

Хлебом единым,

или Какой «Дарницкий» у экспертов оказался вне подозрений

Покупать ржаной хлеб нам приходится чуть не каждый день. Между тем на прилавках Костромы появилось уже столько аппетитных буханок от разных производителей, что выбрать из всего этого ароматного великолепия самый свежий, а главное - качественный действительно трудно. Разобраться с «новоиспеченным» решили эксперты «СП». И отправились в самый масштабный за историю рубрики рейд - за хлебом. Удалось ли им найти «нарушителей» ГОСТа, узнаем сегодня.

Ударили по «Дарницкому»

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили образцы всех торговых марок ржаного хлеба, что увидели на прилавках городских магазинов:

- хлеб «Дарницкий» формовой, ООО «Хлебозавод № 4», г. Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- хлеб «Дарницкий» формовой, «Галичский хлебокомбинат», ИП Иванов М.В., Костромская область, г. Галич. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- хлеб «Дарницкий» формовой, ООО «Хлеб Поволжья», Ивановская область, г. Приволжск. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- хлеб «Дарницкий» формовой, ООО «Вектор+», Костромская область, г. Буй. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- хлеб «Дарницкий» формовой, АО «Русский хлеб», г. Кострома. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- хлеб «Дарницкий» формовой, ЗАО «Атрус», Ярославская область, г. Ростов. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- хлеб «Дарницкий» формовой, ООО «Эльба», г. Кострома. Место покупки - универсам «Высшая Лига», Кострома;
- хлеб «Дарницкий новый» формовой, ООО «Дар «С-з «Волжский», г. Кострома, п. Волжский. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- хлеб ржано-пшеничный «Некрасовский хлеб», ИП Логинов Р.М., Костромская область,

д. Некрасово. Место покупки - универсам «10 баллов», Кострома;

- хлеб «Украинский» новый ТМ «Каждый день», ЗАО «Хлебокомбинат «Пеко», г. Москва. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома;

- хлеб «Нерехтский», ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, г. Нерехта. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Для начала мы не услышали от экспертов ни одной претензии к внешнему виду подопытных. Все образцы, как на подбор: нужной формы и правильного цвета - разных оттенков коричневого. Поверхность шероховатая, но такими недостатками, как крупные трещины, подрывы или боковые выплывы ни один из них не грешил.

Хлебный мякиш во всех случаях хорошо пропечен, не липкий и эластичный. Сам хлеб на ощупь мягкий, с развитой пористостью, без пустот и уплотнений. К вкусу и запаху также сегодня без претензий. А значит, пора переходить к более серьезному этапу исследований - физико-химическому анализу.

Когда влага - лишний груз

Узнать, не налили ли в хлеб лишней воды, позволяет проверка влажности мякиша. Показатель это серьезный, ведь чем больше влаги, тем продукт менее питательный. Для «Дарницкого» показатель влажности, согласно ГОСТу, не должен превысить 48,5 процента, для «Нерехтского» и «Некрасовско-



Выбираем хлеб

Обращайте внимание на упаковку. На ней обязательно должны быть указаны дата изготовления и срок реализации хлеба.

Ржаной и ржано-пшеничный хлеб считается свежим на протяжении 36 часов с момента выпекания.

Красная пузыристая или белесая корка получается при нарушении срока приготовления теста.

он колеблется от 19 до 53 процентов.

Как оказалось, с водой наши подопытные дружат, но меру знают. При этом самый высокий показатель у продукта от костромского хлебозавода № 4. Здесь влажность составила 45 процентов, что, впрочем, тоже отвечает норме.

Однако мякиш должен быть не только полезным, но и мягким. А заодно - хорошо и быстро усваиваться. За эти его способности отвечает показатель «пористость». По его поводу стандарт также имеет свое мнение: не менее 59 процентов для «Дарницкого» и 46 процентов для «Некрасовского хлеба» и «Нерехтского». В этом испытании выбрать фаворита оказалось сложно: сдавать позиции ни один подопытный не собирался. Но вперед на считанные проценты от большинства оторвался продукт от ООО «Хлеб Поволжья» и ООО «Эльба». В них пористость достигла 80 процентов.

Не кисни!

«Изюминка» настоящей горбушки, признаются хлебные гурманы, в ее кислинке. Правда,

и здесь производителям важно не переборщить. Чтобы этого не произошло, кислотность мякиша не должна превысить восьми градусов Неймана для сорта «Дарницкий» и двенадцати градусов - для сортов «Некрасовский хлеб» и «Нерехтский».

Перечить стандарту - не в правилах добросовестных производителей, что они благополучно подтвердили на испытании. Наименее кислыми по результатам тестирования оказались несколько образцов, в том числе продукт от «Эльбы». В нем кислотность не превысила двух градусов Неймана.

А значит, большая контрольная закупка хлеба с прилавков Костромы прошла более чем удачно: ни к одному из образцов у экспертов претензий не возникло. Все проверенные соответствуют требованиям ГОСТ 26983-86, ГОСТ 31807-2012 и ГОСТ 2077-84.

Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвовавших в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

* Требования стандарта для хлеба сортов «Некрасовский хлеб», «Украинский» и «Нерехтский» отличаются. Норма указана в таблице.

ВКУС НАРОДА

Самый вкусный хлеб определили участники дегустации. По результатам народного голосования на первом месте - продукт от галичского хлебокомбината (№2). Вторая позиция у хлеба от ООО «Нерехтахлебопродукт» (№11). Почетное третье место поделили образцы от ООО «Эльба» (№7) и ИП Логинов (№9). Четвертый результат у продукта от ООО «Хлеб Поволжья» (№3), пятый - у хлеба от ООО «Дар» (№8). Шестое место по количеству голосов поделили продукт костромского хлебозавода №4 (№1), буйский «Вектор+» (№4) и ярославский «Атрус» (№6). Седьмым стал хлеб торговой марки «Каждый день» (№10), и лишь восьмым - продукт от АО «Русский хлеб» (№5).

Денис:

Считаю, что настоящий ржаной хлеб сам по себе должен быть плотным. Многие из представленных образцов между собой внешне практически не отличить. Но по вкусу все-таки разница есть. Большая часть - например, 1, 3, 4 и 5-й образцы, на мой взгляд, слишком кислые. Вкуснее остальных хлеб под номером 2, 7 и 8.



Иван:

Для меня важно, чтобы хлеб был мягким и имел приятный аромат. Такой продукт априори будет вкусным. По этим критериям выделил бы 7 и 8-й образцы. Очень приятные на вкус и смотрятся аппетитно.



Мария:

Ржаной хлеб люблю, покупаю обычно «Бородинский». Знаю точно, что в качественном хлебе не должно быть больших дырочек: чем они больше, тем больше дрожжей ушло на приготовление, а это совсем не полезно. Из представленных здесь отдала бы предпочтение образцам под номером 2, 9 и 11. А вот седьмой заметен кислит.



Даниил:

По вкусу мне больше всего понравился хлеб под номером 3. Он мягкий, не кислит и на вкус очень приятный. Еще можно выделить образец под номером 8. Думаю, у него неплохие шансы на победу.



Геннадий:

Хлеб приходится покупать почти каждый день, потому что любим, когда на столе он свежий. Из представленных здесь можно похвалить образец № 2, у него насыщенный вкус, какой и должен быть у настоящего «Дарницкого». Совсем не понравился образец № 5. Слишком пресный.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

Наименование продукта	Место покупки	Влажность мякиша, не более 48,5%*	Кислотность мякиша, не более 8 градусов	Пористость мякиша, не менее 59%	Соответствие требованиям ГОСТ 26983-86	Результат народного голосования
хлеб «Дарницкий» формовой, ООО «Хлебозавод № 4», г. Кострома	универсам «Лидер», Кострома	45	4	79	Соответствует	6-е место
хлеб «Дарницкий» формовой, «Галичский хлебокомбинат», ИП Иванов М.В., Костромская область, г. Галич	универсам «Лидер», Кострома	43	3,5	79,5	Соответствует	1-е место
хлеб «Дарницкий» формовой, ООО «Хлеб Поволжья», Ивановская область, г. Приволжск	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	41,5	3,5	80	Соответствует	4-е место
хлеб «Дарницкий» формовой, ООО «Вектор+», Костромская область, г. Буй	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	40	4,5	79	Соответствует	6-е место
хлеб «Дарницкий» формовой, АО «Русский хлеб», г. Кострома	гипермаркет «Карусель», Кострома	36	2	76	Соответствует	8-е место
хлеб «Дарницкий» формовой, ЗАО «Атрус», Ярославская область, г. Ростов	гипермаркет «Карусель», Кострома	43,5	6	78	Соответствует	6-е место
хлеб «Дарницкий» формовой, ООО «Эльба», г. Кострома	универсам «Высшая Лига», Кострома	44,5	2	80	Соответствует	3-е место
хлеб «Дарницкий новый» формовой, ООО «Дар «С-з «Волжский», г. Кострома, п. Волжский	торговый центр «100Метровка», Кострома	41,5	2,5	77,5	Соответствует	5-е место
хлеб ржано-пшеничный «Некрасовский хлеб», ИП Логинов Р.М., Костромская область, д. Некрасово	универсам «10 баллов», Кострома	43 (норма - 19-53%)	5 (норма - не более 12 градусов)	79,5 (норма - не менее 46%)	Соответствует	3-е место
хлеб «Украинский» новый ТМ «Каждый день», ЗАО «Хлебокомбинат «Пеко», г. Москва	гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома	39 (норма - не более 50%)	5 (норма - не более 10 градусов)	73 (норма - не менее 54%)	Соответствует	7-е место
хлеб «Нерехтский», ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, г. Нерехта	универсам «Лидер», Кострома	42 (норма - 19-53%)	7 (норма - не более 12 градусов)	77,5 (норма - не менее 46%)	Соответствует	2-е место

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»