



# Совсем не свежий урожай

Морковь с «душком» обнаружили эксперты на прилавке костромского гипермаркета

**Если вы большой любитель этого оранжевого овоща, спешим вас огорчить. Не вся морковь с городских прилавков блистала отменным качеством на испытании у экспертов. Была и та, что состарилась раньше времени. Но обо всем по порядку.**

## Подгнившая «красотка»

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

- морковь свежую урожая 2015 года. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома;

- морковь свежую импортную, Сербия. Место покупки - торговый центр «Лидер», Кострома;

- морковь свежую мытую. Место покупки - гипермаркет «Семейный магнит», Кострома;

- морковь свежую. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- морковь свежую. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

Чем-чем, а внешностью морковь не обманет. Она как нельзя лучше подтверждает правило: «чем красивее, тем полезнее». Поэтому эксперты первым делом проверили внешние данные этой огородной красавицы.

Частью образцов они остались довольны. Да и как могут не пора-

диться свежие, целые, здоровые и неувядшие плоды? И пусть на поверхности овоща все-таки имеются мелкие рубцы и потертости, серьезных повреждений и излишек влаги на четырех образцах из пяти эксперты не обнаружили.

А вот морковь, купленная в гипермаркете «Карусель», с первого взгляда вызвала большие претензии. Поломанная - раз, загнившая и увядшая - два, треснувшая - три. А если посчитать морщинки и порезы, то и до следующего этапа исследования можно не добраться. В общем, «свежая» морковь с прилавка «Карусели» постарела прямо на глазах у экспертов. Поэтому ГОСТ ей ставит «неуд».

## Размер не имеет значения

Многие, приходя в магазин за морковкой, стараются унести с собой коротенькие, крепенькие плоды. Так повелось у покупателей, что именно такие овощи считаются наиболее питательными и полезными. Чтобы показать, что размер здесь значения не имеет, эксперты взяли в руки линейки.

Согласно государственному стандарту, размер «идеальной» морковки по наибольшему диаметру варьируется от 2,5 до 6 сантиметров. Встретить этот оранжевый овощ на полках магазина еще крупнее - задача практически нереальная.

Самыми маленькими среди наших образцов оказались купленные в «Лидере». Максимальный диаметр плодов импортной моркови составил 2,5 сантиметра. Крупнее (от 3 до 4 сантиметров) морковь из «Адмирал Сити», «Семейного магнита» и «100Метровки». При этом все они вкусны и свежи.

## Нитраты взвешивать?

Теперь посмотрим, что обещает нам внутреннее содержание. По СанПиНу оно должно сулить пользу и натуральность. Однако нитраты, на которые проверяют эксперты морковь, для рядового покупателя понятие, скорее, негативное. Поэтому еще раз уточним: совсем без нитратов фрукты и овощи быть не могут. Допустимое их количество для сегодняшней гостии - оранжевой красавицы - не более 250 мг/кг.

Меньше всего нитратов, как показала исследование, в моркови из «Адмирал Сити» - 73 мг/кг. Чуть больше - в образцах из «Карусели». Здесь их количество составило 130 мг/кг. А вот более серьезная «нитратная» картина сложилась у образцов, купленных в «Семейном магните» и «100Метровке». Количество вредных веществ в них составило 215 и 242 мг/кг соответственно. Пусть и в пределах нормы, прописанной ГОСТом, но все же существенно.

Общий итог испытания неидеален. Требованиям ГОСТ 1721-85 и СанПиН 2.3.2.1078-01 соответствуют образцы, приобретенные в «Адмирал Сити», «Семейном магните» и «Лидере». А вот морковь из гипермаркета «Карусель» испытание не прошла. Всему виной ее внешний вид - образцы оказались гнилыми, треснувшими и поломанными.

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

## Идеальная морковка: как выбрать?

\* Качество мытой и немойтой моркови не отличается, хотя первая выглядит опрятнее. Однако она хуже хранится и намного быстрее усыхает и портится.

\* Морковь не должна быть мягкой. Покупайте твердый овощ, без пятен или трещин, которые означают, что у моркови испорченная середина.

\* Чтобы наверняка определить, какая морковка лучше, нужно рассмотреть внутренность овоща. Сделайте надрез или посмотрите надломленный кусок, и убедитесь, что сердцевина не отличается сильно от остальной мякоти. Если отличается, то, возможно, этот корнеплод перекормили удобрениями, и он уже точно не является полезным для здоровья.



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 250 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 1721-85, СанПиН 2.3.2.1078-01
морковь свежая урожай 2015 года	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	73	Соответствует требованиям
морковь свежая импортная, Сербия	торговый центр «Лидер», Кострома	Соответствует	130	Соответствует требованиям
морковь свежая мытая	гипермаркет «Семейный магнит», Кострома	Соответствует	215	Соответствует требованиям
морковь свежая	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	242	Соответствует требованиям
морковь свежая	гипермаркет «Карусель», Кострома	Не соответствует по внешнему виду	156	Не соответствует требованиям

## ВКУС НАРОДА

**Как показала экспертиза, к покупной моркови следует относиться осторожно. А доверяют ли ее качеству горожане? Или стараются выращивать морковь самостоятельно? Об этом корреспонденты «СП» спросили костромичей во время традиционного опроса.**

### Юлия:

- У нас есть свой огород, поэтому практически все овощи выращиваем сами. Морковку особенно любим, она богата витаминами, да и требуется для приготовления многих блюд. В магазине стараемся ее не покупать — там она не сочная, пустая.



### Елена:

- Морковь выращиваем сами, в магазине не покупаем. Сажаем много, чтобы хватило на весь год. Заготовки из нее я практически не делаю, больше любим есть этот овощ в свежем виде или в салатах.



### Оксана

#### Николаевна:

- У нас семья большая, из пяти человек. Практически все овощи выращиваем на своем огороде, и морковку в том числе. Солим капусту на зиму с ней, салаты разные делаем. Все-таки она очень полезна.



### Алексей:

- Морковь, как и остальные овощи, покупаю в магазине. Выбираю обычно чистые плоды среднего размера. Они приятно выглядят и сочные на вкус. Если есть выбор, беру морковь отечественного производства.



### Ольга

#### Борисовна:

- Морковку выращиваем на своем участке. Делаем с ней салаты, консервацию разнообразную на зиму. А овощам из магазина не очень доверяем — не такие вкусные и сочные, как свои.



Фото  
Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ  
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ  
«РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»