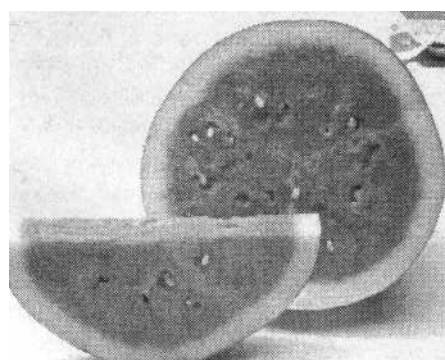


АРБУЗ, ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ НА ВКУС

Еще немного, еще чуть-чуть - и мы, вооружившись прочными сумками, отправимся за арбузами. Большинство из нас уже знает, что арбузная диета благотворно сказывается на работе всех внутренних органов, в том числе и сердца. Но это лишь в том случае, если в этой огромной ягоде содержание нитратов соответствует норме.



Лето прошлого года лично мне запомнилось тем, что на орловских рынках, в том числе и на Центральном, арбузные развалы нередко представляли собой скопище нитратов. Бывали, правда, и приятные исключения.

Похоже, многие орловцы научились отличать полезную ягоду от

"подделки", то бишь нитратного аналога арбуза.

Для тех, кто еще не усвоил его внешние признаки, перечислим их все. Во-первых, кожура у нитратного арбуза темно-зеленая с налетом желтизны. При резком сжатии он не издает хруста. Его мякоть не бывает ярко-красной, а всегда розового цвета, причем с глянцевым блеском. Привычной для хорошего арбуза зернистости, напоминающей намоченный сахар, у нитратного арбуза нет. Вся его мякоть испещрена твердыми желтоватого или белого цвета прожилками. И, наконец, брошенный в стакан с водой кусочек хорошего арбуза вызывает ее помутнение, отдает сок, с нитратным это не происходит.

С арбузами, по-моему, разобраться проще, чем с другими ягодами, овощами и фруктами.

Поэтому мы отправились в ОрелГТУ и обратились за соответствующими рекомендациями к завкафедрой технологии и товароведения продуктов питания, доктору технических наук, профессору Тамаре Николаевне ИВАНОВОЙ.

Свои разъяснения она начала с понятия о ГОСТе. В нашей стране разработаны государственные стандарты - показатели качества и норм на всю производимую плодоовощную продукцию. Экзотические фрукты и овощи поставляются к нам на основе договоров качества.

Все овощи без исключения, если они первого сорта и экстра, должны по размерам соответствовать стандарту (в диаметре: морковь - около 3 см, картофель - от 4 до 5 см, свекла - около 10 см, ранняя капуста весом не менее 400 г, поздняя - не менее 1 кг), без повреждений грызунами или механических. Не допускаются в продажу увядшие, проросшие овощи, в том числе на четверть и более позеленевший картофель (в этом случае в клубне скапливается яд - солонин, который может вызвать отравление). Запрещена продажа овощей, тронутых гнилостным грибом, паршой, с примесью почвы. Следует обратить внимание на то, что мелкий картофель уступает стандартному не только по вкусовым качествам, но и по количеству отходов

во время его чистки. Очень крупные клубни тоже нежелательно употреблять в пищу, поскольку в них более водянистая сердцевина, а большая масса чаще всего свидетельствует о наличии нитратов.

За рубежом покупатель, беря упаковку, например, картофеля, все прочтет о нем на приклеенной распечатке: ранний он или поздний, название сорта, его качества и т. д. Мы еще до этого не доросли, но отличить высший сорт овоща или фрукта от пересортицы обязаны.

Самым распространенным из экзотических фруктов и обычным для нас стал банан, причем настолько, что в 2000 году был разработан ГОСТ на его реализацию.

Плоды должны быть одного размера, свежие, плотные, чистые, зеленовато-желтые или желтые с кремового цвета мякотью, срезы на кисти ровные, гладкие.

Недопустимо реализовывать бананы с трещинами и надрывами на кожуре, перезревшие, загнившие, запаренные, с темно-коричневой мякотью, с пятнистой окраской кожуры.

Пока Тамара Николаевна перечисляла признаки, из-за которых бананы не должны попадать на торговые прилавки, я вспомнила целый ряд магазинов, где эти фрукты продаются с большинством таких признаков, причем без всякой уценки, как первосортный продукт. И невольно вспомнились наши управление Роспотребнадзора, территориальный орган Федеральной службы по надзору в сфере здравоохранения и социального развития по Орловской области, другие службы... Все как будто не замечают грубых нарушений, касающихся торговли привозными овощами и фруктами.

- Тамара Николаевна, а помидоры, твердые, не имеющие естественного запаха томата, - это нитратные?

- Не обязательно. Один из основных признаков переизбытка азотистых удобрений - это размер. Конечно, на вкусе это тоже сказывается. Для получения вкусного помидора важно вызревание его в естественных условиях - в грунте и под солнцем. В результате фотосинтеза в растении

вырабатываются сахара, аромат и т. д. А откуда им взяться, если их зелеными срывают и вызывают искусственное дозревание с помощью газов? Ни питательной среды, ни прямых солнечных лучей.

На наличие в овощах и фруктах тяжелых металлов, пестицидов, радионуклидов любые овощи и фрукты можно проверить в независимой пищевой лаборатории, которая расположена в Орле в Доме быта. Ее услугами пользуются нынешние товароведы. До перестройки товароведы работали у нас на каждом торговом предприятии, отстаивая интересы потребителей. Потом в торговлю пришел частник и отказался от их услуг. Но вал недоброкачественной продукции и связанные с этим убытки заставили владельцев супермаркетов изменить отношение к товароведам. Они стали нужны. В самом деле, из 70 наименований йогуртов настоящих, "живых" нет. Сейчас потребители стали понимать: главное - не оформление, а качество. Поэтому большинство внимательно читают этикетки.

Что такое продукт с Е-добавками? Частое его употребление - это угроза здоровью. А если Е в продукте несколько? Лучше совсем не брать.

- Такая вот ситуация: лежит, например, болгарский перец из магазина, крупный, сохся весь, а не гниет. А приобретенный в сезон на рынке даже в холодильнике начнет загнивать.

- Я поняла ваш вопрос. Вы хотите спросить, как определить модифицированные плоды и овощи, выращенные с применением генной инженерии? Действительно, у них длительные сроки хранения, привлекательный внешний вид. В Америке широко возделывают модифицированную сою и гонят ее на экспорт. Это у них основная статья дохода. Эту сою используют в пищевой промышленности - от колбас до кондитерских изделий.

Какой вред могут принести такие продукты? Ученые считают, что их употребление может изменить генетический код человека, который приведет, скорее всего, к тяжелым последствиям.

Генные продукты обладают высокими потребительскими свойствами.

Остановить этот процесс уже невозможно.

- Как в этом случае следует поступать?

- У нас много неиспользуемой земли. Можно выращивать кабачки, тыквы, патиссоны - все это пускать в переработку. Накоплено много замечательных рецептов консервирования. Конечно, нужны инвестиции. Но они быстро окупятся: свои консервы будут пользоваться спросом.

И еще. Каждая семья имеет приусадебный участок или дачу, на которых нужно выращивать районированные сорта, разработанные учеными наших НИИ СПК и ЗБК.

Людмила КОПТЕНКО. Фото автора.

Коптенко, Л. Арбуз, замечательный на вкус / Л. Коптенко // Орловский комсомолец. – 2007. - № 67. – С. 3