

**Как выглядит спелый арбуз?**

  Качественный плод внешне должен выглядеть свежим, целым, чистым. В процессе созревания корочка становится более матовой. Если арбуз относится к полосатому сорту, то по мере созревания его полосы становятся все более яркими и четкими, что также может служить признаком спелости.
 О спелости арбуза свидетельствует и земляное пятно – это место, на котором арбуз лежал на земле. Туда не поступает солнечный свет, а значит, там не вырабатывается хлорофилл (пигмент, окрашивающий растения в зеленый цвет). Оно должно быть ярко-желтого цвета. Чем ярче – тем лучше. Значит, арбуз собран вовремя. Земляное пятно должно быть только одно.

**Должен ли арбуз «звенеть» после стука?**

 Постучите по арбузу. Звук должен быть не глухим и не звонким, а средним между ними, гулким, напоминающим вибрацию. Глухой звук – арбуз перезрел, слишком звонкий – недозрел.

**Стоит ли обращать внимание на сухой хвостик?**

Высохший арбузный хвостик – не стопроцентный признак вкусного арбуза. Хвостик может быть высохшим, это признак того, что арбуз созрел и больше не берет из почвы влагу. Но нужно учитывать фактор транспортировки: пока арбуз доставят до места продажи, его хвостик, если даже арбуз совсем зеленый, тоже высохнет. На это уйдет всего 3–4 дня.

**Нужно ли сжимать арбуз?**

 Среди методов определения качественного арбуза есть распространенный метод сжатия. Считается, что спелый арбуз при сжатии должен издать характерный треск. Но такой метод непоказателен и может ввести в заблуждение. Арбуз хрустит при надавливании всего один раз. И, вероятнее всего, он уже хрустнул при транспортировке. Повторное надавливание ни к чему не приведет.

**О трещинах и проколах**

 На корке хорошего арбуза не допускается большое количество дефектов: и трещин. Важно подчеркнуть, что качество продукта сохраняется тогда, когда общая площадь внешних повреждений, вызванных трением или погрузочно-разгрузочными работами, не превышает одной восьмой части поверхности Трещины – результат хранения и транспортировки ягоды. Не стоит искать на поверхности следы от уколов или думать, что трещины – результат того, что в мякоть арбуза закачивали нитраты. Если бы в арбузе появился прокол от шприца, то есть «рана», он бы начал гнить. Ни бахчеводам, ни продавцам гнилые арбузы не нужны.
 Важно заметить, через трещины микроорганизмы с кожуры арбуза легко достигают сладкой и влажной мякоти, где активно размножаются, а затем вызывают пищевые отравления у потребителей. Именно по этой причине нельзя покупать разрезанный арбуз или плод, кожица которого была повреждена, а также не стоит просить надрезать арбуз, чтобы попробовать или посмотреть цвет его мякоти.

**СОВЕТ**

 Не догрызайте арбуз до белой части корки. Она и несладкая, и может содержать следы удобрений. Тщательно мойте арбуз, лучше с мылом. Как отмечают врачи, отравления, которые возможны после употребления арбуза, вызваны чаще всего не нитратами, а плохой гигиеной.
 Выбрав сочный и сладкий арбуз, не забывайте, что диетологи не рекомендуют употреблять больше килограмма арбуза в день, иначе мочегонные свойства пойдут во вред: из клеток начнут вымываться полезные вещества.