

«Дарницкий» в ударе

Без кусочка ржаного хлеба многие жители области просто не представляют себе полноценного обеда или ужина. Между тем на прилавках костромских магазинов появилось столько аппетитных буханок от разных производителей, что выбрать из всего этого ароматного великолепия самый вкусный, а главное - качественный хлеб действительно трудно. Разобраться с «новоиспеченным» решили эксперты «СП». Удалось ли им найти «нарушителей» ГОСТа, узнаем сегодня.

С виду аппетитно

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

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

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

- хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, Нерехта. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- хлеб «Дарницкий», ИП Иванов, «Галичский хлебокомбинат», Галич. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «Риат Энерго», Ивановская область, Приволжск. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ОА «Русский хлеб», Кострома. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

Ни одной претензии внешний вид хлеба не вызвал: все «кирпичики» ржаного как на подбор - ровные, приятного коричневого цвета, мягкие и ароматно пахнущие свежей выпечкой. Поверхность хлеба шероховатая, но на ней эксперты не увидели ни одной крупной трещины или так называемого «подрыва» - технологического брака.

Неприятного сюрприза не случилось и при нарезке: во всех случаях пропеченный мякиш, не липкий и не влажный на ощупь. Эксперты даже проверили его на эластичность, но и здесь хлеб повел себя «профессионально» - легко вернул форму после надавливания.

Продают ли в Костроме вкусный хлеб?



Налили воды?

Правда, лишь по внешним показателям о качестве хлеба не судят. Поэтому эксперты приступили к более детальному и серьезному физико-химическому анализу. И в первую очередь проверили влажность. Ведь слишком много воды в выпечке содержаться не должно: в этом случае продукт теряет и во вкусе, и в пользе. Максимум - 48,5 процента. И не более того.

Но упрекнуть наших «подопытных» снова было не в чем, ведь разница в результатах минимальна. В костромском хлебе, как показало испытание, влажность не завышена: в среднем от 42 до 44,5 процента, что вполне отвечает норме.

Заодно специалисты проверили и кислотность хлеба. И хотя «кислинка» - это характерная особенность «Дарницкого», лучше, если ее тоже будет в меру. А точнее, не более 8 градусов Неймана. И снова разница была невелика: сразу в четырех образцах кислотность составила 7 градусов, еще в двух - 6,5. И ни одного попадания мимо ГОСТа.

За мягкость в ответе

Несмотря на то что три обязательных компонента - привлекательный внешний вид, насыщенный вкус и польза в костромском хлебе соблюдаются, есть еще один немаловажный: усвояемость. За такую способность «Дарницкого» отвечает показатель «пористость». Добротная пористость



Мargarита БАРАНОВА, директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг»:

- Хочу отметить, что если производитель указывает на упаковке срок хранения хлеба более трех суток, изделие покупать не стоит. Дольше настоящий и качественный хлеб храниться не может. Обращайте внимание и на поверхность продукта. Любые повреждения говорят о нарушении технологии приготовления или неправильной перевозке.

к тому же придает хлебу мягкость. В целом, по мнению специалистов, она не должна быть меньше 59 процентов.

Ни один образец правил игры, установленной ГОСТом, не нарушил. Самую высокую пористость исследователи выявили у нерехтского хлеба: он показал результат 73 процента.

Получается, очередной рейд принес хорошие новости: хлеб, который мы едим, соответствует всем требованиям ГОСТ 26983-2015. А насколько он вкусный, выясним во время традиционной дегустации.

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



Наименование продукта	Место покупки	Влажность мякиша, не более 48,5%	Кислотность мякиша, не более 8 градусов	Пористость мякиша, не более 59%	Соответствие требованиям ГОСТ 26983-2015	Результат народного голосования
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «Вектор+», Костромская область, Буй	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	42,5	6,5	69,0	Соответствует требованиям	2-е место
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «Хлебозавод № 4», Кострома	универсам «Лидер», Кострома	42,0	7,0	66,0	Соответствует требованиям	5-е место
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, Нерехта	универсам «Лидер», Кострома	44,0	7,0	73,0	Соответствует требованиям	4-е место
хлеб «Дарницкий», ИП Иванов, «Галичский хлебокомбинат», Галич	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	44,5	7,0	66,0	Соответствует требованиям	1-е место
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «Риат Энерго», Ивановская область, Приволжск	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	42,0	6,5	68,0	Соответствует требованиям	6-е место
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ОА «Русский хлеб», Кострома	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	42,0	7,0	66,0	Соответствует требованиям	3-е место

ВКУС НАРОДА

Все о качестве хлеба нам рассказали эксперты, а найти самый вкусный помогли костромичи. По результатам народной дегустации уже не в первый раз лучшим они признали «Дарницкий» от «Галичского хлебокомбината» (№ 4). Второе место взял буйский продукт от ООО «Вектор+» (№ 1), третье - у «Русского хлеба» (№ 6), четвертое - у «Нерехтахлебопродукта» (№ 3). На пятой позиции - продукт «Хлебозавода № 4» (№ 2), а на шестой - «Дарницкий» от «Риат Энерго» (№ 5).

Николай:

- В выборе хлеба я неприхотливый. Могу сказать, что среди представленных нет хлеба, который бы мне совсем не понравился. Но выделить самые вкусные могу - это четвертый и шестой образцы.



Татьяна:

- Обычно покупаю бездрожжевой хлеб, «Дарницкий» почти никогда не беру. Не пришлось по вкусу второй и пятый образцы: один слишком кислый, второй - не жует. А вот четвертый и шестой неплохие.



Людмила Ивановна:

- Предпочитаю хлеб с разными добавками, например, с отрубями или сухофруктами. Здесь понравился четвертый образец - мягкий, вкусный, свежий. А вот второй и пятый заметно кисловаты.



Ольга:

- Самый вкусный хлеб пекут в районах нашей области. Думаю, угадаю, если скажу, что третий и четвертый именно из костромской глубинки. Ароматный, мягкий, вкусный хлеб. Не понравился только пятый. Такое чувство, что он не совсем свежий.



Алексей:

- Я сам из Буя и считаю, что у нас пекут очень достойный хлеб. Всегда покупаю именно его, тем более есть возможность брать горбушку еще теплой. Из представленных понравился четвертый образец. Он приятный на вкус.



**Фото
Андрея ВИЛАШКИНА**

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»