

Бульон из макарон

Какие изделия с прилавков Костромы эксперты не советуют

Макаронны - продукт, который стопроцентно входит в любую продуктовую корзину. Они просты в приготовлении и, если правильно выбрать, даже полезны. Но и бесполезных на прилавке тоже хватает. В чем разница и как выбрать питательный, качественный продукт, узнаем сегодня.

По рожкам и сортам

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

изделия макаронные группы А, «улитки», торговой марки «Макфа», высший сорт, АО «Макфа», Челябинск. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

изделия макаронные группы В трубчатые, рожки рифленные, торговой марки «Красная цена», высший сорт, ОАО «Экстра М», Москва. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

изделия макаронные группы А, рожок «полубублик», торговой марки «Шебекинские», высший сорт, ООО «Макпром», Саратовская область, город Балашов. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

изделия макаронные из твердых сортов группы А, рожки, торговой марки «Лента», высший сорт, ООО «Агро-Альянс ОМФ», Оренбургская область, город Орск. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

изделия макаронные груп-



пы В, рожки, торговой марки «365 дней», высший сорт, Липецк. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома.

Такая переключка - для покупателей. Экспертам больше интересна форма и содержание. Поэтому и начинают проверку по порядку, с внешнего вида подопытных. Но придаться в этот раз было не к чему. Все производители ответственно: цвет правильный и однородный, никаких затхлых запахов и прогорклости. Специалисты даже сварили макароны, чтобы лучше распробовать. Но никаких нарушений так и не нашли. И это радует.

Подмочили репутацию?

Как странно бы ни звучало, но главный враг макарон - вода.

Если точнее, влажность. Именно ее излишек убивает качество наповал: во-первых, портит вкус изделия, а во-вторых, в разы сокращает срок его хранения. Из-за чего к показателю требования повышенные: не более 13 процентов. Но наши производители правила игры (а заодно и вкуса) знают. На рожон не лезут - количество воды отслеживают. Поэтому максимум испытания не превышает нормы: всего 10,4 процента у макарон торговой марки «Лента».

Результат вроде бы отличный, но вот беда: при варке один образец повел себя довольно интересно. Макароны фирменной торговой марки сети «Пятерочка» ... перешли на сторону воды. Или, говоря языком экспертов, в них оказалось «завышено количество вещества, перешедшего

в раствор». Норму «не более шести процентов» образец превысил на две десятые процента. Казалось бы, мелочь, а неприятно. Да и ГОСТ такое поведение не одобрил. И снял «Красную цену» с дистанции. У остальных конкурсантов с этим показателем - полный порядок. Как и с формой: во всех случаях вареный продукт ее сохранил на сто процентов.

Посчитаем градусы

От формы - к содержанию. И главный показатель здесь - кислотность. Некачественные макароны она может выдать с головой, едва начнет зашкаливать - выше 4 градусов. Правда, ведет она так себя только в крайних случаях. Если, например, на производстве нарушили режим сушки или использовали недоброкачественную муку. К счастью, такие претензии нашим образцам предъявить эксперты не смогли. Кислотность во всех четырех случаях минимальна.

Тем не менее аутсайдеров мы уже определили. Сегодня экспертизу не прошли макароны торговой марки «Красная цена», приобретенные в торговой сети «Пятерочка». Специалистам не понравился излишек сухого вещества, переходящего в варочную воду. Поэтому образцу поставили «неуд». Остальные макароны требованиям ГОСТ 31743-2012 полностью соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

Результаты экспертизы показали: за макаронами нужен глаз да глаз. И даже известные торговые марки могут нарушать правила. Поэтому мы решили узнать у костромичей, как они выбирают этот популярный продукт и сталкивались ли с фальсификатом.



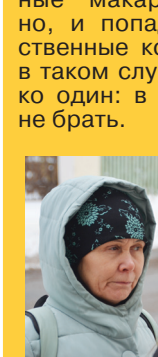
Дмитрий:
- Всегда обращаю внимание на упаковку, должно быть указано, что продукт изготовлен из твердых сортов пшеницы. Узнаваемость торговой марки тоже имеет значение. С большей вероятностью куплю изделия того производителя, о ком слышан.



Анастасия:
- Я не стану покупать макароны неизвестных марок. Не хочется выкидывать деньги на ветер. Скорее выберу те, которые пробовала, или фирма на слуху. У такого производителя нет оснований выпускать «брак».



Сергей Павлович:
- Такими покупками у нас занимается жена. У нее уже есть опыт, поэтому выбирает проверенные макароны. Возможно, и попадались некачественные когда-нибудь. Но в таком случае выход только один: в следующий раз не брать.



Светлана:
- Я считаю, что макароны не самый полезный для здоровья продукт. Поэтому стараюсь не покупать. В своем рационе делаю упор на натуральные продукты, слежу за питанием.



Ирина:
- На самом деле, на прилавках много некачественных макарон. Особенно это касается развесных изделий - к ним больше всего вопросов. Сама, когда выбираю, обращаю внимание на производителя, торговую марку. Есть те, кому доверяю. Например, очень нравятся изделия одной итальянской марки.

Фото
Андрея Вилашкина
ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»
Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

ВЫБИРАЕМ КАЧЕСТВО

гладкая поверхность

гладкие и стекловидные края

содержание белка не менее 12 граммов на 100 граммов макарон

золотисто-желтый или янтарный цвет

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

- Настоящие макароны состоят только из двух ингредиентов: воды и муки. Именно от качества этих составляющих будет зависеть их вкус, польза или вред. Также имейте в виду, что макароны из мягких сортов - бледные и ненатурально яркого цвета, с шероховатой поверхностью и неровными краями, белыми точками на макаронине и крошками в пачке.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность, не более 13%	Кислотность, не более 4 градусов	Сухое вещество, перешедшее в варочную воду, не более 6 %	Соответствие требованиям ГОСТ 31743-2012
изделия макаронные группы А, «улитки», торговой марки «Макфа», высший сорт, АО «Макфа», Челябинск	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	9,6	1	4,3	Соответствует требованиям
изделия макаронные группы В трубчатые, рожки рифленные, торговой марки «Красная цена», высший сорт, ОАО «Экстра М», Москва	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	9,6	0,8	6,2	Не соответствует требованиям по количеству сухого вещества, перешедшего в раствор
изделия макаронные группы А, рожок «полубублик», торговой марки «Шебекинские», высший сорт, ООО «Макпром», Саратовская область, город Балашов	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	10	0,8	4,5	Соответствует требованиям
изделия макаронные из твердых сортов группы А, рожки, торговой марки «Лента», высший сорт, ООО «Агро-Альянс ОМФ», Оренбургская область, город Орск	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	10,4	0,8	4,4	Соответствует требованиям
изделия макаронные группы В, рожки, торговой марки «365 дней», высший сорт, Липецк	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	9,6	0,8	4,4	Соответствует требованиям