

# Да будет хлеб. Качественный

Батон «Нарезной» с костромских прилавков эксперты проверили по всем статьям

Этот хлеб действительно один из самых популярных хлебобулочных продуктов среди костромичей и не только их. Потому что гостовский. Недаром представлен в ассортименте практически всех «хлебных» производителей. Однако именно поэтому и интерес к нему повышенный, в том числе и со стороны экспертов. Было ли им к чему придираться на этот раз? Разберемся, выясним, распробуем.

## Цвет и запах аппетитные

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отравили:

батон «Нарезной» в упаковке, ИП Иванов М.В. Галичский хлебокомбинат. Место покупки – гипермаркет «Магнит», Кострома;

батон «Нарезной» торговой марки «10 баллов», ОАО «Русский хлеб», Кострома. Место покупки – гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома;

батон «Нарезной классический» в упаковке, ЗАО «Тандер», Краснодар. Место покупки – гипермаркет «Магнит», Кострома;

батон «Нарезной» в упаковке (ручная работа), ООО «Готовый продукт», Кострома. Место покупки – универсам «Лидер», Кострома;

батон «Нарезной» в упаковке, ООО «Вектор+», Костромская область, Буй. Место покупки – универсам «Лидер», Кострома.

Начали с простого, но важного: проверили весь «Нарезной» по органолептическим показателям, то есть оцени-



ли внешние признаки продукта. И выяснили, что с формой все по классике. У каждого из пяти образцов она продолговато-овальная, как того и требует стандарт. Цвет тоже аппетитный – от светло-желтых до коричневых тонов.

Это про корочку, а по поводу мякиша представленных на экспертизу батончиков эксперты дали такое заключение: эластичный, пропеченный, не влажный на ощупь, без комочков и следов непромеса. Ну и вообще внутри, на первый, но профессиональный взгляд специалистов, отступлений от стандарта нет. Вкус и запах тоже свойственные данному виду изделий.

## Почему хлеб воздушный

Теперь разберемся в тонкостях физико-химического анализа. И снова поговорим о мякише. То, что внешне он выглядит как надо, это, конечно, хорошо, но должен еще и опытным путем подтвердить свое качество. А именно: доказать, что его влажность, кислотность и пористость находятся в пределах допустимых величин.

Влажность, например, не должна превышать 42 процента. В противном случае, гласит ГОСТ, излишняя влага не лучшим образом скажется и на вкусовых качествах продукта, и

на сроке годности батона. Но в нашем случае этого не произойдет. Влажность мякиша во всех пяти случаях норме соответствует. Причем с запасом: почти все подопытные остановились на отметке «тридцать с небольшим».

Пористость мякиша, которая тоже измеряется в процентах, оценивается по обратному принципу – чем больше, тем лучше. Нижняя граница нормы – 73 процента. И ее перешагнули все испытуемые. В отдельных случаях счет пошел на девятый десяток. А значит, тесто специалисты промесили основательно, и хлеб получился мягким и даже воздушным.

## Кислинки не добавили

Еще один важный показатель качества хлеба – это его кислотность. В нашем случае она не должна превышать 2,5 градуса. И это очень важно. Несоответствие стандарту говорит о невысоком качестве используемой муки и, как следствие, о том, что сам хлеб получится более кислым, твердым и отнюдь не пористым. А нам это нужно? Правильно – нет. Благо и производители от таких последствий себя оградили. Кислинки не добавили. Результаты во всех пяти случаях оказались соответствующими ГОСТу.

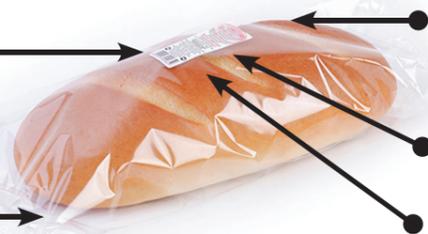
А вывод делаем очень приятный. Все представленные на экспертизу батончики соответствуют требованиям ГОСТ 27844-88 «Изделия хлебобулочные. Технические условия».

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

## При выборе батона «Нарезного» обращайте внимание:

- на дату изготовления и срок годности;

- на целостность упаковки, наличие в ней конденсата;



- на внешний вид и способность батона быстро восстанавливать форму после легкого нажатия;

- на состав изделия, обозначенный на этикетке;

- на производителя.

**Батончики должны находиться на прилавках магазинов не более трех суток! Если вы встретили в продаже хлеб недельной давности, это недобросовестность продавцов.**

Наименование продукта	Место покупки	Влажность мякиша, не более 42 %	Кислотность мякиша, не более 2,5 градуса	Пористость мякиша, не менее 73%	Соответствие требованиям ГОСТ 27844-88	Результат народного голосования
Батон «Нарезной» в упаковке, ИП Иванов М. В. Галичский хлебокомбинат	Гипермаркет «Магнит»	33,0	2,0	79,0	Соответствует	1-е место
Батон «Нарезной» торговой марки «10 баллов», ОАО «Русский хлеб», Кострома	Гипермаркет «Адмирал Сити»	37,5	1,5	76,0	Соответствует	4-е место
Батон «Нарезной классический» в упаковке, ЗАО «Тандер»	Гипермаркет «Магнит»	33,5	1,5	80,0	Соответствует	3-е место
Батон «Нарезной» в упаковке (ручная работа), ООО «Готовый продукт», Кострома	Универсам «Лидер»	36,0	1,5	74,0	Соответствует	5-е место
Батон «Нарезной» в упаковке, ООО «Вектор+», Костромская область, Буй	Универсам «Лидер»	32,0	1,0	81,0	Соответствует	2-е место

## ВКУС НАРОДА

**Слово потребителя - закон. Почти ГОСТ. Поэтому к результатам народной дегустации мы относимся очень серьезно. На этот раз наибольшее количество голосов - в пользу «Нарезного» от Галичского хлебокомбината (№ 1). На втором месте - батон от буйского предприятия «Вектор+» (№ 5). Третий результат - у «Нарезного классического» от ЗАО «Тандер» (№ 3). Четвертую позицию занимает продукт торговой марки «10 баллов» (№ 2). И на пятой строчке - батон от ООО «Готовый продукт» (№ 4).**

**Елена Викторовна:**

- Мой голос - за образцы под номерами один и пять. В первом случае вкус слаще, такой батон подойдет для бутербродов.

Во втором случае продукт более пресный, а значит, хорош, например, к супу.



**Татьяна:**

- Больше других мне понравился образец под номером один. Он выделяется среди остальных. Действительно вкусный. Голосую за него.



**Алексей:**

- Батон под номером один вкусный, не пресный, в меру сладкий. Чувствуется, что натуральный и качественный. Остальные образцы тоже неплохие.



**Светлана Николаевна:**

- Хороший хлеб под номерами один и три. Один привлекает своим особым, немного сладковатым вкусом, другой - своей пышностью.



**София Николаевна:**

- Свой голос отдаю за батон под номером один. Он вкусный. Остальные тоже приятны на вкус. Только вот образец под номером два по консистенции слишком плотный.



**Никита:**

- Хлеб ем редко. Да и то чаще всего печем сами. Из представленных образцов понравился тот, что под номером пять. И по вкусу, и по консистенции.



**Фото Андрея ВИЛАШКИНА**

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»