

# Спелая «девочка», или Раз арбуз, два арбуз...

«КП» ПРОВЕРИЛА БАХЧЕВЫЕ НА СЪЕДОБНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

**- Ай, не проходи мимо! Покупай, лучший отдам! - в базарный день всякая ягода в цене.**

Николай РОМАНОВ  
suede75@yandex.ru

## КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

Братья-украинцы называют их "кавунами", мы - арбузами, но суть от этого не меняется: полосатые красавицы и красавцы, особенно в августе - сентябре, становятся королевами и королями прилавков (правда, с ними конкурируют ещё и дыни, однако лично я не слишком преданный их поклонник).

Как известно, любой товар требует гарантии качества, и арбузы - не исключение. Тем более на их счёт в народе гуляет масса

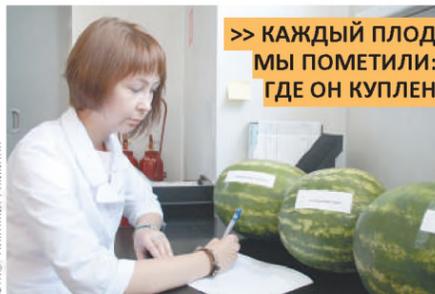


Фото: Николай Романов

предубеждений. Считается например, что не следует покупать арбузы у дороги - мол, пары бензина и прочие вредные техногенные пакости не лучшим образом сказываются на их съедобности и, как следствие, на здоровье наших желудков. Мы решили проверить, насколько это правдоподобно.

На помощь пришли наши старые знакомые, эксперты-специалисты Коломенского филиала Центра стандартизации и метрологии Московской области (ЦСМ). Но прежде была контрольная закупка. Для чисто-

ты эксперимента мы приобрели арбузы сразу в трёх точках: на рынке, в сетевом магазине и у придорожных торговцев. Последние, как водится, поначалу подозрительно отнеслись к корреспонденту с фотоаппаратом, но узнав про предстоящую покупку, принялись нахваливать товар, предложив лучший арбуз, да ещё и "девочку". Её вместе с двумя собратьями мы доставили в ЦСМ.

## ПО СЛОВАМ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Лабораторные исследования заняли почти неделю. О их результатах нам рассказала начальник испытательного центра ЦСМ Ольга НИКОЛАЕВА:

- Не волнуйтесь, арбузы ваши есть можно! - улыбается она, выдавая три протокола испытаний. - Сейчас расскажу, почему. Мы проверили каждый привезённый экземпляр на соответствие требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции". Сердцевины арбузов измельчили и исследовали на наличие токсичных элементов - свинца, кадмия, мышьяка, ртути, а также - на

нитраты и пестициды. По всем показателям каждый экземпляр абсолютно качественный и, как следствие, совершенно безопасный для здоровья. Например, в арбузе, который вы купили у дороги, мы обнаружили ртути менее 0,002 миллиграмма на килограмм при норме в ноль целых две десятых. То же касается и прочих элементов. Допустим, содержание нитратов в образце, приобретённом в сетевом магазине, ниже норматива в целых шесть раз.

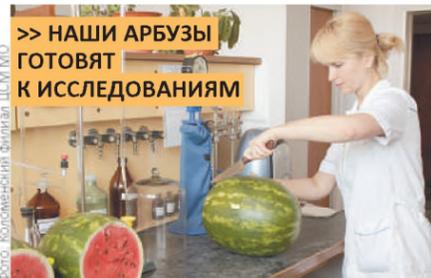


Фото: Коломенский филиал ЦСМ МО

**- И всё же, арбузы у придорожных торговцев лучше не покупать?**

- Все элементы закладываются в арбуз ещё на грядке. При правильном уходе плод должен получиться качественным. В дальнейшем мякоть защищает толстая корка, которая препятствует проникновению внутрь вредных веществ. У продавцов на обочине арбузы покрываются пылью и продуктами горения бензина. Поэтому перед употреблением их нужно тщательно помыть, и тогда при разрезании в мякоть ничего не попадёт. Всё дело в гигиене. А где покупать - выберите сами.



Фото: Николай Романов

**>> А РЯДОМ ШУМНАЯ АВТОМАГИСТРАЛЬ**

## КАК ВЫБРАТЬ СПЕЛЫЙ И СЛАДКИЙ АРБУЗ

СОВЕТЫ НА ВСЕ ВРЕМЕНА

**Кто-то делит арбузы на мальчиков и девочек, кто-то выбирает по стуку, а кто-то доверяет только знакомым продавцам. Как же выбрать действительно сладкий и вкусный арбуз? Есть несколько правил:**



### РАЗМЕР

Остерегайтесь больших арбузов. Климат у нас не

тот, чтобы на бахче вызревали гиганты. Поэтому есть вероятность, что великана искусственно подкормили. А маленькие арбузы могут быть не слишком сладкими. Так что идеальный размер - средний. Примерно 5-7 кг.



### МАЛЬЧИКИ И ДЕВОЧКИ

Арбузы различают по половому признаку. «Мальчики» - больше, они слегка вытянуты по вертикальной оси, проходящей через хвостик. А «девочки» - поменьше. Они

приплюснутые. Если разрезать «арбузику», то косточки будут мелкие. «Дамы» - вкуснее и слаще.



### НА РАЗРЕЗ

Многие продавцы вырезают квадратный кусок арбуза, чтобы показать покупателю спелость. Лучше не покупать такие плоды. Ведь арбуз моментально впитывает все - от грязи на ноже продавца, до бактерий и пыли, пока вы несёте его с рынка.



### ХВОСТИК

Он должен быть обязательно. Ведь он - показатель зрелости. Желтоватый сухой хвостик говорит о том, что арбуз уже созрел. Если хвостик зелёный - арбуз сорвали ещё незрелым.



### НА СТУК

Зрелый арбуз издаёт гулкий звук при постукивании. А если арбуз чуть-чуть сжать сверху и снизу - то он слегка трещит. Значит спелый.