

<https://shakhty-media.ru/v-gorode-shahty-razmeshheno-tri-vremennyh-nestacionarnyh-torgovyh-obekta-gde-mozhno-kupit-bahchevye-kultury/>

В городе Шахты размещено три временных нестационарных торговых объекта, где можно купить бахчевые культуры

О пользе арбуза известно всем.

Но этой ягодой можно и отравиться, потому что нарушения возникают не только при выращивании, но и при транспортировке, хранении, реализации.

Существуют правила употребления арбуза.

Мелочей в выборе арбуза нет, все должно начинаться с сертификата качества и заканчиваться проверкой санитарной книжки у продавца.

Советами с читателями «Шахтинских известий» поделился агроном сектора карантина растений Донского филиала Федерального «Центра оценки качества зерна» Владимир Косов.

Сертификат качества

Прежде всего арбузы должны продаваться в специально подготовленных местах, желательно подальше от дорог, так как могут накапливаться в воздухе ядовитые продукты распада автомобильного топлива и впитываться даже в здоровые ягоды.

Самое главное, любой товар, арбуз в том числе, должен иметь декларацию о соответствии (сертификат качества). Здесь не должно быть никакого стеснения, потому что решается вопрос вашего здоровья. В протоколе испытаний сертификата указаны все показатели качества товара. Выдается сертификат на один сезон, в нем указан производитель товара, количество его, место происхождения, срок действия. Лаборатория, в которой проводятся такие испытания, должна быть обязательно аккредитована, иначе результаты испытаний могут быть неточными.

С поля, с жара

Следующий этап – правильно выбрать сам арбуз. Если вам позволили выбрать арбуз на поле, то знайте, что напротив прикрепления хвостика арбуза к плети, имеется скрученный усик. Так вот, если он зеленый, то и арбуз еще неспелый, а если усик засох, то смело рвите. Можно еще постучать по арбузу. Если будет звонкий звук, то арбуз накопил уже достаточное количество сахаров. Глухой звук говорит о недостаточной сладости. Также хорошо вызревший арбуз никогда не тонет в воде, а недозревший пойдет сразу на дно.

Размер плода не всегда говорит о его высоких вкусовых качествах. Сейчас имеется множество различных сортов, поэтому маленькие плоды очень часто могут быть вкуснее крупных и наоборот. Также не имеет значения сортовой цвет желтой или красной мякоти. Все зависит от ваших предпочтений, а польза у тех, у кого нет канцерогенных веществ.

Большое значение имеет внешний вид плода. Он должен быть без трещин, вмятин и прочих изъянов, потому что через них проникают

внутри арбуза грязь и бактерии, которые могут быть смертельно опасными для человека.

Степень полосатости никакого значения не имеет и не влияет на качество арбуза, как и длинные или приплюснутые формы плода (мальчик или якобы девочка). Плоды у арбузов — только женские формы. Мужские соцветия (пустоцветы) дают только пыльцу для опыления и никогда не образуют плода.

Желтое пятно на боку арбузного плода говорит о том, что туда не попадал свет, поэтому не образовывался хлорофилл. По этому признаку не всегда можно определить степень зрелости арбуза, а это говорит только о его полевом (грунтовом), а не о тепличном происхождении. Арбузы с открытого грунта более полезны и значительно вкуснее, а самое главное — менее напичканы агрохимикатами.

Стимуляторы роста

К накоплениям нитратов (азотистых веществ) склонны арбузы, кабачки, огурцы, свекла, даже без внесения азотных удобрений. Поэтому нужно всегда соблюдать норму употребления мякоти арбуза, содержащей большое количество сахаров, которые могут вызвать различные реакции в вашем организме. Это может вызвать диарею и отравление продуктами распада.

Если производители гонятся за большим урожаем, чтобы снизить себестоимость продукта, то вносят не только азотные удобрения, но и стимуляторы роста, а также применяют средства защиты от вредителей и болезней. Вот здесь-то возможен даже и летальный исход от чрезмерного употребления сладкого арбуза.

5 признаков идеального арбуза

Сухой усик

Звонкий звук

Желтое пятно на боку

Без трещин и вмятин

Есть сертификат соответствия

Что необходимо знать покупателю?

Виктория Салимова, директор департамента экономики и потребительского рынка администрации города Шахты:

— Приобретать арбузы и дыни рекомендуется в специализированных местах торговли — магазинах, на рынках и в нестационарных торговых объектах (бахчевых развалах).

Бахчевой развал — сезонный павильон, который используется для продажи плодово-овощной продукции. Конструкция такого павильона

проницаемая, что позволяет долго хранить товар внутри и продукция защищена от повреждений.

На территории города Шахты размещено три нестационарных торговых объекта временного характера, осуществляющих реализацию бахчевых культур, плодово-ягодной и фруктово-овощной продукции в период с апреля по октябрь.

