговом центре «Адмирал Сити», поверг экспертов в настоящий шок: он содержал 377 мг/кг нитратов. Норма превышена на 117 мг/кг! А это для нашего здоровья уже не шутки.

Меньше, но уже в пределах нормы результат картофеля с прилавка гипермаркета «Карусель». В нем эксперты обнаружили 227 мг/кг нитратов. У образцов из «Лидера» и «Ашана» - 101 и 86 мг/кг соответственно.

Поэтому назвать проверку картофеля удачной язык не поворачивается. Требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 и ГОСТ Р 51808-2013 соответствуют только три образца. Картошка из «Адмирал Сити» экспертизу с треском провалила - в ней содержание нитратов серьезно завышено.

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

Когда картошка больна

* Если клубни позеленели, значит, в картошке содержатся алкалоиды. Это ядовитые вещества, которые образуются в клубнях при воздействии солнечных лучей. «Зеленую» картошку употреблять в пищу нельзя.

* Клубни выглядят привлекательно, а внутри почернели? Картофель поражен фитофторой. Покупать такие экземпляры не стоит.

* Если на картошке заметны бороздки, наполненные землей, картофель поврежден личинками майского жука.



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 250 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 51808-2013 и СанПиН 2.3.2.1078-01
картофель продовольственный немыйтый свежий, урожай 2015 г., Астрахань	гипермаркет «Лидер», Кострома	Соответствует требованиям	101	Соответствует требованиям
картофель продовольственный мытый свежий, урожай 2015 г.	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует требованиям	227	Соответствует требованиям
картофель продовольственный немыйтый свежий, урожай 2015 г.	гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома	Соответствует требованиям	86	Соответствует требованиям
картофель продовольственный свежий, урожай 2015 г.	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует требованиям	377	Не соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 по содержанию нитратов

ВКУС НАРОДА

Как оказалось в результате экспертизы, вкусную и полезную картошку самостоятельно вычислить на прилавке удается не всегда. Поэтому на этой неделе мы решили узнать, доверяют ли качеству купленного картофеля костромичи и по каким признакам его выбирают?

Артем:

- Сам картошку не выращиваю, да и овощам из магазина не особо доверяю. Видел, что в большинстве магазинов она лежит не свежая. Беру у родителей. У них свой огород, сомневаться в качестве нет причин. Даже гнилой картофель попадает редко.



Нина Александровна:

- Мы уже почти три года покупаем только белорусскую картошку. Уверены в ее качестве, плохая практически не попадает. Нашу картошку сейчас брать бы не стала: год был мокрый, быстро сгниет.



Светлана:

- Картошку сами выращиваем. Ее качество зависит от того, каким было лето - дождливым или солнечным. В этом году, например, урожай не самый хороший собрали. Чтобы совсем без картошки на зиму не остаться, сажаем два сорта. Не один, так второй уродится.



Любовь Александровна:

- У нас своя картошка, поэтому в магазине покупать не приходится. Да и не рискнула бы там ее брать. Что ни приходишь за покупками, посмотришь на картошку - плохая, гнилая, мелкая, корявая. Своя намного лучше.



Нина Павловна:

- У нас в Нейском районе почти все сами сажают картошку. Я уже много лет не сажаю, покупаю у знакомых. Особенно люблю желтую картошку. Она вкусная, как будто в нее масла много налили, и рассыпчатая.



Фото **Сергея ЧЕЛЫШЕВА**

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»