

Всё, что нужно знать о качестве плодовоовощной продукции

С наступлением сезона сбора плодовоовощной продукции возникает необходимость подтвердить их качество и безвредность для потребителя. О пользе овощей и фруктов знают все. Их биологическая ценность для организма неоспорима. Но не все знают, что сегодня для повышения урожайности и качества выращиваемого продукта производители прибегают к использованию веществ химического происхождения.

Нередко в почву вносят минеральные удобрения, химические средства борьбы с сорняками, болезнями и вредителями. Например, при внесении мочевины, суперфосфата или калийной соли вместе с питательными веществами в почву поступают кадмий, свинец, цинк, медь, фтор, хлор и нитраты. Несмотря на то, что эти вещества дают ощутимый результат и эффект в выращивании растений, они остаются в продуктах и могут нанести серьезный урон здоровью человека. Частыми симптомами отравления некачественными овощами и фруктами являются головокружение, утомляемость, головная боль, плохой сон и аппетит, тошнота. У детей может развиться тяжелая форма аллергии.

Ассортимент плодовоовощных товаров очень велик, но можно скомпоновать его в определенные группы: замороженные плоды и овощи (картофель, овощи, овощные смеси, фруктово-ягодные смеси, фрукты, ягоды), консервы овощные (артишоки, ассорти, баклажаны, бамяя, виноградные листья (долма), закуски овощные, зеленый горошек, икра овощная, имбирь, кабачки, каперсы, капуста, цветная капуста, брокколи и др., кукуруза, лечо, лук, лютеница, морковь, огурцы, патиссоны, перец в ассортименте, пинджур, рагу овощное, рататуй, редька, салат, свекла, смесь овощная, спаржа, томаты, фасоль, черемша, чеснок, консервы плодово-ягодные (варенье, джем, компот, конфитюр, повидло, сиропы, фруктовый десерт; фрукты, протертые с сахаром; ягода, протертая с сахаром), свежие овощи и зелень (бахчевые, бобовые, зелень, овощи, экзотические), свежие плоды (фрукты, экзотические, ягода), сушеные плоды и овощи (сухофрукты).

Требования к качеству

Качество плодов и овощей регламентируется государственными стандартами (ГОСТами), республиканскими стандартами (РСТ), отраслевыми стандартами (ОСТ), техническими условиями (ТУ), а также договорными условиями, если на продукцию отсутствуют стандарты или технические условия.

Показатели качества плодов и овощей подразделяют на общие и специфические. К общим показателям относятся внешний вид, размер и допускаемые отклонения по размерам и качеству. Специфическими показателями считаются зрелость или спелость, внутреннее строение, вкус, плотность, недоразвитость или зрелость семян и некоторые другие.

При оценке качества свежих плодов и овощей химические показатели не учитывают. Особое внимание обращается на внешний вид и величину плодов и овощей. Внешний вид включает форму, окраску, зрелость, свежесть, целостность, загрязненность, поврежденность механическую и сельскохозяйственными вредителями.

Форма должна быть типичной для каждого хозяйственно-ботанического, помологического, ампелографического сорта. Не допускаются плоды и овощи уродливой формы.

Окраска обуславливает достоинства внешнего вида и зрелость плодов и овощей. Различают основную и покровную окраску. Основная может быть зеленой, желтой, оранжевой, а покровная — красной и фиолетовой. Наиболее высоко ценятся ярко окрашенные плоды и овощи. Со зрелостью связаны также внутреннее строение, химический состав, потребительские достоинства и сохраняемость плодов и овощей.

Плоды должны быть однородными по степени зрелости, но не зелеными и недозревшими. Все плоды должны быть свежими, сочными. Слабое увядание допускается в ограниченном количестве у некоторых плодов (у поздних яблок первого сорта).

Размер большинства свежих плодов определяют по наибольшему поперечному диаметру. Стандартами предусматриваются обычно нижние предельные нормы размера плодов (в миллиметрах или сантиметрах).