Специалисты инспекционного отдела администрации города Шахты на постоянной основе проводят рейды для исключения несанкционированной торговли на муниципальной территории города Шахты.

Польза и вред арбуза

Ирина Байрамова, заведующая инфекционным отделением ГБ СМП имени Ленина:

— В арбузе содержатся витамины группы В, аскорбиновая кислота, углеводы. Также содержатся: железо, магний, растительная клетчатка. Плод состоит на 90% из воды и является отличным мочегонным средством.

Содержание пектина и клетчатки улучшает моторику кишечника. Полезные свойства арбуза хорошо регулируют протекание биохимических процессов в организме, помогают в лечении артрита и подагры.

Плоды арбуза можно вводить в рацион после хирургических операций в период выздоровления. Мякоть плода является хорошим желчегонным средством. Полезно употреблять тем, кто соблюдает разгрузочную диету.

Вредные свойства арбуза — это нитраты, которыми наполняют плоды для их скорейшего вызревания и интенсивного увеличения массы. Таким «напичканным» арбузом можно получить отравление, поэтому покупать его следует у того продавца, который может предоставить сертификат о безвредности продаваемого продукта. Определить присутствие опасных компонентов в плоде можно только в лабораторных условиях. Отравление нитратами вызывает слабость, тошноту, бессонницу и лихорадку. При первых симптомах отравления в виде головокружения, рвоты и расстройства желудка следует срочно обратиться за медицинской помощью.

Не стоит покупать треснутые и предварительно нарезанные арбузы, так как внутрь легко попадают опасные микробы и бактерии, способные нанести вред организму человека.

Приобретать арбузы и дыни рекомендуется в специализированных местах торговли — магазинах, на рынках и в нестационарных торговых объектах (бахчевых развалах).

Паспорт для арбуза

Советы от Елены Шор, ведущего специалиста-эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Шахты, Усть-Донецком, Октябрьском (с) районах:

— При выборе арбуза покупателю отличить хороший от нитратного практически невозможно. Внешне они ничем не отличаются друг от друга, поэтому требуйте у продавца документы, подтверждающие качество и безопасность продукции — товарно-сопроводительную документацию, содержащую по каждому наименованию товара сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган ее зарегистрировавший. Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.

Бахчевые, реализуемые на продовольственных рынках, подлежат продаже после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

По правилам место торговли должно быть огорожено и находиться под навесом, арбузы должны быть накрыты тентом, должны храниться на специальных стеллажах, а не на земле навалом, в конце рабочего дня их должны убирать с улицы.

У продавца на рабочем месте должна быть личная медицинская книжка с пройденным медицинским осмотром и гигиенической подготовкой, информация о хозяйствующем субъекте, реализующем арбузы, вывеска с указанием времени работы, весы.

Для иммунитета, сердца и красоты

В арбузе много питательных веществ, которые оказывают оздоравливающий эффект на организм человека для предотвращения сердечно-сосудистых, онкологических заболеваний, повышают иммунитет, стимулируют работу мозга, выводят шлаки и токсины, улучшают работу печени и желчного пузыря.

Арбуз обладает хорошей насыщенностью антиоксидантами, а именно, в нем много витаминов, таких как аскорбиновая кислота, тиамин, рибофлавин, каротин и ниацин. Также в нем содержится фолиевая кислота. Это способствует нормальному развитию человеческого организма, строению ДНК и защите иммунитета.

Очень богат арбуз таким химическим элементом, как магний, половина суточной дозы которого содержится всего в ста граммах арбузной мякоти. Семена обладают кровоостанавливающим и противоглистным действием.

Арбуз благоприятно действует в косметических целях: сладкая мякоть улучшает структуру кожи, делает ее молодой и подтянутой.

Арбуз примерно на 92% состоит из воды, что способствует его низкой энергетической плотности.

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области рекомендует покупателям:

не покупать бахчевые культуры в неустановленных местах торговли, на обочинах дорог, во дворах домов

требовать у продавца документы, подтверждающие качество и безопасность продукции

обращать особое внимание на строгое соблюдение продавцом личной гигиены и условий хранения продукции

не приобретать нарезанные арбузы

перед употреблением тщательно вымойте арбуз под проточной водой с мылом.

Знаете ли вы

Арбуз не фрукт, но и не ягода, как мы привыкли считать. На самом деле плод арбуза называется тыква. Родиной арбуза считается Южная Африка. До сих пор в пустынях Ботсваны, Намибии, Лесото и ЮАР встречаются дикие заросли этого плода. Однако с вкусным, спелым арбузом, к которому мы все привыкли, они не имеют ничего общего.

На Руси арбузы появились еще в X веке, но серьезно выращивать бахчевые начали только в XVI веке в Астрахани.