

Чемпион по гнили,

или Почему слива из костромских магазинов не угодила экспертам

От этого фрукта, которого сейчас целые россыпи на всех прилавках города, такого результата мы точно не ожидали. Свежая слива оказалась изрядно подпорчена. Корона с нее слетела моментально - за гнилым «чемпионом» по содержанию витаминов рука покупателя точно не потянется. Кто же торгует несвежим фруктом и как на эту ситуацию смотрит ГОСТ, узнаем сегодня.

Уберите гниль с прилавка

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

- сливу свежую. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- сливу свежую. Место покупки - торговая сеть «Дикси», Кострома;
- сливу свежую, Узбекистан. Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома;
- сливу свежую. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;
- сливу свежую. Место покупки - гипермаркет «Семейный магнит», Кострома.

Неладное исследователи почувствовали сразу, еще при внешнем осмотре. Рядом со свежими, чистыми и плотными плодами оказались отнюдь не молодые. Увядавшие и гнилые сливы эксперты обнаружили во всех образцах, купленных для экспертизы.

Многие плоды на прилавках явно залежались: перезревшую сливу можно было определить с первого взгляда. Видимо, кто-то из продавцов решил, что такие фрукты тоже вкусные и полезные.

На заметку покупателю

Если слива покрыта белым налетом, который стирается рукой, - это нормально. Но когда на плоде заметны белые потеки и пятна, то с такой сливой слишком активно поработали производители и активно использовали пестициды. Таким фруктом можно отравиться!

Внимательно посмотрите на плодоножку: если она зеленая, этот плод еще недозрел. У спелой сливы плодоножка либо отпала совсем, либо она темно-коричневого цвета, ссохшаяся и легко отрывается.

Немного надавите на сливу, спелый плод должен быть упругим, как будто вы надавливаете на резиновый шарик, но не каменным, и не должно быть никакого зеленого бочка под белым налетом.

А чтобы не съесть фрукт с червячком внутри, можно развести столовую ложку соли в литре воды и опустить сливы в полученный раствор. Через 1-2 часа все «нежеланные гости» покинут сливу.

Когда «ассорти» во вред

Размер сладкого фрукта у ГОСТа тоже на контроле. И как утверждает стандарт, в «поясе» средняя слива должна быть не меньше 28 мм. И здесь самой «стандартной» - практически вся, как на подбор, одного диаметра - была слива из «Ашана». А вот остальные оказались «разнокалиберными»: могли похвастаться значениями от 28 до 50 мм.

Все фрукты были разложены четко по товарным сортам. Да и государственный стандарт выступил бы против «ассорти»: различия по сорту могут не более 10% от общей массы. Кроме того, не оказалось пло-

дов с трещинами или поврежденных вредителями. Их стандарт бы тоже не потерпел.

Нитрат сливе не брат

Наличие нитратов в сливах, как и в других фруктах, допустимо. Но только в строго ограниченном количестве. Сегодняшние подопытные еще сильнее экспертов расстраивать не стали: норму - не более 60 мг/кг - не перешагнул никто.

При этом минимальное количество этих вредных веществ было у сливы из «Лидера» и «Дикси» - менее 36 мг/кг. Наибольшее, но допустимое ГОСТом содержание нитратов нашли у фруктов, купленных в «100Метровке».

Однако малое количество нитратов сегодняшних подопытных точно не спасет. Ведь, как мы помним, сливу эксперты забраковали еще при внешнем осмотре. Все образцы, купленные на экспертизу, оказались серьезно подпорчены гнильцой. А таких ошибок ГОСТ не прощает.

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

ВКУС НАРОДА

Результатами проверки слива совсем не порадовала экспертов. Поэтому корреспонденты «СП»-Экспертизы решили выйти на улицы города, чтобы узнать у костромичей, часто ли им в костромских магазинах попадаются гнилые фрукты и как они их выбирают.

Юлия:

- Своего сада-огорода нет, поэтому овощи и фрукты всегда покупаю в магазине. Правда, качеством они радуют нечасто. Особенно разочаровали лук и картошка - очень много гнилых овощей.



Надежда Борисовна:

- И овощи, и кое-что из фруктов выращиваю сама. Все-таки свой сад - это главный показатель качества. Где бы покупала, если бы не было своего хозяйства? Думаю, в магазине. Там дешевле и можно выбрать.



Мария:

- Обычно фрукты и овощи покупаю в магазине, рядом с домом. И часто на прилавке вижу гнилые помидоры, арбузы, дыни. Приходится очень осторожно выбирать, доверяя продавцам нет.



Максим:

- Чаще всего беру фрукты и овощи на рынке. Конечно, и там продукты не без «грехов». Нередко можно увидеть на прилавке помидоры с подгнившими бочками. Думаю, здоровый фрукт можно выбрать только на ощупь.



Елена Константиновна:

- Для меня удобнее делать покупки в магазине. Покупаю здесь все необходимое - от овощей до фруктов. Часто натываюсь на гнилые помидоры, яблоки, груши. Стараюсь выбирать осторожнее, ориентируюсь на цвет и упругость.



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям стандарта по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 60 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 32286-2013
Слива свежая	Торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует требованиям	44	Не соответствует по наличию гнилых и перезревших плодов
Слива свежая	Торговая сеть «Дикси», Кострома	Не соответствует требованиям	Менее 36	Не соответствует по наличию увядших плодов
Слива свежая, Узбекистан	Гипермаркет «Лидер», Кострома	Не соответствует требованиям	Менее 36	Не соответствует по наличию гнилых и перезревших плодов
Слива свежая	Гипермаркет «Ашан», Кострома	Не соответствует требованиям	Менее 36	Не соответствует по наличию гнилых и перезревших плодов
Слива свежая	Гипермаркет «Семейный магнит»	Не соответствует требованиям	40	Не соответствует по наличию гнилых и перезревших плодов