



Мандарины считаются самыми новогодними фруктами. В преддверии праздника жители стараются приобрести солнечные фрукты к столу. К сожалению, некоторые продавцы пользуются новогодней суетой и выставляют на продажу некачественные фрукты. Сегодня сотрудники Роспотребнадзора по обращению в социальных сетях выехали в один из сетевых магазинов, где торговали фруктами с плесенью. Беседы с управляющим оказались достаточно, чтобы фрукты перебрали и навели порядок.



Мандарины содержат большое количество витаминов и антиоксидантов, их можно назвать настоящей «кладовой здоровья». В мандаринах полностью отсутствуют нитраты. Лимонная кислота, входящая в его состав, нейтрализует вредные соединения, являясь природным «противоядием». В мандаринах полезна не только мякоть, но и кожура, а также белая сеточка. Кожура богата эфирными маслами, а также органическими кислотами и флавоноидами. Полезные свойства мякоти солнечных фруктов полностью сохраняются при транспортировке. Мякоть мандарина состоит на 87 % из воды, еще 7 % приходится на сахар (недаром фрукт такой сладкий), остальное – это кислоты, пектиновые вещества, минеральные соли, гликозиды, эфирные масла и витамины. В мандаринах особенно много аскорбиновой кислоты, что характерно для цитрусовых. Мандарины богаты витаминами группы В, Р, К, D. Мандариновый сок содержит минералы, кальций, магний и калий. Кроме того, мандарины— это отличный

антидепрессант. Не только вкус, но и цвет, и аромат вызывают ассоциации с праздником, способны поднимать настроение и «лечить» плохое настроение.

Как выбрать

Выбирать следует красивые плоды, с ровной кожицей, без гнили и пятнышек. Помните, что спелые фрукты долго не хранятся. Если вы купили их заранее, то постарайтесь хранить их правильно. Для этого нужно натереть кожицу растительным маслом и поместить фрукты в специальный отсек холодильника и держать при температуре +6 градусов. Очень важен уровень влажности, нельзя дать им засохнуть. Обязательно снимите с мандаринов полиэтиленовый пакет и поместите их в сетку. Если на веточках есть листочки, не обрывайте их, так фрукты дольше хранятся.

Цедру импортных апельсинов и мандаринов нужно выбрасывать, и после этого тщательно мыть руки, потому что все цитрусовые проходят обязательную обработку перед транспортировкой сернистыми соединениями (так называемая сульфитация), которые вызывают астматический компонент.

Бумага, в которую заворачивают цитрусовые и остальные импортные овощи и фрукты пропитывают специальным составом препятствующим образованию гнили и плесени. Тару под фрукты обрабатывают антисептиком, который может попасть и на фрукты. Поэтому, перед едой фрукты из магазина следует мыть теплой водой с мылом.

Обращаем внимание потребителей, что при реализации некачественных продуктов, вы вправе обратиться к продавцу и потребовать снять некачественный товар с реализации. напишите претензию руководству магазина. Если продавец не реагирует на ваши требования, обращайтесь в Роспотребнадзор с жалобой. Проконсультироваться со специалистами можно по телефону: (38822)64384.



КАК ВЫБРАТЬ МАНДАРИНЫ



РОСПОТРЕБНАДЗОР
Федеральный центр
госпотребнадзора в Москве

ПРИ ПОКУПКЕ ТЩАТЕЛЬНО ОСМОТРИТЕ ФРУКТ

ДА	НЕТ
• апельсины, мандарины, клевер, лимонки, мандарины, дайкомеры, кичиджи	• есть трещины, пятна и вмятины • поверхность мандарина или цитруса негладкая • есть вмятины между плодами

ДРУГИЕ ПРАВИЛА

1. Не приобретайте фрукты в нелицензированные места торговли.
2. Торговая точка должна быть оборудована специальными вывеской с названием продукции и «жизне работ», на производстве должны быть оформлены документы.
3. Продавец должен работать в санитарной форме с бородником, с открытой шапочкой и перчатками.
4. У продавца при себе должны быть сертификаты качества и документы, подтверждающие происхождение и качество продукции.
5. Продавец должен быть сертифицирован, с оформленным документацией с соответствия.
6. Соблюдайте гигиену гигиены. Тщательно мойте фрукты перед употреблением.

Видео на www.korfbizness.ru