

Самая большая ягода попала под придирчивый взгляд «СП»-экспертизы»

Удивительно, но в мире арбуз варят, вымачивают и даже засаливают. Костромичам же привычнее употреблять эту ягоду (как говорят ботаники) в свежем виде. Партии арбузов прямиком с бахчи уже заполнили прилавки костромских магазинов и рынков. Только вот качество продукта оценить невооруженным взглядом сложно. И не прибегайте к

шаманским постукиваниям по арбузу! «Северная правда» и эксперты «Городской службы контроля качества потребительских товаров и услуг» уже проверили арбузы на соответствие нормам.

Не великолепная шестерка

Итак, в лабораторию МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» поступили шесть образцов арбузов. Это:

- арбуз свежий, проба, представленная в виде половины плода. Место покупки гипермаркет «Лидер», Кострома;
- арбуз свежий. Место покупки гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;
- арбуз свежий. Место покупки ТЦ «Карусель», Кострома;
- арбуз свежий. Место покупки торговая сеть «Дикси», Кострома;
- арбуз свежий. Место покупки ТЦ «100Метровка», Кострома;
- арбуз свежий. Место покупки частное лицо, Центральный рынок, Кострома.

Сразу отметим, что шестерка вышла совсем не великолепная. К одному из образцов возникли серьезные вопросы. Как отметили эксперты, арбуз должен продаваться целиком, неразрезанным. А одна из проб, приобретенная в ТЦ «Лидер», продавалась именно половиной, хоть и завернутой в пищевую пленку. Это нарушение существующих норм. Тем не менее эксперты оценили и эту пробу как по органолептическим, так и по физикохимическим показателям.

Он вышел ростом и лицом

Первым делом эксперты дали оценку внешнему виду представленных образцов. И если отбросить тот факт, что один из них - лишь половина арбуза, то в целом за внешний вид этой бахчевой культуры можно порадоваться. Все плоды свежие, здоровые, зрелые, не загрязненные. С формой, окраской и блеском коры, свойственной для зрелого плода.

Однако не все так хорошо. В образцах,

приобретенных в ТЦ «Ашан» и ТЦ «Карусель», обнаружены помятости. При разрезе плода мякоть потемневшая и отделившаяся от коры. Таким образом, по внешнему виду они не соответствуют требованиям СанПиН 2.3.21078-01.

А вот три других образца, приобретенные в торговых центрах «Дикси» и «100Метровка», а также на Центральном рынке, оказались буквально модельного вида. И форма у них правильная, и помятостей нет. Но это только половина из всех образцов.

Нитратный сюрприз

такую ягоду опасно.

Что касается физико-химических показателей, то тут дела не так плохи. Под зеленой коркой пяти из шести арбузов скрывается вполне сочная мякоть. А вот в одном из представленных образцов эксперты нашли неприятный сюрприз. В «плохишах» оказался все тот же арбуз, купленный в ТЦ «Лидер». Вернее, его половина. Здесь эксперты нашли превышение содержания нитратов. При норме 60 мг/кг в этом образце содержание нитратов 78 мг/кг. Есть

Только вот как определить на взгляд, есть ли в арбузе превышение содержания нитратов? Фактически никак. Но есть несколько правил при покупке арбузов, которые помогут вам сохранить здоровье: во-первых, не покупайте резаные арбузы; во-вторых, не приобретайте их у продавцов, которые стоят у дороги.

Опасно также покупать арбузы, которые до этого лежали на земле или в багажнике автомобиля. Ну и, конечно, всегда оценивайте внешний вид арбуза. И если выбор сделать правильно, эта ягода принесет вам не только удовольствие, но и большую пользу. Ведь в арбузной мякоти содержатся витамины (каротин, аскорбиновая кислота, витамины группы В), минеральные соли (марганца, магния, калия, никеля, железа), клетчатка и пектиновые вещества, щелочные компоненты.

P.S. В следующем номере «СП» мы



ВКУС НАРОДА

Разочарованные результатом проверки арбузов, корреспонденты «СП»экспертизы» отправились на улицы Костромы, чтобы провести традиционный опрос. У горожан они решили узнать, доверяют ли те качеству арбузов с костромских при-

Виктория:

- В этом году арбузы покупа-ла несколько раз. Небольшого размера. По-моему, два или три раза в магазине и один раз на рынке. Либо я невезучая, либо



арбузы еще не созрели. Все оказались какими-то пустыми.

Александр:

гостил в Краснодарском крае у друзей навидался. Самый верный способ выбрать постучать по арбузу, звук у него должен быть звонкий, ни с чем



не спутаешь. Настоящий арбуз шарообразный. Слишком маленькие и переростки лучше не брать - они невкусные. Всегда надо смотреть на зеленые полоски - они должны быть темными, тогда мякоть очень яркая и сочная. Хотя в июле вы такого не найдете, только в августе.

Екатерина:

- Не удержа лась, купила арбуз на днях. Еще не до конца, созрел. Не скажу, что невкусный, просто пока еще рано покупать. Никогда бы не взяла арбуз,

который продавцы уже порезали. Часто вижу, что так на рынке делают. Спелый арбуз определяю по звуку - надо по нему кулаком постучать. У спелого будет такой звонкий звук. А если арбуз недозрел, то у него и звук глухой.

Елизавета:

Сама еще ни разу не покуко с родителями или друзьями. Мы смотрим, чтобы на нем не было трещин и пятен. Обычно берем в магази-



не два небольших арбуза, так в холодильнике хранить удобнее. Когда были на юге, то покупали там арбузы без семенек и с желтой мякотью. К сожалению, в Костроме таких не видела.

Людмила:

Мне кажется, в июле спелые арбузы только на юге. К нам такие привозят лишь в начале августа. Если и покупаю. то чаще на рын-



ке: и поторговаться можно, и выбор больше. Всегда выбираю арбуз «девочку». Такие самые сладкие, сочные и косточек в них меньше. «Пацаны» не такие вкусные. Отличить их можно по попке: у «девочек» она плоская и есть светлое пятнышко, а у «мальчиков» она меньше по диаметру, пятныш-ко в виде маленькой черной точки. Что удивительно, когда просишь продавца помочь найти «мальчика» или «девочку» среди арбузов, многие и знать не знают, что это такое!

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

