Не батон, а бублик?

К костромскому хлебу у экспертов появилось немало претензий

Каким бы ни был выбор в магазине, белые батоны в нем есть всегда. Ведь именно с этого хлеба начинается утро, пожалуй, в каждой второй костромской семье. Поэтому и спрос с него особый — по всей строгости стандарта. Увы, в этот раз без разочарований не обошлось. Какой хлеб не оправдал доверие экспертов, узнаем сегодня.

На цвет и вид есть ГОСТ

В этот раз в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- батон «Нарезной», высший сорт, ООО «Готовый продукт», г. Кострома. Место покупки — универсам «Лидер», Кострома;
- батон «Нарезной молочный» в упаковке, ООО «Хлебозавод № 4», г. Кострома. Место покупки — универсам «Лидер», Кострома;
- батон «Нарезной», высший сорт, ИП Иванов, «Галичский хлебокомбинат», Россия, г. Галич. Место покупки — торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- батон «Нарезной» в упаковке, высший сорт, ТМ «10 баллов», ОАО «Русский хлеб», г. Кострома. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- батон «Горчичный», высший сорт, ОАО «Хлебозавод № 1», г. Ярославль. Место покупки — торговая сеть «Дикси», Кострома;
- хлеб «Ароматный», ООО «Вектор», г. Буй. Место покупки — торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- хлеб «Волжский», высший сорт, ООО «Дар», г. Кострома. Место покупки — торговый центр «100Метровка», Кострома.

Хлеб тоже встречают по одежке. У батонов поверхность должна быть гладкой, с косыми надрезами, от светло-коричневых до коричневых тонов. Из семи образцов внешний осмотр прошли только шесть.

Первым отстающим стал батон «Нарезной» торговой марки «10 баллов». На нем не было характерных для этого вида хлеба надрезов, предусмотренных ГОСТом, а поверхность оказалась морщинистой. Как объяснили эксперты, такое бывает, если производитель нарушает технологию приготовления.

Внутри - пустота!

Затем эксперты разрезали батоны и внимательно рассмотрели мякиш. И снова нарушения! Самое серьезное - у буйского хлеба. Помимо того, что хлеб был несколько влажным на ощупь и плохо возвращал форму после нажатия, при нарезке он очень сильно крошился, что также говорит о нарушениях. А внутри батона эксперты увидели пустоты от одного до двух сантиметров, и даже целую полость более двух сантиметров. Обычно такие «дыры» связаны с недостаточной механической обработкой теста во время закатки.

Противоположная ситуация с хлебом «Волжский». Корка у этого образца была слишком плотной, твердой и практически не содержала пор, при нажатии — ломалась. Претензии к этим образцам по меркам ГОСТа серьезные. Поэтому их эксперты забраковали.

Как выбрать батон?

- Откажитесь от помятого или потрескавшегося хлеба, а также батона с каким-либо налетом.
- Если корка имеет волнообразную полосу, то значит батон не пропечен как следует.
- Если на хлеб сильно надавить и образовавшаяся вмятина тут же приняла первоначальную форму, значит, он свежий и правильно выпечен.
- Если мякиш светлый и сильно крошится – значит в него добавлены усилители вкуса.

Воде здесь не место

Теперь посмотрим, как обстоят дела с показателями физико-химическими. Чтобы узнать, не налили ли производители в тесто лишней воды, специалисты проверили влажность мякиша. Стандарт в этом отношении суров: в «Нарезном» хлебе доля влаги не должна превысить 42 процента, для других видов хлеба, которые попали в нашу выборку, — плюс 6-10 процентов. При этом чем воды меньше, тем лучше.

В нашем случае все образцы с испытанием справились, показав неплохие результаты. Максимум у хлеба от ООО «Готовый продукт»: 39,5 процента. Остальные результаты приведены в таблице.

Не менее важный показатель и кислотность мякиша. Она измеряется в градусах и рассказывает о том, были ли при выпечке соблюдены все технологические тонкости. Кислинка — не характерная черта для батона «Нарезного», поэтому показатель не должен превысить 2,5 градуса. Недочетов и в этот раз не оказалось: показатели всех образцов отвечают норме.

Мягок, но не свеж?

Жестким «Нарезной» батон уж точно быть не должен. О том, насколько он мягок и воздушен, говорит показатель «пористость», который в идеальном хлебе превышает планку в 73 процента. И это еще не предел: чем больше пористость, тем более мягкий хлеб попадет на обеденный стол.

