

**ПРОБЛЕМНЫЕ СУХОФРУКТЫ:**

**КОНСЕРВАНТЫ И ПОВЫШЕННАЯ ВЛАЖНОСТЬ**

ТЕСТ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА

Чтобы продлить срок хранения сухофруктов и придать им более аппетитный вид, производители прибегают к «косметическим процедурам». В роли ботокса и прочих средств продления молодости в данном случае выступают консерванты – сорбаты (Е200–Е209), бензоаты (Е210–Е219) и диоксид серы (Е220). Именно последний применяется при сушке кураги и придает ей соблазнительный ярко-оранжевый цвет. Но это вещество – аллерген, поэтому его содержание строго регламентируется.

Теперь вспомните: когда вы покупали курагу на рынке или в магазине, какая в первую очередь привлекла ваше внимание? Конечно, та, которая внешне выглядела эффектно, – блестящая, насыщенного оранжевого цвета. Ее так и хотелось съесть. Увы, скорее всего, ее обработали диоксидом серы, а значит, польза, на которую мы рассчитываем, приобретая этот замечательный сухофрукт, в данном случае сомнительна.

В тесте кураги приняли участие 10 образцов – 8 были куплены в известных сетевых магазинах и 2 приобретены на рынке. В числе магазинных оказались торговые марки **BILLA, Kurme, MIX BAR, VIVA NUT, «Красная цена», «Первым делом», «Перекресток»** и **«Семушка»**. На Измайловском рынке была куплена узбекская курага, а на рынке у станции метро «Теплый стан» – турецкая. При выборе этих образцов мы руководствовались в первую очередь внешним видом: брали самую аппетитную.

В лаборатории курагу проверили по нескольким важным параметрам: на содержание консервантов (диоксида серы, сорбатов и бензоатов), на наличие бактерий группы кишечной палочки, дрожжей, плесени и другой микрофлоры, а также на количество влаги.

**КУРАГА. ВЫВОДЫ ТЕСТА**

* Консервант диоксид серы обнаружен во всех проверенных образцах кураги – и тех, что были куплены в магазинах, и тех, что приобретены на рынках.
* Оба образца рыночной кураги содержат большое количество диоксида серы: в рыночном образце из **«Теплого Стана»** он превышает предельно допустимый уровень (108% от ПДУ), а курага, купленная на **Измайловском рынке**, почти вплотную подходит к предельно допустимой границе (98% от ПДУ).
* Среди магазинной кураги больше всего этого вещества оказалось в продукции торговой марки **VIVA NUT** (106% от ПДУ). Причем на упаковке данный ингредиент вообще не упомянут. Меньше всего диоксида серы в образцах **Kurme** (37% от ПДУ) и **«Семушка»** (40% от ПДУ).
* В кураге **Kurme** присутствуют также сорбаты (35% от ПДУ). Если учесть, что в ней есть и диоксид серы, то суммарно она не самая «чистая».
* По содержанию влаги только три образца уложились в норму: **«Перекресток»** (15,6%), рыночная курага, приобретенная на рынке у метро **«Теплый Стан»** (18,8%), и **«Первым делом»** (19,6%). Остальные перешагнули допустимый рубеж 20%. Наибольшее количество влаги оказалось в кураге «**Красная цена»** (28,4%) и **MIX BAR** (31%).
* Вся проверенная курага безопасна по микробиологическим показателям: бактерии группы кишечной палочки, дрожжи и плесени в ней не обнаружены, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов в норме.

# Все подробности теста кураги на сайте журнала «СПРОС» в материале «[Тайна королевы сухофруктов](http://spros-online.ru/testi/tayna-korolevy-suhofruktov)».

****Теперь о черносливе. Главным пунктом программы стало исследование чернослива на содержание консервантов. В целом участники теста проявили себя достойно. Бензоаты нигде обнаружены не были. Сорбаты имеются во всех проверенных образцах, но ниже нормы (до 1000 мг/кг). Правда, два производителя – **VIVA NUT** и **«Первым делом»** – почему-то не указали эти вещества на этикетках, хотя по закону обязаны это делать.

Самое низкое содержание сорбатов оказалось в черносливе из Узбекистана, купленном на **Измайловской ярмарке**, и в образце **«Семушка»**. А больше всего этих консервантов обнаружено в продукции торговых марок **BILLA, «Первым делом»** и в черносливе, приобретенном на рынке у станции метро **«Теплый Стан».** Но тем не менее они не вышли за пределы нормы, поэтому безопасны.

Второй не менее важный показатель качества чернослива – влажность. Согласно ГОСТу 32896-2014 "Фрукты сушеные. Общие технические условия", она не должна быть выше 25%. Ведь повышенная влажность это не только переплата за воду, но и благоприятная среда для развития плесени, а значит для порчи продукта. В нашем случае все без исключения образцы, купленные в магазине, оказались более «мокрыми», чем положено по стандарту. Аутсайдерами здесь стали **VIVA NUT** (31,5%) и **«Семушка»** (31,2%).

На этом фоне рыночный чернослив выглядел гораздо выигрышнее и вписался в требования ГОСТа. Тот, что был куплен на **Измайловском рынке**, имел влажность 19,3%, а чернослив из **Теплого Стана** – 23,3%.

**ЧЕРНОСЛИВ. ВЫВОДЫ ТЕСТА**

* По содержанию консервантов все образцы теста показали хорошие результаты. Бензоаты нигде обнаружены не были. Сорбаты имеются во всех проверенных образцах, но ниже предельно допустимого уровня (до 1000 мг/кг). Однако два производителя – **VIVA NUT** и «**Первым делом**» – не указали эти вещества на этикетках, что является нарушением требований Технического регламента в части маркировки.
* Меньше всего сорбатов оказалось в черносливе из Узбекистана, купленном на **Измайловской рынке**, и в образце «**Семушка**». Самое высокое содержание этих веществ обнаружено в продукции торговых марок **BILLA**, «**Первым делом**» и в черносливе, приобретенном на рынке у станции метро «**Теплый Стан**».
* Проверка на содержание влаги показала, что все без исключения образцы, приобретенные в сетевых магазинах, перешагнули допустимые ГОСТом 25%. Больше всего влаги содержат чернослив **VIVA NUT** (31,5%) и «**Семушка**» (31,2%).
* Рыночные образцы с точки зрения влажности оказались на высоте. Они оба вписались в требования стандарта по влажности: узбекский чернослив с **Измайловского рынка** – 19,3%, югославский из **Теплого Стана** – 23,3%.
* Все проверенные образцы чернослива (и магазинные, и рыночные) не содержат дрожжей, плесени и бактерий группы кишечной палочки, то есть безопасны для здоровья.

# Все подробности теста чернослива на сайте журнала «СПРОС» в материале «[Чернослив: консерванты в норме, влажность — нет](http://spros-online.ru/testi/chernosliv-konservanty-v-norme-vlazhnost-net)».

Алисова Татьяна,

пресс-секретарь журнала «СПРОС»

+7 (499) 165-56-71

+7 (910) 471-99-90

spros@spros-online.ru