

ХРУСТЯЩИЙ ВЫБОР

Сухарики с костромских прилавков оказались в хорошей форме

Назвать этот продукт полезным крайне сложно. Однако ни обилие соли, ни многочисленные добавки не мешают снекам оставаться популярными и с завидной регулярностью попадать в корзины покупателей. К числу любителей похрустеть относитесь и вы? Тогда вам стоит знать, что из себя представляют сухарики с костромских прилавков и как выбрать из них самые безопасные.

Досушили до угольков?

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

сухарики со вкусом сыра «Фишка», ООО «ПК «Фортуна», Костромская область, Середнее. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

сухарики с натуральным чесноком «Фортуна», ООО «Производственная компания Фортуна», Костромская область, Середнее. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

сухарики ржаные с чесноком, ООО «Знаковая компания», Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома; сухарики ржаные «10 баллов», сливочный вкус, «С пылу! С жару!», Кострома. Место покупки - универсам «Десяточка», Кострома;

сухарики барбекю, ООО «Готовый продукт». Место покупки - универсам «Десяточка», Кострома;

костромские сухарики «Черняшки с солью и чесноком», ООО «Черняшки», Кострома. Место покупки - универсам «Десяточка», Кострома;



сухарики «Южноафриканские», ООО «Лучший продукт», Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома; сухарики ржаные, ИП Куликова О.В., Кострома. Место покупки - универсам «Десяточка», Кострома.

Внешность эксперты оценили прежде всего. Как ни крути, значение она имеет серьезное. В случае с сушеным хлебом, как и со свежим, никакой подгорелости быть не должно. Мало того, что угольки точно не добавят сухарикам вкуса, пользы от них тоже нет: черный нагар богат канцерогенами. К счастью, таких «богачей» среди наших образцов не оказалось. Все сухарики приятных глазу и правиль-

ных, согласно технологии приготовления, оттенков: от желтого до светло-коричневого.

За воздух мы тоже, как оказалось, не переплачиваем: поверхность без пустот и трещин. Отсутствие посторонних «амбре» и лишних привкусов расставили точки над «i»: вопросов к органолептике снеков у экспертов нет.

Табу на влагу

Подача и вкус - это, конечно, хорошо, но сухарики ценятся потребителями еще и за хруст. И если влажность в продукте зашкаливает, похрустеть им точно не получится. Мало того, что такие сухарики не обладают нужной хрупкостью, при хранении они быстро плесневеют.

Проверив наши образцы на влагу, специалисты костромичей успокоили: до верхней допустимой границы местным сухарикам далеко. Показатель колеблется от 4 до 4,5, при максимуме в 11 процентов. Как видите, обошлось без аутсайдеров.

Похожая картина и с кислотностью. Ее излишки тоже говорят о проблемах: либо нарушены технологии, либо хлеб, из которого сухарики приготовлены, уже был испорчен. Минимум тоже плох: не будет вкуса. Не самая аппетитная перспектива, правда? Но есть и хорошая новость: наших «подопытных» это не коснулось. При норме «не более 20 градусов» у образцов кислотность составила 11-12 градусов - золотая середина.

Получается, к сухарикам с костромских прилавков у ГОСТа вопросов нет. А значит, они качественные. Во всех отношениях.

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

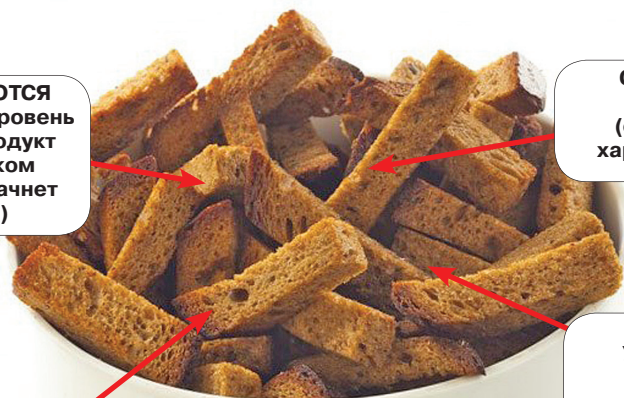
ПРИЗНАКИ ПРАВИЛЬНЫХ СУХАРИКОВ

ЛЕГКО ЛОМАЮТСЯ
(если нарушен уровень влажности, продукт станет слишком твердым или начнет крошиться)

