****

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**АЛТАЙСКИЙ ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОЦЕНКИ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА»
(Алтайский филиал ФГБУ «ЦОК АПК»)**

**г. Барнаул, Комсомольский пр-т, д. 80г, 656056
тел./факс 8(3852) 50-34-04, e-mail:** **altai@fczerna.ru** **ОГРН 1037739548032, ИНН 7729133509, КПП 222503001, ОКВЭД 71.20, 85.30, 81.29.1, 75.00 ОКПО 41084090**

**Как выбрать ананасы и как их проверяют на безопасность**

Несколько столетий назад экзотический ананас появился в Европе благодаря Христофору Колумбу и долгое время оставался редким лакомством, доступным не всем. Сейчас в фруктовом разнообразии он уверенно занял свое место и не уступает в популярности другим плодам.

Как выбрать качественный, полезный и безопасный плод, пояснили специалисты Алтайского филиала ФГБУ «ЦОК АПК».

**Проверка на безопасность**

Ежегодно тысячи тонн свежего ананаса поставляют в Россию: в европейскую часть – преимущественно из стран Центральной Америки, для потребителей Дальнего Востока и Восточной Сибири – из КНР. При ввозе в нашу страну фрукты проходят обязательный фитосанитарный контроль.

– При исследованиях проб ананаса специалисты зачастую устанавливают наличие карантинного вредителя – червеца Комстока, который наносит значительный вред урожаю и, конечно, заражение отражается на вкусовых качествах плода, – рассказывают специалисты Алтайского филиала ФГБУ «ЦОК АПК». – Зараженная продукция на российский прилавок не поступает, она возвращается стране-экспортеру.

Также эксперты указывают: на поверхности ананаса не должно быть повреждений, это может привести к тому, что фрукт загниет и будет непригоден в пищу.

**Три простых способа выбора**

Определить, насколько вкусным окажется тропический фрукт, можно уже во время покупки. Чаще всего покупатель обращает внимание на цвет ананаса и ошибочно предполагает, что если кожица зеленоватая, то фрукт недозревший. На самом деле в настоящее время существует не один сорт растения, и окраска может быть разной – ярко-желтой, зеленой, светло-оранжевой, а вот буровато-красные тона как раз указывают на перезрелость ананаса и начавшиеся процессы порчи.

Рекомендуется проверить, прежде всего, упругость: если похлопать ладошкой по поверхности спелого и сочного фрукта, раздастся глухой звук. Если звука нет – ананас не созрел. При надавливании на сочный и зрелый фрукт мякоть ананаса слегка прогибается, но затем восстанавливается. Такие плоды отличаются и по тяжести – они более увесистые: если взять в руки неспелый или уже потерявший влагу, залежавшийся плод, то он будет заметно легче.

Другое правило выбора – специфический аромат: тонкий и сладкий фруктовый запах издает качественный плод. Эксперты утверждают, что подвергшиеся порче – гниению, брожению и перезревшие ананасы издают яркий, резкий запах. Использовать их в пищу не рекомендуется.

Как известно, ананас – это травянистое растение, поэтому оценить стоит его зеленый побег – султан. В идеале листья должны быть насыщенного темно-зеленого цвета и жесткими, с сухими кончиками. Ананасовую «пальмочку» из листьев можно слегка покрутить: если не двигается – незрелый фрукт, отрывается – переспел.

Если не планируется нарезать и съесть фрукт сразу после покупки, то лучше убрать ананас в бумажную упаковку и оставить при комнатной температуре. Температура домашнего холодильника для теплолюбивого тропического гостя не подходит: мякоть становится темной, бурой.

**Полезный заморский плод**

Ананас положительно влияет на организм: микроэлементы и витамины в его составе имеют иммуностимулирующее действие и ускоряют метаболизм, выводят лишнюю жидкость из организма, бромелаин стимулирует пищеварение. Однако существуют и противопоказания: из-за высокой кислотности он может негативно влиять на слизистую желудка, а высокое содержание сахара поднимает уровень глюкозы в крови.