

**Хлеб всему голова. Поэтому и корреспонденты «СП-Экспертизы» вместе со специалистами свое пристальное внимание обращают на него с завидной регулярностью. И сегодня - обратите внимание - булочки со злаками. На полках магазинов они, как выяснилось, не залеживаются: за некоторыми образцами даже пришлось поохотиться. Получается, продукт востребованный. А значит, и проверим его со всей строгостью. По ГОСТу.**

### Красиво и аппетитно

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

булочку «8 злаков» торговой марки «Свежий хлеб», ИП Куликова О.В., Кострома. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома.

булочки злаковые, Галичский хлебокомбинат, Костромская область, Галич. Место покупки - универсам «Высшая лига», Кострома.

изделия булочные «8 злаков от «Вектора», Буйский хлебокомбинат ООО «Вектор+», Костромская область, Буй. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома.

булочки «8 злаков» торговой марки «Русский хлеб», АО «Русский хлеб», Кострома. Место покупки - универсам «Высшая лига», Кострома.

Начали с органолептики. Ведь вкусный хлеб - это почти всегда и красивый хлеб. Вот и в госстандарте значится: поверхность булочек со злаками хоть и должна быть морщинистой, но лишь настолько, чтобы выглядеть аппетитно. Сверху и внутри должно быть достаточно злаков. Причем чем их больше, тем лучше.

Разнообразие наименований тоже приветствуется. В нашем случае их достаточно, в отдельных случаях до восьми видов, как и заявлено на упа-

# Злак качества

Эксперты проверили булочки со злаками от костромских производителей



ковке. Есть, например, семена подсолнечника, льна, кунжута, гречневый продел - в общем, масса всего полезного.

Мякиш, как того и требует ГОСТ, во всех четырех случаях оказался пропеченным и пористым, без следов непромеса. Вкус и запах соответствующие - хлебные, ароматные. А хруст от минеральной примеси, что важно, отсутствует. Специалисты запротоколировали. Позже и участники дегустации подтвердили - все чисто.

### Не кисни. Все по ГОСТу

Показатель «влажность мякиша» расскажет нам без лишней воды, насколько точ-

но соблюдены основные требования к технологии хлебопечения. Если все сделано по правилам и в соответствии с требованием ГОСТа, то и результат будет «помещаться» в рамки от 19 до 51 процента. В нашем случае все так и есть. И итог, кстати говоря, вполне себе средний, не приближенный к верхней планке нормы, что тоже радует. Значит, сработано на совесть.

Кислотность тоже говорит о том, насколько грамотно работает коллектив предприятия. Хлебная «кислинка» не должна превышать двенадцати градусов. В противном случае отклонения скажутся не только на вкусовых характеристиках про-

дукта, но и на сроке годности - просто «закиснет» раньше времени. Однако не в нашем случае. С кислотностью у сегодняшних подопытных все в полном порядке. Результаты приведены в таблице.

А итог такой: все представленные на исследование образцы соответствуют требованиям ГОСТ 31807-2012 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия» по вышеуказанным показателям.

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

### ПРИЗНАКИ ХОРОШЕГО ХЛЕБА

Аппетитный внешний вид

Мякиш хорошо пропечен, не липкий и не влажный, без комков, эластичный, с равномерными порами. После нажатия пальцем принимает первоначальную форму

Мягкий, не черствый

Корочка не отстает от мякиша

Золотистая корочка - у белого хлеба, светло-коричневая или темно-коричневая - у ржаного. Без трещин и разрывов

Не содержит консервантов

Вкус и запах, характерные для определенного вида изделия



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

- Чтобы сделать выбор в пользу качественного хлеба, необходимо обращать внимание на его «внешность». Все очень просто - он должен выглядеть аппетитно: быть правильной формы, красивым, румяным, ароматным, без вмятин и трещин. Цвет также имеет значение: у пшеничных изделий золотистый оттенок, у ржаных - темно-коричневый. На поверхности продукта не должно быть черного нагара - он содержит канцерогены, а также красной пузыристой или белесой корки - это говорит о нарушении технологии производства. Мякиш не может быть влажным, липким, после надавливания должен быстро возвращаться в прежнее состояние.

### ВКУС НАРОДА

**Кто из конкурсантов стал лучшим из лучших, мы выяснили во время дегустации. Большинство голосов потребители постановили: самые вкусные булочки от Галичского хлебокомбината (№ 2). На втором месте продукция от АО «Русский хлеб» (№ 4). Третью позицию хлебного пьедестала занимают булочки торговой марки «Свежий хлеб» (№ 1). Четвертое место у злаковых особ от ООО «Вектор+» (№ 3).**

### Василий Иванович:

- Голосую за образец под номером два. И злаков достаточно, и тесто хорошее - классическое, вполне подходящее для полезных булочек.



### Александра Сергеевна:

- Булочки под номером два мне по вкусу. Всего достаточно, в нужных пропорциях, мягкие, вкусные. Те, что под номером один, слишком соленые, а третьи - пустоватые, на мой взгляд.



### Светлана Николаевна:

- Хорошие булочки под номерами два и четыре. Все, как надо. Остальные образцы тоже неплохие. Но все же по вкусу несколько уступают.



### Юлия:

- Отмечу, пожалуй, образцы под номерами два и четыре. В первом случае вкус насыщенный и цельный, а во втором мякиш очень нежный, тает во рту.



### Мария:

- Понравилась булочка под номером один. И злаков много, и по цвету они наиболее темные - значит, много ржаной муки. И это хорошо.



### Игорь:

- Голосую за образец под номером один. И злаков более чем достаточно, и вообще вкус мягкий, приятный, насыщенный.



**Фото Андрея ВИЛАШКИНА**

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

| Наименование продукта                                                                                  | Место покупки                       | Органолептические показатели | Влажность мякиша, 19 - 51% | Кислотность мякиша, не более 12 градусов | Соответствие требованиям ГОСТ 31807-2012 | Результат народного голосования |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------|
| Булочка «8 злаков» торговой марки «Свежий хлеб», ИП Куликова О.В., Кострома                            | Гипермаркет «Адмирал», Кострома     | В норме                      | 36                         | 4                                        | Соответствует                            | 3-е место                       |
| Булочки злаковые, Галичский хлебокомбинат, Костромская область, Галич                                  | Универсам «Высшая лига», Кострома   | В норме                      | 30, 5                      | 3                                        | Соответствует                            | 1-е место                       |
| Изделия булочные «8 злаков от «Вектора», Буйский хлебокомбинат ООО «Вектор+», Костромская область, Буй | Гипермаркет «Адмирал», Кострома     | В норме                      | 22                         | 3                                        | Соответствует                            | 4-е место                       |
| Булочки «8 злаков» торговой марки «Русский хлеб», АО «Русский хлеб», Кострома                          | Супермаркет «Высшая лига», Кострома | В норме                      | 30,5                       | 3,0                                      | Соответствует                            | 2-е место                       |