

Какого только хлеба не встретишь сегодня на прилавках, но ржаной пользуется особым спросом во все времена. Испеченный по ГОСТу или ТУ, с разнообразными добавками или самый простой советского образца - каждый выбирает на свой вкус. А наше дело - выяснить, какой хлеб не только вкусный, но и безопасный для здоровья. Удалось ли экспертам найти «нарушителей», узнаем сегодня.

Подкупил экспертов... аппетитными формами

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

- хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «Хлебозавод № 4», Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- хлеб «Нерехтский», ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, г. Нерехта. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «Вектор», Костромская область, г. Буй. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- хлеб ржано-пшеничный «Некрасовский хлеб» «10 баллов», ИП Логинов Р.М., Костромская область, Костромской район, д. Некрасово. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- хлеб ржаной формовой, ИП Куликова О.В., г. Кострома. Место покупки - торговый центр «Солнечный», гипермаркет «Адмиралъ», Кострома;

- хлеб «Дарницкий» нарезанный в упаковке, ИП Иванов М.В., «Галичский хлебокомбинат», Костромская область, г. Галич. Место покупки - торговый центр «Солнечный», гипермаркет «Адмиралъ», Кострома.

Несмотря на то что все «подопытные» дразнили своим ароматом и мягкостью, первым делом эксперты тщательно изучили этикетки и нам советовали последовать их примеру. Ведь, может, для кого-то хлеб и начинается с аппетитной корочки, а для покупателя осторожного - с изучения сроков и условий хранения. Если они нарушены, любой продукт не пойдет на пользу. Правда, в случае с хлебом такая подстраховка была напрасной: ни в одном из трех магазинов «просрочки» не оказалось.

«Кирпичи» из печи

Мягким ли оказался костромской хлеб?



Какой хлеб взять с прилавка?

❑ Небольшие белесые полоски на корке хлеба, которые покупатели принимают за муку, говорят о том, что мука была просрочена.

❑ Следы черного нагара или окалин могут содержать вещества, весьма вредные для нашего здоровья.

❑ Нажмите пальцами на мякиш: если он быстро примет свою форму, то все нормально, хлеб соответствует рецептуре. Если же по виду мякиш похож на вату и светлого цвета, то в тесто добавляли «улучшители».

Теперь не мешало бы рассмотреть «кирпичики» и караваи «черного» со всех сторон. Крутить и вертеть хлеб для этого не обязательно, серьезные недостатки будут заметны с первого взгляда. Например, крупные трещины, боковые выплывы и подрывы, которые заметно портят хлебные «данные». Но не в нашем случае - таким откровенным «браком» наш хлеб не грешил.

Не заметили ничего подозрительного эксперты и после того, как порезали буханки на кусочки. Мякиш - пропеченный, эластичный и не липкий, никаких комочков или пустот. А самое главное - приятный и манящий аромат и вкус свежеспеченного хлеба. Берем? Пока нет. Впереди самая главная проверка - на соблюдение технологий.

По всем правилам?

Чтобы узнать, не слишком ли много воды добавили в тесто производители, эксперты проверили влажность мякиша. По единому стандарту сегодняшних подопытных судить нельзя: разные сорта хлеба требуют разных норм и подходов.

Например, если в «Дарницком» влажность не должна превышать 48,5 процента, то в «Нерехтском», «Некрасовском» и в простом формовом разрешается от 19 до 53 процентов влаги. В любом случае весь хлеб оказался без лишней воды. Самым «сухим» из испытания вышел хлеб от «Хлебозавода № 4»: влажность в нем составила 31,5 процента.

Самая же высокая пористость оказалась у образца от «Нерехтахлебопродукт». При

минимуме для разных образцов в 46 и 59 процентов он показал результат 72 процента. Другие «подопытные» отстаивали от него лишь немного.

Не забыли эксперты проверить и «кислотность мякиша». Она измеряется в градусах и может выдать нарушения разных технологических тонкостей. Если этот показатель в «Дарницком» не превышает 8 градусов (для других ржаных хлебов в рамках нашей проверки - 12 градусов), то слишком кислит хлеб не будет.

