



Home » Здоров'я » Надто велика і гладка: експерти назвали небезпечну молоду картоплю

Надто велика і гладка: експерти назвали небезпечну молоду картоплю

ДМИТРУК АНДРІЙ — 21 Травня 2026, 20:13 2 Mins Read — ЗДОРОВ'Я



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Фахівці попереджають, що частина молодої картоплі на ринках і в магазинах може містити підвищену кількість нітратів. Особливу увагу радять звертати на зовнішній вигляд бульб та стан шкірки.

Про це повідомляють експерти Держпродспоживслужби.

Спеціалісти пояснюють, що виробники іноді використовують надмірну кількість азотних добрив, щоб прискорити дозрівання картоплі та збільшити її розмір.

Саме тому надто великі та ідеально гладкі бульби можуть свідчити про активне застосування хімічних стимуляторів.

Ще однією ознакою небезпечної картоплі називають появу води після натискання нігтем на бульбу.

Фахівці зазначають, що це може вказувати на надлишок вологи та хімічних речовин.

Також небезпечно купувати картоплю із зеленими ділянками на шкірці.

Такі плями свідчать про накопичення соланіну — токсичної речовини, яка утворюється під впливом світла.

Експерти радять звертати увагу і на шкірку молодої картоплі.

У свіжих бульб вона тонка, напівпрозора та легко злущується пальцями. Якщо ж шкірка щільна та погано очищується, це може свідчити про старий врожай або порушення технології вирощування.

Окремо фахівці попереджають про небезпеку картоплі з чорними плямами або потемнінням.

Такі ознаки можуть вказувати на фітофтороз — хворобу, яка швидко поширюється всередині бульби.

Також не рекомендують купувати картоплю з глибокими надрізами, тріщинами та механічними пошкодженнями, оскільки через них у плід можуть потрапляти бактерії та інфекції.

Експерти зазначають, що мита картопля часто безпечніша для покупки, адже на чистих бульбах легше помітити зелені плями, гниль або інші дефекти.

Фахівці радять купувати молоду картоплю лише в офіційних місцях торгівлі, де продавці можуть надати результати лабораторних перевірок.

Також молоду картоплю рекомендують не зберігати довго та тримати у темному місці, щоб уникнути утворення соланіну.

Під час приготування ознаками неякісного продукту можуть бути занадто довге варіння або поява стороннього запаху. У таких випадках фахівці не радять вживати картоплю в їжу.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News

ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua



ОСТАННІ НОВИНИ

СЬОГОДНІ

20:13 **Надто велика і гладка: експерти назвали небезпечну молоду картоплю**

20:05 **Які овочі можна сміливо садити у тіні: список для дачі та городу**

19:56 **Жінка опинилася в лікарні після спроби вкрати вино дивним способом**

19:47 **Домашні пельмені зі соковитою начинкою: рецепт тіста на молоці**

19:39 **У ресторани почали штрафувати гостей за переїдання і блювоту**

19:32 **Росія хоче створити найбільший літак після "Мрії", але без України не виходить**

19:23 **Колишній дворецький розкрив, що насправді їдять у Букінгемському палаці**

19:14 **Чому в маленьких містах вода часто дорожча: пояснення водоканалів**

19:06 **Влада Японії десятиліттями висаджувала дерева, які спричинили масову алергію**

18:54 **У США 80 років приховували прибульців: фізик ЦРУ зробив гучну заяву**

LOAD MORE

картопля



2026 рік підготував щось важливе! Відкрийте свій рік і дізнайтесь



Сукні, що роблять образ незабутнім



Міні-кондиціонер 2в1: швидко зволожує та охолоджує повітря!

КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

Політика

Економіка

Світ

Стиль життя

Авто

Технології

Суспільство

Здоров'я

ІНФОРМАЦІЯ

Про проєкт

Автори

Редакційна політика і стандарти

Політика використання ШІ

Політика конфіденційності

Правила коментування

Контакти

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринська, 63

editor@expert.in.ua

corrections@expert.in.ua

reklama@expert.in.ua