

Новый год по ГОСТу,

или Какие мандарины советуют купить к празднику эксперты



Прибыли по форме?

Накануне новогодних праздников в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- мандарины. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- мандарины свежие. Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома;
- мандарины свежие, Турция. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- мандарины свежие. Место покупки - гипермаркет «Семейный магнит», Кострома;
- мандарины свежие, Китай. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.

Оказывается, много интересного о мандарине, который вы собираетесь положить в свою корзину, можно узнать еще в магазине. Главный индикатор качества - кожура фрукта, поэтому ее лучше рассмотреть повнимательнее. Мы доверили это дело экспертам.

Побитых и нездоровых экземпляров среди образцов, купленных для тестирования, эксперты не обнаружили. Сорванные с ветки, гости с юга даже сморщиться не успели, да и болезней с курорта не прихватили - все целые, спелые и чистые.

Цвет в выборе главного героя новогоднего стола тоже немаловажен. Знатоки-эксперты посоветовали покупать мандарины насыщенного и равномерного цвета. Среди наших подопытных, к сожалению, «образцовыми» оказались не все. На мандаринах, купленных в «Адмирал Сити», «Магните» и «100Метров-

ке», эксперты увидели прозелень. Правда, небольшое ее количество (меньше трети поверхности фрукта), как в случае с нашими образцами, под монастырь фрукт не подводит. Но злоупотреблять доверием ГОСТа не стоит.

Посчитаем траты на нитраты

Пока аромат свежих мандаринов не свел экспертов с ума, они решили выяснить физико-химические показатели. Дело это важное: лишь на этом этапе можно достоверно узнать, от каких мандаринов во благо своего здоровья лучше отказаться.

Так, не должна быть превышена доля нитратов. Их присутствие естественно во многих фруктах и зависит от множества условий. А значит, непредсказуемый показатель может «зашкалить» в любом образце.

Для мандаринов на нитраты своя норма - не более 60 мг/кг. К счастью, наши подопытные оказались не из разряда опасных для здоровья: ни в одном образце норма не превышена.

ГОСТ суров и в отношении плодов с заметными дефектами, которые открываются вместе со снятием кожуры. Выбра-

куются загнившие, поврежденные, заплесневелые, давленные, подмороженные и зеленые «пародии» на свежий фрукт. Но таких экземпляров в нашей корзине не оказалось.

Итак, никто из производителей омрачать Новый год плохими мандаринами не решился.

Мандарины, купленные накануне Нового года, требованиям ГОСТ Р 53596-2009 соответствуют. А значит, даем им «зеленый свет» на праздничный стол.

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

Выбираем с умом

* **На коже мандарина никаких пятен быть не должно. Недопустимы и следы плесени.**

* **Вмятины или мягкие участки - явный признак подмороженного или подгнивающего фрукта. О плохом качестве говорит и подсохшая или размякшая кожура.**

* **Если сжать шкурку мандарина, то должен прыснуть сок. В противном случае - мандарин неспелый.**



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 60 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 53596-2009	Результаты народной дегустации
мандарины	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствуют	Менее 36	Соответствуют требованиям	2-е место
мандарины свежие	гипермаркет «Лидер», Кострома	Соответствуют	Менее 36	Соответствуют требованиям	4-е место
мандарины свежие, Турция	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствуют	Менее 36	Соответствуют требованиям	5-е место
мандарины свежие	гипермаркет «Семейный магнит», Кострома	Соответствуют	Менее 36	Соответствуют требованиям	3-е место
мандарины свежие, Китай	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствуют	Менее 36	Соответствуют требованиям	1-е место

ВКУС НАРОДА

Проверив мандарины на качество, мы решили определить, где же продаются самые вкусные. В этом нам помогли костромичи. Во время традиционной дегустации они постановили: самые вкусные мандарины продаются в «100Метровке» (№ 5). На втором месте - фрукты из «Карусели» (№ 1). Третье место получили мандарины, купленные в «Семейном магните» (№ 4), а четвертое - фрукты с прилавка «Лидера» (№ 2). Мандарины, приобретенные в «Адмирал Сити», лишь на пятом месте (№ 3).

Елена Владимировна:

Мандарины покупаем очень часто. Обычно выбираем те, у которых кожура помягче и цвет приятнее. Из представленных здесь больше всего по вкусу пришелся пятый образец - самый сладкий.



Вера Витальевна:

Первый образец слишком кислый, мне такие не нравятся. Второй намного слаще, вкуснее и сочнее. Образец под номером три вроде бы неплох, но очень жесткие стеночки у долек. Но самый вкусный, на мой взгляд, пятый образец. Сама я мандарины всегда выбираю по кожуре. Если она тусклая или с трещинами - лучше не рисковать.



Алена:

Сейчас так получается, что мандарины покупаю почти каждый день. Нравятся турецкие и абхазские сорта. Третий образец хотя внешне и похож на них, но уж очень кислый. Первый и четвертый слаще, неплохие, но я бы все-таки выбрала образец № 5. Он самый сладкий и сочный.



Сергей Павлович:

Детям мандарины часто покупаю. Стараюсь определить самые вкусные по цвету. Почти всегда угадываю. Из предложенных выбрал бы пятый образец - самый сладкий и размером выделяется. Чуть хуже - первый и четвертый образцы. Они не такие сочные.



Елена Павловна:

Самый лучший, на мой взгляд, образец под номером два. В меру сладкие и сочные плоды. Пятые мандарины не такие вкусные. А третьи какие-то кисло-сладкие, на любителя.



Фото Ильи ЛЕБЕДЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»