

Буханка наизнанку

Почему не весь «Дарницкий» оказался готов к проверке ГОСТом

В этот раз эксперты отправились за хлебом. Да не простым, а самым авторитетным и любимым у жителей всей нашей области - «Дарницким». Одной буханкой, конечно, не обошлось: проверять так весь ассортимент. Поймали ли нарушителей за горбушку и как грамотно выбирать ржаной хлеб, узнаем сегодня.

«Подрывные» кирпичи?

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

- хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ИП Сотников Н.А., «Галичский хлебокомбинат», Костромская область, Галич. Место покупки - торговая сеть «Высшая Лига», Кострома;
- хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ИП Куликова О.В., Кострома. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома;
- хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «РИАТ-Энерго», Иваново. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома;
- хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, Костромская область, Нерехта. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;
- хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, Буйский хлебозавод ООО «Вектор+», Костромская область, Буй. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;
- хлеб «Дарницкий» формовой, изготовлено по заказу Торговой группы «Высшая Лига» ООО «РИАТ-Энерго», Иваново.

Место покупки - торговая сеть «Высшая Лига», Кострома.

Неприятности с «Дарницким» у нас случались редко. Обычно с таким «классическим» видом хлеба производители стараются от стандарта ни на шаг не отступать - на всякий случай. Но в этот раз проверка сразу пошла не по плану.

Один из подопытных, хлеб от ИП Куликовой, вызвал подозрения у экспертов. Крупные трещины и подрывы - раз, липкий и неэластичный мякиш - два, посторонний привкус и запах - три. Вполне достаточно, чтобы забраковать образец по органолептике. Не спасло его даже то, что выпечен он не по ГОСТу, а по ТУ. Такие недостатки в любом случае говорят о «браке».

Остальные же «кирпичики» своим внешним видом только порадовали. Ароматный, пропеченный, эластичный, симпатичный по всем «лицевым» параметрам хлеб не оставил экспертов равнодушными. А что за аромат! Представили?

Влагой сыт не будешь

«Начинкой» хлеба всерьез занимаются уже на этапе физико-химической проверки. И один из главных показателей здесь - влажность мякиша. Конечно, от того, что в хлеб нальют больше воды чем требуется, несъедобным он не станет. А вот действительно полезным и питательным уж точно не будет. Для влаги ГОСТ предусматривает норму не более 48,5 процента. И наши подопытные к нему прислушались. Минимум воды, кстати, в ивановском хлебе.

Здесь эксперты насчитали 40,5 процента влажности. Максимум - у хлеба, забракованного органолептиками: 47 процентов. Что тоже в пределах нормы.

С пористостью, которая отвечает за усвояемость, та же история. В норме, по мнению стандарта, этот показатель не должен быть ниже 59 процентов. Так и произошло. Минимум - у хлеба торговой марки «Высшая Лига» со значением 68 процентов. А значит, по пористости вопросов нет.

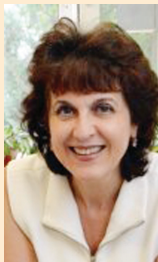
Не кисни

«Изюминка» «Дарницкого» - в его кислоте. Думаем, вы с нами согласитесь. Но тут важно не переборщить: совсем кислый хлеб никто есть не будет, поэтому показатель кислотности не должен превышать 8 градусов. Наши подопытные в ограничении вписались безупречно. При этом пограничный результат - 8 градусов - оказался у буйского хлеба. Но и его ругать не за что: фактически нарушения нет.

Тем не менее, как мы помним, аутсайдер сегодня имеется. Недостатки специалисты нашли у костромского хлеба от ИП Куликовой. Экспертам не понравился внешний вид горбушки, состояние поверхности и мякиша, а также смутили вкус и посторонний запах. Остальные образцы требованиям ГОСТ 26983-2015 соответствуют.

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

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



- Отмечу, что цена «Дарницкого» не всегда бывает показателем его качества. Лучше ориентироваться на внешний вид и консистенцию. У хорошего продукта плотный, равномерно пропеченный мякиш без комков и пустот. Хранится неупакованный хлеб всего 36 часов. «Дарницкий» в упаковке останется свежим до четырех суток. Не рискуйте своим здоровьем и выкидывайте хлеб, если у него появился неприятный запах или другие признаки порчи.



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность мякиша, не более 48,5%	Кислотность мякиша, не более 8 градусов	Пористость мякиша, не менее 59%	Соответствие требованиям ГОСТ 26983-2015	Результаты народной дегустации
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ИП Сотников Н.А., «Галичский хлебокомбинат», Костромская область, Галич	торговая сеть «Высшая Лига», Кострома	В норме	44,5	7	69	Соответствует требованиям	1-е место
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ИП Куликова О.В., Кострома	гипермаркет «Адмирал», Кострома	Наличие постороннего привкуса и запаха, крупные трещины и подрывы на поверхности продукта	47	4,5	73	Не соответствует по органолептическим показателям (по состоянию мякиша, поверхности продукта, посторонним привкусу и запаху)	Не участвовал в голосовании
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «РИАТ-Энерго», Иваново	гипермаркет «Адмирал», Кострома	В норме	40,5	6,5	70	Соответствует требованиям	4-е место
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, Костромская область, Нерехта	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	46	5,5	73	Соответствует требованиям	2-е место
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, Буйский хлебозавод ООО «Вектор+», Костромская область, Буй	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	46	8	71	Соответствует требованиям	3-е место
хлеб «Дарницкий» формовой, изготовлено по заказу Торговой группы «Высшая Лига» ООО «РИАТ-Энерго», Иваново	торговая сеть «Высшая Лига», Кострома	В норме	41,5	6,5	68	Соответствует требованиям	5-е место

ВКУС НАРОДА

По традиции, последнее слово в нашей экспертизе остается за потребителями. И они решили, что самый вкусный «Дарницкий» изготавливают на «Галичском хлебокомбинате» (№ 3). Второе место с минимальным отрывом голо-сов занимают изделия от «Нерехтахлебопродукта» (№ 1), третье - буйский хлеб от ООО «Вектор+» (№ 2). Четвертое и пятое места у изделий торговых марок «Риат-Энерго» и «Высшая Лига» соответственно (№ 4 и № 5).

Кристина:



- Вообще отношу себя к любителям ржаного хлеба, всегда предпочту его пшеничному. Выбираю по цвету. Считаю, что настоящий «Дарницкий» должен быть скорее светлым, а не темным. Например, как третий образец. И внешние, и вкусовые качества на высшем уровне.

Марина:



- Люблю больше всего хлеб грубого помола. Обычный ржаной покупаю лишь изредка. Из представленных особенно понравились первый и четвертый образцы. А пятый, на мой взгляд, не совсем свежий.

Ольга:



- Точно могу сказать, что третий образец вкуснее четвертого. Более плотный, с необходимой кислинкой, вкусный. Мне кажется, это именно тот производитель, продукт которого я всегда покупаю.

Лариса:



- Выделила для себя второй и третий образцы. Изделие номер два привлекает внешне мелкой пористостью, румянностью и мягкостью. Третий - более жесткий, но как будто домашний. Такой настоящий исконно русский хлеб.

Ирина:



- Выбираю хлеб обычно по запаху, и мое обоняние меня никогда не подводит. В этот раз аромат приятнее у первого образца. Третий чуть кислее, на любителя.

Фото
Андрея Вилашкина

П ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»