

О том, что хлеб - всему голова, говорили еще наши прадеды. А вот свою голову, кстати, от него можно и потерять, когда в булочной или гипермаркете вдыхаешь запах свежеспеченного. Правда, эксперты совершать такие опрометчивые поступки нам не советуют и предлагают здраво отнестись к выбору хлеба. Тот «белый», что продается в Костроме, они уже успели рассмотреть со всех сторон. Что увидели? Узнаем сегодня.

Одежка по ГОСТу

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

- батон нарезной в упаковке, «Галичский хлебокомбинат», Костромская область, Галич. Место покупки - фирменный магазин Галичского хлебокомбината, Кострома;
- батон «Нарезной» в упаковке, ООО «Вектор+», Буйский хлебокомбинат, Буй. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- батон нарезной в упаковке ТМ «10 баллов», ОАО «Русский хлеб», Кострома. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- батон «Нарезной» в упаковке, ООО «Хлеб Поволжья», Ивановская область, Приволжск. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- батон «Семейный» (нарезанный в упаковке), ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, Нерехта. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

В первую очередь новоприбывших встречают, конечно, по одежке. Мало того что она должна быть аппетитной, так еще и абсолютно гостовской - заявленный на упаковке авторитетный стандарт обязывает.

Итак, начинаем сравнивать. Форма продолговатая, овальная, характерные косые надрезы имеются, да и расцветка - от светло-желтых до коричневатых тонов вполне соответствует ГОСТу. «Картину маслом» портит незначительная морщинистость, которой грешат сразу три образца: «Русский хлеб», буйский и галичский. Но эксперты убеждены - серьезного недостатка здесь нет.

А хлебные «внутренности» и вовсе не оставляют повода для сомнений. Послушайте сами:

ГОСТом по белому

Специалисты выяснили, какой батон «Нарезного» отвечает требованиям стандарта



пропеченный, невлажный на ощупь, эластичный хлебушек с развитой пористостью, без пустот и уплотнений. Аппетитно и вкусно, а главное - качественно.

Не налили лишнего?

Теперь «раскусим» наш хлебушек и пройдемся по физико-химическим показателям. Один из важнейших здесь - влажность. В контроле она нуждается хотя бы потому, что избыток влаги не лучшим образом влияет на питательность батона. Есть и еще одна причина: плесневеет хлеб с «лишней» водой гораздо быстрее.

Однако равнять всех под одну гребенку сегодня мы не имеем права и хлеб оцениваем по разным нормативам - для обычного нарезного батона и нерехтского нарезного «Семейного». В первом случае влажность ни в коем случае не должна превысить 42 процента. Во втором ей определяются другие границы - от 19 до 48 процентов. Но, к счастью, абсолютно во всех случаях нормы соблюдаются: перебора с водой нет ни в одном нарезном.

Сильная кислотность в батоне - тоже из разряда

На заметку покупателю

Хлеб должен быть хорошо пропечен, поэтому в мякише не должно быть комков или пустот, он должен быть эластичным и равномерно пористым.

Попробуйте немного прижать батон - он должен возвратиться в первоначальную форму. Если же мякиш липкий и тянущийся, вероятнее всего, что в хлебе завелся грибок или картофельная палочка. Вторым явным признаком наличия грибка являются цветные пятнышки внутри хлеба.

Белесая корка, которая часто воспринимается просто как мука, свидетельствует о том, что тесто было просрочено.

нарушений. То, что в четырех из пяти случаев этот показатель не превышает 2,5 градуса, а в пятом (имеется в виду образец от ООО «Нерехтахлебопродукт») - 3,5 градуса, говорит о том, что технологии производства нарушены не были. Кстати, в этом испытании почти все образцы идут ровно - в среднем 1-1,5 градуса.

А вот за воздушность хлебушка отвечает показатель пористость. И если от нас она скрывается под румяной корочкой, от экспертов просто так не скроешься - проверили и перепроверили. А главное, остались довольны. Ведь согласно нормам, пористость вкусного, мягкого хлеба долж-

на быть выше 73 процентов, и эту норму соблюдают абсолютно все участники экспертизы. При этом самым воздушным стал хлеб от Галичского хлебокомбината. Его пористость составила 82 процента. Все остальные участники тоже далеко не ушли - не менее 79 процентов в каждом.

Поэтому и общий вывод сегодня вполне оптимистичный. Своему главному стандарту соответствуют все представленные на экспертизу образцы.

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

ВКУС НАРОДА

Какой же батон самый вкусный? Ответить на этот вопрос мы предложили нашим главным экспертам по вкусу - потребителям. Абсолютным лидером народного голосования стал продукт Галичского хлебокомбината (№ 1). На втором месте - «белый» от ООО «Хлеб Поволжья» (№ 4), на третьем - хлеб от буйского предприятия «Вектор+» (№ 2). Четвертую позицию занял образец от ООО «Нерехтахлебопродукт» (№ 5) и лишь пятую - продукт торговой марки «Русский хлеб» (№ 3).

Вера Сергеевна:

- Мы всегда отдаем предпочтение хлебу, который пекут недалеко от Костромы, в одном из районов области. Он мягкий, ароматный, всегда свежий. Хотя белый не очень люблю и редко покупаю, здесь понравился образец под номером пять. И по цвету, и по вкусу - лучший.

Михаил:

- Я выбираю четвертый образец. На мой взгляд, он самый вкусный, выглядит аппетитно, нет никаких посторонних привкусов. Для меня это очень важно, потому что в качестве современной продукции я сомневаюсь.

Галина

Николаевна:

- По вкусу, цвету и структуре теста очень понравились первый и четвертый образцы. Они пористые - а значит, мягкие, свежие. Третий образец, скорее всего, с добавками. Мне не очень нравится его цвет. А пятый замечательно суховат.

Маргарита:

- Первый образец белее всех остальных, а это значит, что для его выпекания используется хорошая мука. Сомнений в том, что этот образец самый качественный, у меня нет. Четвертый же внешне доверия не внушает, но на вкус неплох.

Сергей:

- Хлеб мы любим, покупаем всегда продукцию одной известной в Костроме торговой марки. Из представленных мне почему-то больше понравился второй образец. На вкус, как хлеб, который раньше пекли бабушки в деревнях.

Фото Оксаны ХАЗОВОЙ

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, «Галичский хлебокомбинат», Костромская область, Галич	фирменный магазин Галичского хлебокомбината, Кострома	37,0	1,5	82,0	Соответствует требованиям	1-е место
батон «Нарезной» в упаковке, ООО «Вектор+», Буйский хлебокомбинат, Буй	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	41,5	1,5	80,0	Соответствует требованиям	3-е место
батон нарезной в упаковке ТМ «10 баллов», ОАО «Русский хлеб», Кострома	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	34,5	1,5	81,0	Соответствует требованиям	5-е место
батон «Нарезной» в упаковке, ООО «Хлеб Поволжья», Ивановская область, Приволжск	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	38,0	2,0	79,0	Соответствует требованиям	2-е место
батон «Семейный» (нарезанный в упаковке), ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, Нерехта	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	38 (норма 19,0 - 48,0)	1,0	Не измеряется у нарезного хлеба	Соответствует требованиям	4-е место