В результате испытания среди «нарезных» лидером по пористости стал батон от ООО «Хлебозавод № 4» с результатом в 80 процентов. Удивил и образец «Волжский»: несмотря на существенные недочеты при внешнем осмотре, пористость его мякиша составила даже 85 процентов, но при нарезке он сильно крошился. Остальные образцы также испечены по стандарту.

Но общие итоги экспертизы радости не вызывают: три образца эксперты забраковали по внешним показателям. Неприятно «отличились» хлеба «Волжский» и «Ароматный», в которых экспертам не понравилось состояние мякиша, а также батон торговой марки «10 баллов». Качеством четырех остальных образцов эксперты остались довольны: требованиям ГОСТ 27844-88 батоны соответствуют.

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

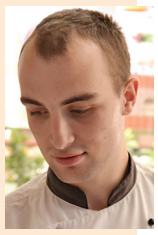
Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Влажность мякиша, не более 42 %	Кислотность мякиша, не более 2,5 градуса	Пористость мякиша, не менее 73 %	Соответствие требованиям ГОСТ 27844-88	Результат народной дегустации
батон «Нарезной», высший сорт, ООО «Готовый продукт»	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	39,5	1,5	76,0	Соответствует требованиям	2-е место
батон «Нарезной молочный» в упаковке, ООО «Хлебозавод № 4», Кострома	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	37,5	1,0	80,0	Соответствует требованиям	3-е место
батон «Нарезной», высший сорт, ИП Иванов, «Галичский хлебокомбинат», Россия, г. Галич	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	39,0	1,5	73,3	Соответствует требованиям	1-е место
батон «Нарезной» в упаковке, высший сорт, ТМ «10 баллов», ОАО «Русский хлеб», г. Кострома	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Не соответствует по внешнему виду поверхности изделия	36,0	1,5	78,0	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям	образец не участвовал в дегустации
батон «Горчичный», высший сорт, ОАО «Хлебозавод № 1», г. Ярославль	торговая сеть «Дикси»	Соответствует	38,5	1,5	78,0	Соответствует требованиям	4-е место
хлеб «Ароматный», ООО «Вектор», г. Буй	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Не соответствует по состоянию мякиша	35,5 (норма - 19-48 %)	1,0 (норма - не более 4)	79,0 (норма - не менее 65)	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям	образец не участвовал в дегустации
хлеб «Волжский», высший сорт, ООО «Дар», г. Кострома	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует требованиям по состоянию мякиша	36,5 (норма - 19-48 %)	1,5 (норма - не более 3,5)	85 (норма - не менее 68)	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям	образец не участвовал в дегустации

ВКУС НАРОДА

Чтобы горожане смогли сами попробовать батоны, мы провели для них дегустацию. В результате большинство костромичей проголосовали за продукт от Галичского хлебокомбината (№3). На втором месте хлеб от ООО «Готовый продукт» (№1), на третьем — «Нарезной молочный» от ООО «Хлебозавод №4» (№2). Четвертым стал ярославский батон от ОАО «Хлебозавод №1» (№4).

Мария:
- Для меня существует лишь одна марка хлеба - его изготавливают в одном из районов области. Я родилась рядом с этим хлебозаводом и всегда брала только его. Знаю точно, что готовят на закваске, получается вкусно и полезно. Из представленных понравился образец под номером один. Очень аппетитный запах и неплохой вкус.

Надежда:
- Чаще всего белый хлеб я пеку сама, когда нет времени - покупаю нарезку. Но качеством покупного не очень довольна. Сейчас вкусного хлеба, какой был раньше, почти нет. Вот и здесь первый образец мне не понравился: слишком жидковатый и пресный. А третий - вкусный и мягкий.



Иван:
- Образец номер три, на мой взгляд, самый вкусный. Он мягкий, испечен из хорошей муки высшего сорта - это видно по цвету батона. Четвертый образец слишком крошится, мука серая. А образец под номером один, несмотря на то, что самый мягкий, кислее остальных.

Анатолий:
- Всегда с прилавка беру только мягкий хлеб. Его воздушность говорит о том, что он свежий. Очень понравились на вкус образцы под номерами два и три. А вот первый и четвертый пресноватые и даже, я бы сказал, пустые.

Светлана:
- Третий образец - мягкий и упругий, в магазине я бы обязательно обратила на него внимание. Но на вкус мне больше пришелся образец под номером один. У него приятный аромат, и он в меру сладковат.

Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»