

Кабачки с душком,

или Почему овощи с костромских прилавков не прошли очередную проверку?

Его едят в свежем виде, жарят, тушат, фаршируют, консервируют. Из него готовят икру, соусы, салаты, запеканки и даже варенье. На удивление универсальный овощ - кабачок не только прекрасно гармонирует с другими вкусами, но и полезен не на шутку. Правда, оды кабачкам из костромских магазинов мы пока петь не станем. Если и поразили они нас, то только гнильцой.

О душе «кабачкой»

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

кабачки свежие весовые. Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома;

кабачки свежие весовые. Место покупки - торговый центр «Семейный магнит», Кострома;

кабачки свежие весовые. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

кабачки свежие весовые. Место покупки - торговая сеть «Дикси», Кострома;

кабачки свежие весовые. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома.

Первым делом наши эксперты рассматривают овощи со всех сторон. Поверхность у кабачков чистая и здоровая, а значит, они свежие. Увядавшие плоды среди наших испытуемых тоже нет. Кроме того, кабачки не повреждены болезнями или вредителями. Кожича образцов огрубеть ещё не успела, но и излишней внешней влажности на ней нет. В остальном же с виду типичный кабачок: и форма, и окраска, и вкус, и запах - всё соответствует. И ничего лишнего.

Рассмотрев «одежку», эксперты перешли к «душе» кабачка - мякоти. Внутреннее строение овоща исследователей порадовало сочностью и плотностью без пустот и трещин. Перезревших семян в кабачках тоже не нашли: семенное гнездо с недоразвитыми белыми семенами. Правда, на некоторых овощах нево-



Как хранить?
Хранить кабачки нужно в холодильнике. Мыть их не надо, но следует поместить в полиэтиленовый пакет. Лучше убрать кабачки на самую нижнюю полку, там им будет не холодно. Обычно этот овощ сохраняет свежесть около 1-2 недель.

оруженным взглядом видны небольшие царапины, потертости и потемнения от нажима. А это уже опасно: кожица у него нежная - любое повреждение может привести к тому, что овощ испортится быстрее.

Но так позитивно дело обстоит, увы, не со всеми закупленными образцами. Один из кабачков, приобретенных в «Семейном магните», и образец из торговой сети «Дикси» подгнили прямо на прилавке. А такого ГОСТ конечно же не допускает.

Вытягивает на кабачок

Теперь разберемся с кабачком по физическим и химическим показателям. Самым важным из них является, пожалуй, «содержание нитратов». Да, одно слово «нитраты» заставляет миллионы хозяек по всей России внимательнее выбирать овощи. По условиям ГОСТа, в кабачках нитраты

не должны превышать 400 мг/кг.

К счастью, наши испытуемые оказались не из ряда опасных для здоровья: ни в одном образце норма не превышена. Больше их количество эксперты насчитали в кабачках из «Семейного магнита» - 291 мг/кг. Меньше всего нитратов нашли в овощах из торговой сети «Дикси».

Ещё один немаловажный показатель - размер плодов. ГОСТ предупреждает: размер кабачка по длине без плодоножки должен быть от 7 до 16 см. Отбор проходят абсолютно все образцы. Самыми маленькими из них стали овощи, купленные в «Дикси». В длину они оказались от 12 до 15 см. Длина остальных образцов варьировалась от 14 до 16 см.

По массе ограничения ГОСТ также выписывает: от 50 до 225 г. Здесь «аутсайдеров» не оказалось. Самыми легкими оказались образцы, приоб-

ретенные в «Адмирал Сити» и «Дикси»: 170 и 155 г соответственно. Тяжестью отличились кабачки из «Лидера» и «Ашана», которые показали результат в 225 г. А вот плоды неправильной формы и перезревшие кабачки с пустотами и трещинами ГОСТ не допускает вообще. К счастью, среди наших образцов таких не оказалось.

Таким образом, порадовать покупателей своим видом и вкусом смогли не все кабачки с костромских прилавков. Образцы, приобретенные в «Дикси» и «Семейном магните», проверку на ГОСТ не прошли. Подвели их не в меру подгнившие плоды.

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

В чем польза, овощ?

Калий и магний, которые содержатся в кабачке, необходимы для здоровья сердца и сосудов. Кальций и фосфор поддерживают состояние костной ткани. Витамины группы В участвуют во всех обменных процессах, сохраняя красоту волос, ногтей, кожных покровов. Витамины Е и С важны для поддержания здоровья женской репродуктивной системы, сохранения молодости. Кроме того, кабачок полезно кушать людям, страдающим ожирением, гипертонией, атеросклерозом, а также заболеваниями печени.

ВКУС НАРОДА

Доверяют ли наши люди качеству овощей с прилавков городских магазинов или всё-таки стараются выращивать их на своих участках? Об этом мы спросили костромичей в рамках нашего традиционного опроса.

Ольга:

- Овощи приходится покупать в магазине, потому что своего участка, к сожалению, нет. И зимой, и летом беру практически все овощи. К качеству претензий обычно не возникает. Да и выбрать с прилавка есть из чего - не в одном магазине, так в другом.



Андрей:

- Конечно, овощи приходится покупать часто, это один из основных продуктов питания. Помидоры-огурцы точно раз в неделю покупаю. Жаль, что нет своего участка. И вкуснее, и всё-таки выращенное своими руками.



Оксана Олеговна:

- Что за обед или ужин без овощей? Покупаю, можно сказать, постоянно. Правда, на рынке стараюсь не брать: очень часто оказываются не совсем свежими. А вот в магазине хорошо - можно потрогать, посмотреть, самому выбрать.



Виталий:

- Покупаю часто практически все овощи - картошку, огурцы, помидоры, капусту. Но выбираю всегда внимательно. Не беру продукт сомнительного качества - с трещинами, другими повреждениями.



Диана:

- У моих родителей свой участок, поэтому и овощи свои. Картошки вообще хватает на целый год. А пока я на учебе в Костроме, покупаю здесь огурцы, помидоры. Домашние овощи, конечно, лучше, но приходится иногда брать и в магазине.



ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Содержание нитратов, не более 400 мг/кг	Размер плодов по длине без плодоножки, от 7 до 16 см	Масса плодов, от 50 до 225 г	Соответствие требованиям ГОСТ 31822-2012
Кабачки свежие весовые	Гипермаркет «Лидер», Кострома	253,0	15-16	225,0	Соответствует
Кабачки свежие весовые	Торговый центр «Семейный магнит», Кострома	291,0	15-16	200,0-205,0	Не соответствует по наличию овоща с признаками загнивания с последующим повреждением мякоти
Кабачки свежие весовые	Торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	215,0	14-16	170,0	Соответствует
Кабачки свежие весовые	Торговая сеть «Дикси», Кострома	179,0	12-15	155	Не соответствует по наличию образца с признаками загнивания с последующим повреждением мякоти
Кабачки свежие весовые	Гипермаркет «Ашан», Кострома	220,0	15-16	225	Соответствует