И на этот раз упрекнуть костромские изделия было не в чем. Зато специалисты отметили наименее кислый образец: ржаной хлеб от ИП Куликова. Кислотность в нем не превысила 4,5 градуса.

А значит, печь хлеб в нашей области умеют и делают это по всем нормам. Требованиям ГОСТ 26983-86 и ГОСТ 31807-2012 ржаной хлеб с прилавков города соответствует без единого замечания.

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

ВКУС НАРОДА

Самый вкусный хлеб определили участники дегустации. По результатам народного голосования на первом месте — продукт от галичского хлебозавода (№ 6). Второе место у хлеба от ООО «Вектор» (№ 3). Почетное третье место поделили образцы «10 баллов» от ИП Логинов (№ 4) и от костромского хлебозавода № 4 (№ 1). Четвертый результат у хлеба от ООО «Нерехтахлебопродукт» (№ 2), пятое — у продукта от ИП Куликова (№ 5).

Екатерина:

- Очень понравился хлеб под номерами четыре и шесть. Вкусные, не пресные, не такие кислые, как остальные — отдаю предпочтение им. Первый же образец сухой, а третий - непропеченный. Такой хлеб не стала бы покупать.



Надежда Николаевна:

- Хлеб на нашем обеденном столе есть всегда. Чаще всего покупаю продукцию, которую делают в районах. Там пекут хлеб еще по старым рецептам, он очень вкусный. Здесь выделила бы четвертый образец — не кислит, приятный на вкус.



Юрий:

- Не люблю пресный и сухой хлеб. Думаю, он обязательно должен быть мягким, воздушным и с кислинкой, например, как образцы под номерами три и шесть. А вот второй и пятый хлеб совершенно не понравился: пресноватые и крошатся.



Андрей:

- Не сказать, что я знаток в выпечке, но шестой образец, на мой взгляд, самый вкусный из всех представленных. Аппетитно выглядит и пахнет, мягкий, пропеченный. А вот хлебу под номерами три, четыре и пять вкуса заметно не хватает.



Ольга:

- Самый качественный хлеб пекут в одном из районных центров области. Я покупаю его уже несколько лет и ни разу не пожалела. А здесь больше всего понравились первый и третий образцы - вкусные, сытные и ароматные.



Фото Сергея КАЛИНИНА

Наименование продукта	Место покупки	Влажность мякиша, для «Дарницкого» - не более 48,5 %, остальные - 19-53 %	Кислотность мякиша, для «Дарницкого» - не более 8 градусов, остальные - не более 12 градусов	Пористость мякиша, для «Дарницкого» - не менее 59 %, остальные - не менее 46 %	Соответствие требованиям ГОСТ 27842-88	Результат народной дегустации
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «Хлебозавод № 4», Кострома	универсам «Лидер», Кострома	31,5	8,0	61,0	Соответствует требованиям	3-е место
хлеб «Нерехтский», ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, г. Нерехта	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	41,5	5,8	72,0	Соответствует требованиям	4-е место
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «Вектор», Костромская область, г. Буй	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	40,0	8,0	66,0	Соответствует требованиям	2-е место
хлеб ржано-пшеничный «Некрасовский хлеб» «10 баллов», ИП Логинов Р.М., Костромская область, Костромской район, д. Некрасово	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	41,5	4,0	49,0	Соответствует требованиям	3-е место
хлеб ржаной формовой, ИП Куликова О.В., г. Кострома	торговый центр «Солнечный», гипермаркет «Адмиралъ», Кострома	41,5	4,5	55,0	Соответствует требованиям	5-е место
хлеб «Дарницкий» нарезанный в упаковке, ИП Иванов М.В., «Галичский хлебокомбинат», Костромская область, г. Галич	торговый центр «Солнечный», гипермаркет «Адмиралъ», Кострома	46,0	8,0	Вид изделия - нарезанный хлеб не подразумевает проверку на пористость	Соответствует требованиям	1-е место