

Представить повседневный стол без макарон довольно сложно. Однако есть и те, кто до сих пор опасается их покупать, боясь получить в «награду» лишний вес. Эксперты же убеждены: поправиться можно только от неправильных - сдобных макарон, в которые вместо муки твердых сортов производители без стеснения добавляют обычную. А есть ли такие продукты на прилавках Костромы? Узнаем сегодня.

Перышко к перышку

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

- изделия макаронные «Перья» ТМ «Ролтон», группа А, высший сорт, ООО ТД «Оскол», Белгородская область, г. Старый Оскол. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- изделия макаронные «Перья любительские» ТМ «Макфа», группа А, высший сорт, ОАО «Макфа», Челябинская область. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- изделия макаронные «Перья» ТМ «Шебекинские», группа А, высший сорт, ОАО «МакПром», Саратовская область, г. Балашов. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- изделия макаронные «Перья» ТМ «Дон Густо», группа А, высший сорт, ПАО «Продовольственная компания «Лимак», филиал Липецкой макаронной фабрики, г. Липецк. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

- изделия макаронные «Пенне Ригате» ТМ «Barilla», группа А, высший сорт, ООО «Харис СНГ», Московская область, г. Солнечногорск. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- изделия макаронные, перья гладкие, группа В, высший сорт, ООО «Нудел Продукт», Пензенская область, дер. Вителевка. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

Макаронны, как и всех других «подопытных», эксперты встретили по «одежке». И сразу отметили, что к своему делу все производители подошли ответственно: упаковка и маркировка - согласно принятым нормативам, да и внешний вид порадовал глаз.

Все изделия предстали по форме - короткие трубчатые перья, как и заявлено производителями. Причем у четырех изделий поверхность была рифленая и лишь у двух - глад-

Обед не во вред

Ищем в магазинах города вкусные и полезные макароны



Секреты правильных макарон

□ Настоящие макароны состоят только из двух ингредиентов - воды и муки. Именно от качества этих двух составляющих и будет зависеть вкус пасты, ее польза или вред.

□ На этикетке правильных макарон будет написано: «1-й класс», «группа А», «пшеница твердых сортов». Стоит избегать изделий с надписями: «группа Б», «мука из мягкой пшеницы», «2-й класс».

□ Макароны из мягких сортов, даже если на этикетке значится другая информация, будут бледного или же ненатурально яркого цвета, с шероховатой поверхностью, неровными краями, белыми точками на макаронине и крошками в пачке.

□ Чем больше белка - тем лучше. В хороших макаронах из твердых сортов содержание белка - от 12 до 15 граммов на 100 граммов общей массы.

кая. Правда, ГОСТу это не перечит.

Затем эксперты решились попробовать их на вкус. Но ничего такого, что могло бы опровергнуть репутацию макарон, не обнаружили: изделия не горчат, затхлостью не пахнут, а их цвет говорит о том, что сделаны они из пшеничной муки высшего сорта.

Налили воды?

Изучение физико-химической составляющей макарон эксперты начали с определения влажности. Этот показатель сказывается как на вкусе макарон, так и на качестве: излишек влаги серьезно портит вкус изделий, а заодно в разы сокращает срок их хранения.

Именно поэтому ГОСТ к этому показателю требователен и не разрешает превышать 13 процентов.

Но упрекнуть наших «подопытных» было не в чем. Максимальная доля влаги составила всего 9,6 процента - именно столько «воды» содержали макароны от ООО «Нудел Продукт». На порядок суше остальных образцов оказался продукт торговой марки «Barilla» с результатом 4,9 процента.

Слишком кислых макарон тоже не нашлось. Причем вне подозрений были абсолютно все образцы: при норме по показателю кислотности не более 4 градуса ни в одном из «подопытных» она не превысила и одного градуса. А это более чем приятная новость.

Мучные разборки

Теперь же самое время проверить, не подделка ли попала на прилавки под видом макарон из твердых сортов пшеницы. Да-да, такое вполне возможно: чтобы выиграть в цене, некоторые нерадивые производители могут в муку высокого качества добавить обычную хлебопекарную. И как не вглядываясь, на прилавке такой недостаток заметить невозможно, только при готовке. Первый признак - мутная вода, а также разваренные и слипшиеся макароны.

Но когда вода закипела и макароны были брошены в кастрюлю, эксперты убедились, что эти образцы - самые правильные. Ведь форму сваренный продукт сохранил на все сто процентов.

Получается, такими макаронами с костромских прилавков обеда точно не испортишь. Ведь все образцы, принявшие участие в экспертизе, не только вкусные, но и всем требованиям ГОСТа полностью соответствуют. А это высшее признание качества.

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

Наименование продукта	Место покупки	Влажность изделий, не более 13 %	Кислотность изделий, не более 4 градусов	Сохранность формы сваренных изделий, не менее 100 %	Соответствие требованиям ГОСТ 31743-2012
изделия макаронные «Перья» ТМ «Ролтон», группа А, высший сорт, ООО ТД «Оскол», Белгородская область, г. Старый Оскол	универсам «Лидер», Кострома	7,9	0,3	100	Соответствует требованиям
изделия макаронные «Перья любительские» ТМ «Макфа», группа А, высший сорт, ОАО «Макфа», Челябинская область	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	7,1	0,6	100	Соответствует требованиям
изделия макаронные «Перья» ТМ «Шебекинские», группа А, высший сорт, ОАО «МакПром», Саратовская область, г. Балашов	гипермаркет «Карусель», Кострома	8,3	0,4	100	Соответствует требованиям
изделия макаронные «Перья» ТМ «Дон Густо», группа А, высший сорт, ПАО «Продовольственная компания «Лимак», филиал Липецкой макаронной фабрики, г. Липецк	гипермаркет «Ашан», Кострома	8,4	0,4	100	Соответствует требованиям
изделия макаронные «Пенне Ригате» ТМ «Barilla», группа А, высший сорт, ООО «Харис СНГ», Московская область, г. Солнечногорск	гипермаркет «Карусель», Кострома	4,9	0,6	100	Соответствует требованиям
изделия макаронные, перья гладкие, группа В, высший сорт, ООО «Нудел Продукт», Пензенская область, дер. Вителевка	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	9,6	0,6	100	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Пока эксперты проверяли макароны на качество, не теряли время и корреспонденты «СП». На этой неделе они отправились на улицы города, чтобы узнать, как костромичи выбирают макароны для своего стола.

Наталья:

- Покупаю макароны из твердых сортов. Не придерживаюсь никаких правил при выборе, но совсем дешевый продукт покупать не буду. Средние по цене макароны все вполне приличные, не разваливаются при варке.



Вячеслав:

- Как ни крути, макароны все равно покупать приходится. Универсальное, удобное в приготовлении блюдо. Дорогие не покупаю - все они на один вкус.



Людмила Львовна:

- Не часто беру макароны, предпочитаю другие гарниры. Если все же приходится покупать, смотрю, как они выглядят, выбираю на ощупь. Знаю, что самые вкусные - из твердых сортов пшеницы, хорошей муки. К сожалению, не всегда на деле это можно проверить.



Александр:

- На прилавках сейчас представлено очень много разных макаронных изделий. Качество на глаз не всегда определишь, поэтому стараемся выбирать по цене. Самые дешевые точно покупать не будем - невкусные и разваливаются, не успев приготовиться.



Галина Глебовна:

- Чем ниже цена, тем хуже макароны. Поэтому в выборе этого продукта ориентируюсь на средний ценник и производителя. Конечно, есть и определенные торговые марки, которым я доверяю.



Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»