Целость характеризует степень повреждения отдельных экземпляров плодов, наличие на их поверхности порезов, царапин, пятен от ушибов и других механических повреждений или повреждений сельхозвредителями, а также поражение фитопатологическими и физиологическими

болезнями. Механические повреждения ухудшают внешний вид плодов, облегчают доступ к их тканям микроорганизмов, усиливают интенсивность дыхания и испарения влаги при хранении. К повреждениям сельскохозяйственными вредителями относят, например, повреждения яблок, груш и слив плодоярками; абрикосов и яблок — казаркой и т.д. Плоды, пораженные многими вредителями, обычно бракуются, так как их товарный вид, пищевая ценность и сохраняемость значительно ухудшаются. Микробиологические повреждения вызывают болезни плодов. Возбудителями болезней является грибы, бактерии и вирусы, а сами болезни называются инфекционными, потому что могут передаваться от больных плодов к здоровым. К наиболее распространенным болезням плодов относятся парша, плодовая гниль, голубая и зеленая плесени, серая гниль.

Безопасность продукции

Вся плодоовощная продукция проходит обязательные лабораторные испытания с учетом требований качества и безопасности (проводятся исследования на соли тяжелых металлов, нитраты, пестициды, радионуклиды). По результатам исследований оформляется декларация о соответствии или несоответствии продукции санитарным правилам и нормативам.

С проблемой содержания нитратов в овощах выше допустимых уровней мы сталкиваемся ежегодно. Нитраты в основном накапливаются в корнях, корнеплодах, стеблях, черешках ранних овощных культур, значительно меньше в плодах. Большое их количество обнаруживается в незрелой овощной и бахчевой продукции. Салат, редька, петрушка, укроп, редис, свекла, морковь и капуста больше других овощных культур загрязняются нитратами. Причина их высокого содержания хорошо всем известна. Азот является основным элементом питания овощных культур, обеспечивающим интенсивность роста и развития растений. Без азота вообще невозможно формирование и получение полноценного урожая любой овощной культуры. Не меньшее влияние на содержание нитратов в овощной продукции оказывают и погодные условия: количество солнечных дней, наличие влаги в почве, содержание других элементов питания. Нитраты и нитриты, поступившие в организм человека в высоких дозах, становятся токсичными. Они разрушают гемоглобин, витамины и ферменты, вызывают отравление.

Покупать фрукты, овощи и ягоды следует только на специально отведенных для торговли территориях. Нежелательно приобретать фрукты и овощи в несанкционированных местах, на стихийных рынках или городских улицах. Грубейшим нарушением санитарных норм является реализация продукции с земли, без поддонов. Согласно требованиям санитарных правил, продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается. Нельзя покупать разрезанные или надрезанные арбузы. Распространенный прием продавцов для доказательства спелости арбуза — разрезанный на части и обернутый пищевой пленкой арбуз — может поспособствовать появлению внутри возбудителей заболеваний. При надрезании невымытого арбуза грязь и болезнетворные микроорганизмы с кожицы вместе с обильным соком неизбежно попадают в мякоть и в 30-градусную жару размножаются весьма активно. Такие арбузы способны вызвать острые кишечные инфекции. Так что продавец, предлагая убедиться в спелости плода, грубо нарушает правила продажи, которые строго запрещают надрезать арбуз. Реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в том числе бахчевых, с земли не осуществляется: продажа плодоовощной продукции, бахчевых культур должна быть организована в местах санкционированной торговли. Места для хранения и продажи арбузов и дынь должны быть оборудованы поддонами, подтоварниками, контейнерами. Перевозка плодоовощной продукции, бахчевых культур должна осуществляться автотранспортом, имеющим санитарный паспорт. Реализация бахчевых культур должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность. Перед разрезанием плода его необходимо тщательно очистить от загрязнений, вымыть проточной водой с применением щетки.

В качестве профилактики кишечных инфекций специалисты Роспотребнадзора рекомендуют все купленные овощи и фрукты перед употреблением непременно подвергнуть тщательной промывке проточной водой и ни в коем случае не поддаваться соблазну полакомиться тут же, не отходя от прилавка, и, что особенно важно, не позволять есть невымытые фрукты и ягоды детям.