

Товар – это любой потребительский продукт, вещь, являющийся главным объектом рыночных отношений между продавцом и покупателем.

Все люди совершают покупки на рынке или в магазинах, и не всегда остаются довольны **качеством** приобретенных товаров. А ведь существуют простые способы, позволяющие определить качество продуктов, и уберечь себя и свою семью от негативных последствий.

Чтобы **проверить** качество молока, капните на ноготь небольшую каплю. При этом разведенное водой молоко будет растекаться, а капля неразбавленного свежего молока не изменит своей **формы**. К тому же молоко, которое разбавили водой, становится более жидким и имеет голубоватый оттенок, а качественное хорошее молоко белого **цвета**, порой с желтизной, но непременно густое.

Свежая сметана всегда имеет однородную густую консистенцию, желтоватого или белого цвета с немного кислым послевкусием. Если сметана горчит и имеет неприятный запах, **значит**, она несвежая.

Хороший свежий творог всегда имеет белый или светло-желтый цвет, с кисловатым вкусом и запахом. Он не должен быть ни слишком влажным, ни слишком сухим.

При **покупке** свежей рыбы обратите внимание на чешую. Она должна быть покрыта прозрачной, но чистой слизью, быть гладкой и плотно прилегать к телу рыбы. У свежей рыбы глаза обязательно выпуклые и блестящие. Одним из основных показателей свежести рыбы – цвет жабр. Они должны быть темно- или светло-**красного** цвета, без слизи. При надавливании на рыбу пальцем, след должен быстро выровняться.

У свежемороженой рыбы хорошего **качества** глаза немного впалые, а жабры – слегка бледные.

Качественное мясо имеет тонкую, светло-красную или светло-розовую корочку. Надавите пальцем на мясо. Быстро выровнявшийся след говорит о качестве мяса. Место разреза слегка влажное, но плотное и эластичное. Если вы потрогаете мясо и обнаружите, что пальцы **стали** липкими значит, оно начало портиться. Качественное мясо может иметь незначительный характерный запах. Если вы почувствовали запах марганцовки, уксуса или чего-то еще, скорее всего нерадивый предприниматель пытался его «реанимировать», чтобы выдать испортившееся мясо за свежее.

При покупке птицы обратите внимание на кожу. Она должна быть сухой, ровного желтоватого цвета. У цыплят кожа светлая, с голубыми прожилками под крыльями. А у немолодой птицы кожа **старая**, грубая, без прожилок. Проверить птицу можно также простым нажатием. Знание этих простых показателей поможет вам сделать правильный выбор при покупке мясных и молочных **продуктов**.