

Дыня опасна, хоть и прекрасна

Эксперты нашли в гостях с бахчи не самые приятные сюрпризы

Кто из нас не любит свежую дыню? Полезный, вкусный и сладкий овощ (именно овощ, а не фрукт) - любимое лакомство множества детей и взрослых. Дыня поднимает настроение, утоляет жажду и нормализует водно-солевой баланс. В общем - чудо, а не продукт. Только вот в том случае, если вы его правильно выбрали. Иначе рискуете получить дыню, богатую не столько витаминами, сколько нитратами. Под своей коркой бахчевая культура может скрывать немало неприятных сюрпризов. Впрочем, «СП»-экспертиза за вас проверила несколько дынь с костромских прилавков.

Хоть на подиум

Наши корреспонденты отправили на исследование в лабораторию МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» пять дынь, приобретенных в торговых точках областной столицы. Эксперты проверили следующие образцы:

- дыня «колхозница». Место покупки - гипермаркет «Лидер»;
- дыня желтая. Место покупки - ТЦ «Карусель»;
- дыня «торпеда». Место покупки - торговая сеть «Дикси»;
- дыня свежая. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»);
- дыня свежая. Место покупки - частное лицо, Центральный рынок города Костромы.

Первым делом эксперты, конечно, оценили внешний вид образцов. Стоит сразу отметить, что цвет плода разных сортов может различаться. Мы же искали исключительно привлекательные для нас желтые дыни. На наше счастье, все представленные плоды были чистые, целые, свежие, здоровые, без излишней влажности. Внимательный взгляд экспертов не нашел на дынях повреждений, порезов и царапин. Так что за внешний вид наша дынная пятерка получила именно «пятерку».

На вкус и цвет

Но внешний вид - это лишь малая толика в выборе дыни.



Знаете ли вы, что:

- химический состав дыни содержит некоторые аминокислоты - предшественники серотонина, гормона радости;
- дынный сок - замечательное косметическое средство. Его полезные свойства часто используются при лечении различных дерматозов и высыпаний, аллергий и даже псориаза;
- с точки зрения ботаники, дыня - однолетнее травянистое растение семейства тыквенных, бахчевая культура из рода огурцов;
- микроэлементы в дыне обеспечивают плоду целебную силу. Дынная мякоть богата кремнием, который необходим для твердых тканей, нервов и волос;
- большое количество железа позволяет использовать дыню для профилактики малокровия.

Эксперты заглянули под корку плодов. Первым делом оценке подверглись запах и вкус. Они тоже оказались вполне свойственными спелой дыне. Сочность и нежность в норме, как и нужно для выбранного нами ботанического сорта.

Специалисты обратили свое внимание на то, что семена в дыне зрелые, легко отделяются. А мякоть, хоть и различной плотности, но не перезревшая. Но вот в двух образцах (приобретенных в гипермаркете «Наша радуга» и на Центральном рынке) обнаружены повреждения от нажимов. Правда, как отметили экс-

перты, они не влияют на качество мякоти плода. Все дыни и вкусные, и сладкие.

Так что в этом вопросе опять наши дыни оказались на высоте. И вкус, и запах, и размер, и форма - все у них хорошо. Но это только на невооруженный взгляд. Специалисты МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» заглянули дальше..

«Бомба» для организма?

А вот дальше пошли не самые приятные сюрпризы. В двух образцах из пяти эксперты нашли значительное превышение нитратов. Если количество нитратов в дыне, купленной на Центральном рынке,

еще подпадает под погрешность, то совсем не порадовала результатом бахчевая культура, приобретенная в ТЦ «Карусель».

А уж антилидер проверки - дыня «торпеда», купленная в торговой сети «Дикси». В ней эксперты обнаружили превышение содержания нитратов практически в два раза! А ведь ни на вкус, ни на цвет этого предположить было нельзя. Однозначно, такая дыня на столе у костромичей появляться не должна. Тем более нельзя давать ее детям.

Получается, без опаски можно есть только две из пяти исследованных дынь. Результат не самый обнадеживающий. Однако это не значит, что вы должны отказывать себе в полезном и вкусном продукте. Нужно соблюдать всего лишь несколько правил.

Во-первых, покупайте дыни только у проверенных продавцов. Во-вторых, оценивайте внешний вид плода. И, в-третьих, ни в коем случае не берите бахчевые культуры в придорожных палатках или из фургонов. Если все условия будут соблюдены вы сможете порадовать себя и близких настоящим лакомством.

ВКУС НАРОДА

Разочарованные результатами проверки корреспонденты «СП»-экспертизы снова отправились на улицы города, чтобы узнать мнение жителей Костромы о качестве дынь с городских прилавков.

Анастасия:

- Мы с родителями где-то раз в две недели покупаем дыни на рынке. Главное - не брать уже разрезанные. Спелость дыни можно определить по запаху. Зрелая дыня имеет тонкий аромат. Если пахнет зеленой или запаха нет совсем, такую не берем. И всегда следим, чтобы не было трещин и пятен.



Алина:

- Очень люблю дыни. Обычно покупаем «торпеды». Не берем с темными или зелеными пятнами. Это значит, что дыня либо гнилая, либо незрелая. Цвет должен быть везде одинаковым. При надавливании на корку она должна чуть пружинить, на сухой хвостик смотрим. Недавно мама из магазина принесла дыню - была вкусной.



Аркадий:

- Года два назад мы даже пробовали у себя на огороде дыни вырастить. Солнца, видимо, не хватило, или еще чего - не задалась дыня в нашем климате. В магазине приходится брать. Когда внуки приезжают, либо арбузом, либо дыней их угощаем.



Наталья:

- Я дыни покупаю в конце лета и в основном «колхозница». За дынями хожу в магазин, рынки мне не внушают доверия, там много гнилых фруктов. Продавцы очень хотят «сбагрить» свой товар, вот и режут дыни, выбирая самую гниль. В магазинах удобнее покупать - там какой-то контроль есть.



Иван:

- Сейчас, конечно, рано еще дыни покупать. Самая вкусная дыня в августе появляется - «торпеда». Вот такую дыню есть одно удовольствие. Выбрать как? Просто. Спелая дыня медом отдает, этот запах ни с чем не спутаешь. Я люблю брать яркую дыню, сочного желтого цвета. По ней постучать надо: спелая глухой звук дает, а не звонкий, как у арбуза.



Наименование продукта	Место покупки	Содержание нитратов, мг/кг (норма 90)	Органолептические показатели	Соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01
Дыня «колхозница»	Гипермаркет «Лидер»	Менее 36	Соответствует	Соответствует
Дыня желтая	ТЦ «Карусель»	152	Соответствует	Не соответствует по содержанию нитратов
Дыня «торпеда»	Торговая сеть «Дикси»	175	Соответствует	Не соответствует по содержанию нитратов
Дыня свежая	Гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»)	Менее 36	Соответствует	Соответствует
Дыня свежая	Частное лицо, Центральный рынок г. Костромы	Не более 90	Соответствует	Соответствует

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»