

**02.12.2024**

**В преддверии новогодних праздников Северо-Кавказское межрегиональное управление Россельхознадзора рассказывает, на что обращать внимание при выборе мандарин и хурмы**

Для предотвращения ввоза и распространения опасных карантинных объектов, способных причинить серьезный ущерб аграрному сектору региона и страны, вся растениеводческая продукция, ввозимая из зарубежных стран, подвергается фитосанитарному контролю, осуществляемому специалистами Северо-Кавказского межрегионального управления Россельхознадзора.

Свежие фрукты поступают в регионы Северного Кавказа преимущественно из Абхазии, Турции, Узбекистана, Китая, Ирана и Азербайджана. Ассортимент привозимых фруктов достаточно разнообразен и включает хурму, мандарины, абрикосы, персики, сливы, черешню, вишню, виноград, арбузы, дыни, яблоки, груши, лимоны и многие другие.

В ходе карантинного фитосанитарного контроля должностные лица Управления Россельхознадзора проверяют сопроводительные документы на фрукты, отбирают пробы и, основываясь на результатах лабораторных исследований, принимают решение о допуске или запрете ввоза фруктов в страну.

Запрет на ввоз может быть наложен в случае отсутствия или недействительности фитосанитарного сертификата, отсутствия этикеток либо недостаточных данных на этикетках, а также при выявлении карантинных объектов, отсутствующих или ограниченно распространенных на территории страны.

Мандарины и хурма, являясь популярными ввезенными фруктами, представляют собой потенциальную угрозу распространения опасных карантинных вредителей и вирусов. Это связано с их импортом из различных регионов мира, где эти вредители могут быть широко распространены. Среди наиболее опасных переносчиков, которые могут скрываться в плодах или на их поверхности, стоит выделить вирус пятнистого увядания томата (Tomato spotted wilt virus – TSWV), западного цветочного трипса (Frankliniella occidentalis), средиземноморскую плодовую муху (Ceratitis capitata) и червеца Комстока (Pseudococcus comstocki Kuwana).

Выбор мандаринов в современных супермаркетах и на рынках огромен. Глаза разбегаются от обилия: крупные и мелкие, ярко-оранжевые и бледно-желтые, с тонкой и толстой кожурой – на любой вкус и цвет. Однако неопытному покупателю легко ошибиться и приобрести не совсем качественный продукт. Для того, чтобы выбрать действительно вкусные и безопасные мандарины, необходимо знать несколько важных нюансов.

Прежде всего рекомендуется отдавать предпочтение мандаринам, которые не расфасованы в заводскую упаковку. Это позволит лично оценить каждый плод и отобрать самые спелые и качественные. Не стесняйтесь внимательно осмотреть каждый мандарин. Он должен быть упругим на ощупь. Слишком мягкий мандарин, скорее всего, уже начал портиться изнутри, а слишком твердый будет невкусным и сухим. Обращайте внимание на кожуру: она должна быть гладкой, без вмятин, царапин, пятен плесени или гнили. Цвет должен быть равномерным для данного сорта. Некоторые сорта мандаринов могут иметь неравномерную окраску, например, с зелеными боками, но это должно быть характерно для конкретного вида, а не свидетельствовать о незрелости.

Запах – еще один важный показатель качества. Спелые мандарины обладают ярким, приятным ароматом.

Помимо внешнего вида и аромата следует учитывать и вес мандаринов. Чем тяжелее мандарин при своих размерах, тем больше в нем сочной мякоти. Это связано с содержанием воды в плодах. Также важно учитывать время года и регион происхождения мандаринов. Например, мандарины из южных регионов, собранные в период максимальной зрелости, будут обладать более насыщенным вкусом и ароматом. Обратите внимание на маркировку, если она есть, она должна указывать на страну происхождения и дату сбора урожая.

При выборе хурмы основная задача – найти сладкие и не вяжущие плоды достаточной степени зрелости. Важно понимать, что сладость хурмы зависит не только от степени ее зрелости, но и от сорта. Существуют сорта, которые остаются вяжущими даже в полной зрелости.

Наиболее распространенный признак спелой хурмы – насыщенный красно-оранжевый цвет. Светло-оранжевый цвет свидетельствует о незрелости. Указать на достаточно вызревшие плоды хурмы смогут её околоплодные листочки, которые должны обладать тёмным цветом и быть засохшими. Если вы приподнимите их и увидите в этой области коричневый оттенок, можете быть уверены в том, что у вас в руке полностью спелый фрукт. Под листьями незрелых плодов вы заметите ярко-оранжевый цвет.

Мягкость плода также важна. Спелая хурма мягкая на ощупь, но не должна быть переспевшей и подгнившей. При надавливании на спелую хурму вы почувствуете легкое упругое сопротивление, а затем мягкость. Избегайте плодов с повреждениями, вмятинами или темными пятнами. Иногда спелость хурмы можно определить по наличию темных пятнышек на кожице – это признак того, что плод достаточно созрел и будет сладким. Если хурма предназначена для длительного хранения, то лучше выбрать более твердые плоды, которые дозреют в домашних условиях. Температура хранения играет важную роль. В теплом помещении хурма дозреет быстрее, чем в холодильнике. Однако перезрелую хурму лучше сразу употребить в пищу, так как она быстро начнет портиться.