С ПРИЯТНЫМ АРОМАТОМ
(соответствует характеристикам)

ГЕРМЕТИЧНАЯ УПАКОВКА БЕЗ СКОПЛЕНИЯ КОНДЕНСАТА
(целостность упаковки и информация на ней нужно также изучать внимательно)

БЕЗ НАЛЕТА
(плесень легко отличить и невозможно ни с чем спутать)



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



- Хочется отметить, что если сухарики хоть немного горчат - это плохой признак. И говорит он о том, что их изготовили из испорченного хлеба или неправильно хранили. В любом случае употреблять их в пищу нельзя.

Также если в состав сухариков входит яичный порошок и маргарин, то такой продукт сложно назвать качественным. В состав правильных сухарей должны входить натуральные яйца и сливочное масло.

ВКУС НАРОДА

От многообразия сухариков в магазинах буквально ломаются полки. Какие из них предпочитают костромичи? Есть ли секреты приготовления домашних сухариков? Все это мы узнали на улицах города.

Алина:



- Если честно, я не часто ем сухарики. Еще реже делаю их сама. Предпочитаю больше пшеничные, чем ржаные. А так как ем их редко, то не сталкивалась с какими-то некачественными сухариками.

Елена:



- Время от времени покупаю. Проще купить упаковку сухариков, чем делать их самой. Вообще, предпочитаю покупать сухарики со вкусом бекона, сыра и так далее. Говорят, что они могут быть вреднее, но я редко их ем.

Наталья:



- Мне не попадались плохие сухарики. Но это потому, что я делаю их дома. Причем стабильно, раз в месяц. Ведь мои родные любят их.

Дарина:



- Сухарики из магазина очень часто слишком твердые. Поэтому, если нам хочется их - делаем сами. Секретов никаких нет. Слегка присыпаем адыгейской солью, добавляем чеснока и получается очень вкусно.

Виктория:



- Если я покупаю сухарики, то редко смотрю на марку. Очень сложно, мне кажется, сделать их плохо. Просто выбираю сухарики со вкусом бекона, сыра. В общем, с ароматизаторами.

Фото
Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность, не более 11%	Кислотность, не более 20 градусов	Соответствие требованиям ГОСТ Р 54645-2011
Сухарики со вкусом сыра «Фишка», ООО «ПК «Фортуна», Костромская область, Середнее	Универсам «Лидер», Кострома	В норме	4,5	10,0	Соответствует
Сухарики ики с натуральным чесноком «Фортуна», ООО «Производственная компания Фортуна», Костромская область, Середнее	Универсам «Лидер», Кострома	В норме	4	11,5	Соответствует
Сухарики ржаные с чесноком, ООО «Знаковая компания», Кострома	Универсам «Лидер», Кострома	В норме	4,5	12	Соответствует
Сухарики ржаные «10 баллов», сливочный вкус, «С пылу! С жару!», Кострома	Универсам «Десяточка», Кострома	В норме	4	11	Соответствует
Сухарики барбекю, ООО «Готовый продукт»	Универсам «Десяточка», Кострома	В норме	4	8	Соответствует
Костромские сухарики «Черняшки с солью и чесноком», ООО «Черняшки», Кострома	Универсам «Десяточка», Кострома	В норме	4,5	11	Соответствует
Сухарики «Южноафриканские», ООО «Лучший продукт», Кострома	Универсам «Лидер», Кострома	В норме	4	12	Соответствует
Сухарики ржаные, ИП Куликова О.В., Кострома	Универсам «Десяточка», Кострома	В норме	4,5	11	Соответствует