

Не рубленый, а отрубной

Эксперты проверили хлеб с пшеничными отрубями

На прилавках костромских магазинов какого только хлеба не встретишь. Наименований десятки, производителей тоже. Не мудрено запутаться и растеряться. Однако специалисты «СП-экспертизы» теряться в такой ситуации не привыкли. Вместо этого целенаправленно и методично проверяют одну хлебную позицию за другой. На этот раз в руках у профессионалов хлеб с пшеничными отрубями. Чем этот хлеб такой особенный и можно ли найти в нем что-то нежелательное? Выясним сегодня.

С ароматом и пользой

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

Хлеб «Русь» с отрубями, ИП Гурина Н.А., Кострома. Место покупки – гипермаркет «Адмирал», Кострома;

Изделие хлебобулочное «Русь» в упаковке, ООО «Риат-Энерго», Иваново. Место покупки – гипермаркет «Адмирал», Кострома;

Батончик «Отрубной» нарезанный в упаковке, АО «Русский хлеб», Кострома. Место покупки – универсам «Лидер», Кострома;

Батончик с отрубями нарезанный в упаковке, ИП Сотников Н.А., Костромская область, Галич. Место покупки – универсам «Лидер», Кострома.

Внешность пшеничного хлеба с отрубями эксперты оценили прежде всего. ГОСТ гласит:

хлебобулочные изделия и выглядеть должны привлекательно, и пахнуть ароматно. А еще быть пропеченными, не липкими, эластичными, не влажными на ощупь. И, естественно, без комочков и следов непромеса.

Эксперты органолептические характеристики испытуемых одобрили. И подчеркнули, что хлеб с отрубями (если он, конечно, испечен с соблюдением всех требований и технологий) полезен для организма по многим причинам. Отруби – переработанная зерновая шелуха – богата витаминами и важными микроэлементами. Благотворно влияют и на работу желудочно-кишечного тракта, и на состав крови, и на иммунитет в целом. Так что сегодняшняя проверка актуальна весьма. Ведь хочется же, чтобы такой потенциально полезный продукт был действительно стопро-



ВИДЕОЮЖЕТ

центного качества. Продолжим?

Не утонут и не скиснут

Из физико-химических показателей наиболее «говорящими» являются влажность мякиша и его кислотность. Проверишь их – и все становится на свои места: правильную ли муку использовал про-

изводитель, соблюдены ли пропорции и хлебные нюансы при выпечке и не «скиснет» ли хлеб раньше времени?

Так вот: мука подходящая, технологи следуют нормам неукоснительно, и свой срок годности наши испытуемые проживут в полном здравии. Требуемые ГОСТом нормы соблюдены вполне. Результаты приведены в таблице.

Получается, что все представленные на исследование образцы проверки стандартом прошли успешно. А значит, могут быть допущены до народного голосования.

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

На что обратить внимание при выборе хлеба

Форма должна быть правильной, будь то стройный кирпич или пухлая булочка

Без трещин, боковых наплывов, вмятин

Мякиш без комков и пустот

Хлеб пористый и эластичный

На поверхности нет белесых полосок (если они имеются, значит, мука просрочена)



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



- Действие хлеба с добавлением отрубей на организм во многом зависит от их количества в составе. Наибольшей ценностью обладает выпечка, которая содержит до двадцати процентов зерновой шелухи. Но в этом случае важно не злоупотреблять продуктом. Чтобы не спровоцировать ряд неприятных побочных явлений, взрослому человеку не рекомендуется употреблять более трехсот граммов отрубного хлеба в сутки.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность мякиша, 19-48%	Кислотность мякиша, не более 3,5 градуса	Соответствие требованиям ГОСТ 31805-2012	Результат народного голосования
Хлеб «Русь» с отрубями, ИП Гурина Н.А., Кострома	Гипермаркет «Адмирал», Кострома	В норме	36	2	Соответствует	2-е место
Изделие хлебобулочное «Русь» в упаковке, ООО «Риат-Энерго», Иваново	Гипермаркет «Адмирал», Кострома	В норме	39	1,5	Соответствует	3-е место
Батончик «Отрубной» нарезанный в упаковке, АО «Русский хлеб», Кострома	Универсам «Лидер», Кострома	В норме	42	1,5	Соответствует	4-е место
Батончик с отрубями нарезанный в упаковке, ИП Сотников Н.А., Костромская область, Галич	Универсам «Лидер», Кострома	В норме	42	1,5	Соответствует	1-е место

ВКУС НАРОДА

Самый вкусный хлеб определили участники дегустации. По результатам голосования на первом месте продукт торговой марки «Галичский хлебокомбинат» (№ 1). Вторая позиция у изделий от ИП Гурина Н.А. (№ 3). Третий результат у ивановского хлеба «Русь» от ООО «Риат-Энерго» (№ 4), четвертый – у батончика «Отрубного» от АО «Русский хлеб» (№ 2).

Елена:



- Мы приехали из Вологды, чтобы посмотреть ваш город, и сейчас впервые пробуем костромский хлеб. Могу сказать, что очень вкусно. Особенно понравились первый и третий образцы. В них даже невооруженным глазом видны кусочки зерна. Настоящий хлеб с отрубями и должен быть таким.

Татьяна Васильевна:



- Всегда покупаю хлеб с отрубями, он очень полезный. Из представленных выбрала бы первый образец – он вкуснее, мягче, слаще. По вкусу пришелся и третий. Он немного кислит и пахнет дрожжами, но я именно такой хлеб и люблю.

Нина Владимировна:



- В Костромской области пекут самый вкусный хлеб. Всегда покупаю только местные изделия, в их качестве сомневаться не приходится. А сегодня выберу образец под номером три – у него самый насыщенный вкус.

Видади:



- Вкуснее, на мой взгляд, самый первый образец. Последние два сильно крошатся – такого быть не должно. А вообще на нашем столе хлеб есть всегда. Покупаем разный: и ржаной, и пшеничный, и с добавками разнообразными. С отрубями тоже люблю.

Антонина:



- Я не большой поклонник хлеба, пшеничный так вообще стараюсь не покупать – соблюдаю диету. Иногда беру изделия ржаные, выпеченные в Костроме. Но могу сказать, что качеством некоторые наши предприятия грешат. Хлеб просто рассыпается, пока его пытаешься порезать.

Оксана ХАЗОВА
Фото **Александр Николаев**

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»