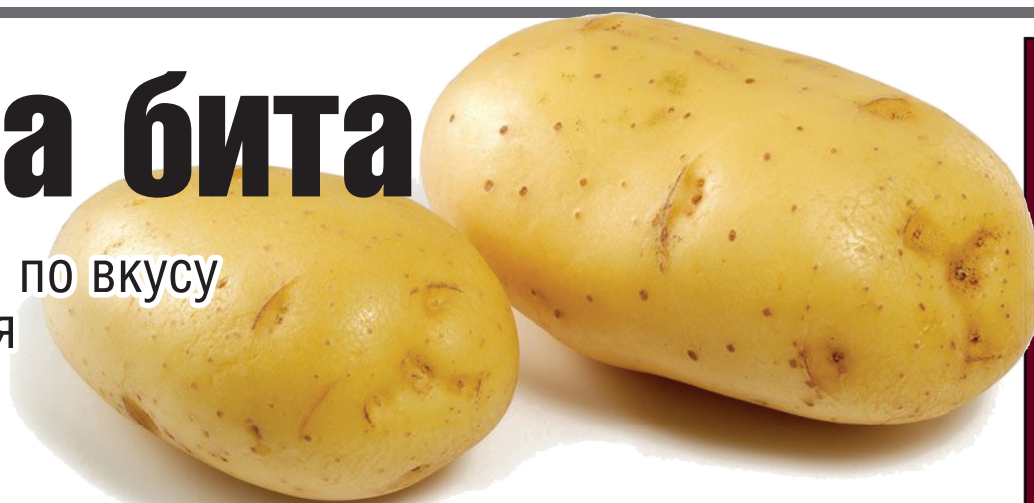


Картошка бита

Экспертам пришлось не по вкусу сорок процентов урожая



«Очная ставка» со свежим картофелем с костромских прилавков исследователей совсем не порадовала. Как выяснилось во время тестирования, свежесть урожая имела место только на бумаге. В чем провинился популярный в народе овощ и как выбрать «правильную» картошку в магазине, разбираемся вместе с экспертами.

Раз - гнилая, два - зеленая

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

- картофель свежий. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;
- картофель свежий. Место покупки - гипермаркет «Семейный магнит», Кострома;
- картофель свежий. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- картофель свежий. Место покупки - торговая сеть «Дикси», Кострома;
- картофель свежий. Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома.

Уже при первом взгляде на картошку доверия к ней у экспертов не осталось. В образцах, приобретенных в «Ашане» и «Семейном магните», эксперты обнаружили гнилые и битые клубни.

Картофель с серьезными порезами, а также позеленевший продавец этих торговых сетей тоже выложили на прилавок. Видимо, они посчитали, что в пищу он пригоден. А вот ГОСТ категорически против. Зеленая картошка отнюдь не безопасна

для здоровья. «Позеленеть» ей помогают ядовитые вещества алкалоиды, которые образуются в клубнях при воздействии солнечных лучей. Такую картошку есть нельзя.

Однако не вся картошка была так плоха. Здоровые клубни были и в образцах из «Ашана» и «Семейного магнита», но их общее количество по сравнению с большой картошкой оказалось слишком мало.

А вот абсолютно целые, чистые, здоровые, непроросшие клубни «СП» приобрела в «100Метровке», «Дикси» и «Лидере». Такому урожаю можно только позавидовать. На радость экспертов, ни один из образцов, купленных в этих магазинах, своей «одежкой» не обманул: черной сердцевинки эксперты не нашли. Против таких овощей ГОСТ не возражал.

Нитраты взвешивать?

Не менее серьезный этап испытаний - определение физико-химических показателей. Их невооруженным взглядом точно не заметишь.

Результатами эксперты были довольны. По данным показателям тестирование прошли все не забракованные на первом этапе образцы. Органической и минеральной примеси в картофеле эксперты не обнаружили. А вот нитраты, как и в других овощах, в

нем присутствуют. Но их количество строго ограничено. Наши подопытные нормы - не более 250 мг/кг - не превысили.

Наименьшим числом нитратов смог похвастаться картофель, купленный в торговом центре «100Метровка»: 84 мг/кг. Не подвели и уцелевшие после первого этапа образцы из гипермаркета «Ашан». Часть закупленного там картофеля, из которого выбрали зеленый и гнилой, по наличию нитратов показала наибольший, но допустимый результат - 222 мг/кг.

Несмотря на такие радужные физико-химические результаты, проверка задась не для всех «подопытных». Как мы помним, ГОСТ забраковал внешний вид картофеля из «Ашана» и «Семейного магнита». К остальным образцам претензий у исследователей нет.

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



Когда картошка «болеет»

Тонкая шелушащаяся кожа - признак того, что клубни не созрели и храниться долго не будут. У дозревшей картошки кожа гладкая, толстая и не шелушится.

Самая вкусная картошка вырастает на песке, суглинках или черноземе. Проведите по клубню рукой, если почувствуете песчинки или налипшую серую или коричневатую пластичную грязь - можно брать.

Картофель может быть поражен фитофторой. Внешне больные клубни выглядят вполне привлекательно, но внутри картофеля может оказаться почерневшей. Употреблять в пищу такую картошку нельзя.

Маленькие круглые дырки говорят о том, что эту картошку изрешетил проволочник. Бурые пятна на поверхности - заболевание парша. А если на клубнях есть бороздки, наполненные землей, - картофель поврежден личинками майского жука.

Наименование продукта	Место покупки	Содержание клубней с механическими повреждениями, не более 2% от массы	Содержание позеленевших клубней, не более 2% от массы	Содержание нитратов, не более 250 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ Р 51808-2013
Картофель свежий	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	40	6	222	Не соответствует по внешнему виду
	гипермаркет «Семейный магнит», Кострома	30	7	212	Не соответствует по внешнему виду
	торговый центр «100Метровка», Кострома	Отсутствует	Отсутствует	84	Соответствует
	торговая сеть «Дикси», Кострома	Отсутствует	Отсутствует	125	Соответствует
	гипермаркет «Лидер», Кострома	Отсутствует	Отсутствует	193	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Пока прилавки магазинов наполнены овощами свежего урожая, корреспонденты «СП» вышли на улицы областного центра. У горожан мы спросили, где они покупают и как выбирают вкусную и здоровую картошку?

Надежда:

- Своего огорода нет, поэтому картошку всегда покупаю в магазине. Стараюсь выбирать ровные, упругие клубни. Если есть возможность, беру розовато-фиолетовую картошку. На мой взгляд, она самая вкусная.



Владимир Юрьевич:

- Всегда выбираю картошку по внешнему виду. На самом деле, главное, чтобы она не была мягкой. А вообще в магазинах попадается разная. Бывает, что и здоровая внешне картошка оказывается гнилой.



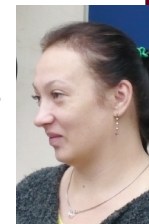
Оксана:

- Картошку круглый год берем в магазине, так как сами не выращиваем. Обычно выбираем по цвету и на ощупь. Предпочитаем светлые, твердые клубни. К сожалению, в магазинах много порченой, мягкой картошки.



Ирина:

- В магазинах картошку стараюсь не покупать. Обычно беру оптом в одном из сельскохозяйственных предприятий района. Раньше были довольны качеством, а в последнее время стало попадаться много гнилых картофелин.



Нина:

- Все овощи обычно покупаю на рынке. Картошку предпочитаю брать среднюю по размеру: она самая вкусная. Правда, часто попадает и плохой картофель, полый внутри.



Фото **Ильи ЛЕБЕДЕВА**

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»