

О баклажанах - с горечью,

или Почему овощ из гипермаркетов Костромы пришелся экспертам не по вкусу

Истории о баклажанах с душком, которые, не стесняясь в выражениях, рассказывают друг другу костромичи, дошли и до нас. Действительно ли с этой ягодой (да-да, именно так правильно называть баклажан) все плохо, как твердят об этом покупатели, мы решили убедиться лично. Разочарование от увиденного на прилавках городских магазинов не заставило себя ждать. Чем оно вызвано - записываем и рассказываем со слов экспертов.

Один за всех

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

- баклажаны свежие. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- баклажаны грунтовые, Россия. Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома;
- баклажаны весовые, Россия. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;
- баклажаны весовые. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

Для начала эксперты прошлись по внешним данным подопытных. Объясняется это просто - для определения качества органолептические показатели имеют если не решающее, то весьма важное значение.

Картина сложилась довольно печальная: проблем с «одежкой» не было лишь у образцов, приобретенных в гипермаркете «Наша радуга». Несмотря на то что мякоть их все-таки недостаточно сочная и упругая, у ГОСТа по внешним данным к этому образцу претензий не возникло.

Посчитаем морщинки?

«Одежка» же остальных образцов экспертов возмутила. Оказывается, в популярных магазинах города покупателям предлагались изрядно постаревшие баклажаны. Солидный возраст плодов выдавали царапины, порезы, увядшие плодоножки, следы от нажимов и морщины, числа которым на подопытных было не счесть. Зато легко можно было посчитать ровные, здоровые образцы - для этого нам хватило бы лишь пальцев одной руки. Заслуженные претензии прозвучали в адрес трех образцов: с прилавков «Лидера», «Карусели» и «Адмирал Сити».



Будьте начеку

Первыми готовить и есть баклажаны стали китайцы, индийцы и жители Юго-Западной Азии. Но популярностью баклажан стал пользоваться не сразу. Все потому, что его нельзя употреблять неприготовленным. Неправильно выращенные или хранимые баклажаны наполняются токсинами, которые могут вызвать острое отравление. Из-за этих особенностей необходимо их правильно выбирать и готовить.

Коричневый цвет плода и плодоножки, плохое состояние кожицы выдают несвежие баклажаны.

Свежий плод внешне выглядит легче, чем весит на самом деле. Так, средний плод длиной в 15 см весит приблизительно полкило.

Повреждения указывают на порченые, гнилые или жесткие внутри баклажаны.

Плодоножка обязательно должна быть. Ее срезают, если хотят скрыть истинный «возраст» баклажана.

Плод нужно обследовать двумя руками. И если при таком ощупывании попадутся мягкие места, это будет признаком перезрелости, а то и вовсе испорченности.

Были упреки и в отношении отдельных «кадров». Так, мякоти баклажанов, купленных в «Карусели», «Лидере» и «Нашей радуге», заметно недоставало упругости и сочности. Кожица «лидерских» образцов оказалась слишком твердой, или, выражаясь языком экспертов, опробковевшей, а у маленьких плодов практически отсутствовало семенное гнездо. Опробковевшие потертости нашли и у образцов, приобретенных в «Адмирал Сити».

Испорченные плоды на прилавке ГОСТ не прощает. А значит, всем пров и н и в ш и м - ся на первом испытании «неуд».

Затраты на нитраты

Проверили баклажаны и на предмет «перевеса» нитратов. Совсем без них овощей и фруктов, как мы помним, не бывает, ведь нитраты - органика, извлеченная из почвы. Овощи ею питаются и ее перерабатывают. И вот те вещества, что остались в плодах на момент попадания их на прилавки магазинов, и есть те самые вредные нитраты, которые мы выявляем в рамках экспертной проверки.

От ГОСТа условие для них одно: не превышать норму в 300 мг/кг. Однако такая задача оказалась под силу не всем. Чересчур богат нитратами оказался образец, приобретенный в «Карусели»: количество вредных веществ в нем превысило 350 мг/кг. У остальных баклажанов цифры более адекватные, а главное, в пределах нормы. Минимум по нитратам среди «подопытных» - 77 мг/кг у баклажанов с прилавка «Адмирал Сити».

Как и ожидалось, итоги экспертизы оказались совсем не радужными. Три образца из четырех - купленные в торговом центре «Адмирал Сити», гипермаркетах «Лидер» и «Карусель» проверку на соответствие требованиям ГОСТа не прошли. Претензии возникли к внешнему виду «подопытных» и в одном случае - к содержанию нитратов. А значит, правая людская молва: на пустом месте разговоров бы не возникло.

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



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Содержание нитратов, не более 300 мг/кг	Соответствие требованиям ГОСТ 13907 и СанПиН 2.3.2.1078-01
баклажаны свежие	гипермаркет «Карусель», Кострома	Не соответствует по внешнему виду и внутреннему строению	351	Не соответствует по органолептическим показателям и содержанию нитратов
баклажаны грунтовые, Россия	гипермаркет «Лидер», Кострома	Не соответствует по внешнему виду и внутреннему строению	92	Не соответствует по органолептическим показателям
баклажаны весовые, Россия	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	Соответствует	82	Соответствует требованиям
баклажаны весовые	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Не соответствует по внешнему виду	77	Не соответствует по органолептическим показателям

ВКУС НАРОДА

Судя по результатам испытания на качество овощей с городских прилавков, вкусных и свежих становится все меньше. Подорвано ли доверие костромичей к покупным овощам и фруктам, корреспонденты «СП» узнали во время традиционного опроса.

Марина:

- Овощи в магазине не покупаю, потому что есть свои. Хватает на целый год, благо и хранить есть где. Благодаря нужной температуре в подвале они практически не портятся.



Нина Александровна:

- Я редко покупаю овощи в магазине, все выращиваем на своем участке. Но бывает что-нибудь не уродится - огурцы, например, или капуста, тогда идем в магазин. Выбираем всегда по внешнему виду. Плохие нечасто попадаются.



Анатолий Николаевич:

- У нас есть свой участок, выращиваем на нем овощи. Но в магазин все-таки ходим - за картошкой. По внешним признакам ее не выберешь. Даже самая идеальная снаружи может оказаться гнилой внутри. Поэтому берем, так сказать, опытным путем.



Нина Ивановна:

- Покупным овощам не особо доверяем, да и редко приходится покупать, ведь есть свой огород. Качество и вкус купленных овощей, без сомнения, хуже своих.



Анна Ивановна:

- Я, конечно, выращиваю овощи, но культура из этого не делаю, а вот у моих соседей - не огород, а произведение искусства. Всю душу в него вкладывают. Я тоже люблю красоту. Иногда пойду в магазин, увижу, например, красивые помидорки, и куплю. Плохие не попадают, потому что на своем огороде вижу, какие должны быть настоящие овощи и выбираю хорошие.



Фото

Иллариона ЛЕБЕДЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»