

Ставим пять. Опять?

Хлеб с прилавков Костромы в очередной раз показал блестящие результаты



Пожалуй, ржаной хлеб - один из самых популярных хлебобулочных продуктов. Поэтому и ассортимент его год от года на прилавках только прибывает - за счет новых торговых марок и последних разработок технологов. И покупателю достается самая сложная задача - выбрать из всего этого испеченного великолепия самый вкусный и качественный хлеб. Но «СП-Экспертиза» не дремлет и всячески помогает. На этой неделе специалисты снова проверили некоторые изделия, представленные в магазинах областного центра.

«Дарницкий» в ударе?

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

хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «Нерехтахлебопродукт», 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 в упаковке, ООО «РИАТ-Энерго», Ивановская область, Приволжск. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома; хлеб ржано-пшеничный формовой в упаковке, ООО «Фабрика «СудиСласть», Костромская область, Судиславль. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома;

хлеб Старорусский бездрожжевой (заварной), ручная работа, ТМ «ЗдравХлеб», ООО «Костромской пекарь», Кострома. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Начали эксперты с самого очевидного - внешнего вида. Однако были вынуждены признать поражение. Хлеб внешне почти безупречен: крупных трещин и подрывов нет, мякиш не липкий и не влажный, комочков и следов непромеса тоже не имеется. А значит, нужно заглянуть «поглубже».

От воды и кислоты ждут беды

«Начинку» хлеба, точнее, физико-химические показатели, исследователи всегда оставляют «на десерт». Именно на этом этапе обычно обнаруживаются большие и маленькие косяки производителей и продавцов. Например, нарушение технологии приготовления или хранения.

Начинают специалисты, по традиции, с влажности. Ее избыток на съедобность хлеба, конечно, не влияет, но вот вкусным и питательным уже вряд ли будет. Одно радует: не в нашем случае. Все образцы как на подбор выдали достойный результат: от 42 до 44 процентов при норме не более 48,5 процента (в отдельных случаях норма от 19 до 50). С другим важным показателем - кислотностью - картина аналогичная. При норме «не более 8» (в зависимости от типа хлеба граница отодвигается до 11 градусов) самое максимальное значение - 7,5 градуса у «Дарницкого» от ООО «РИАТ-Энерго», что вполне укладывается во все правила. К тому же ржаной и должен быть немного с кислинкой, не правда ли?

Желудку - благо

Чтобы хлеб хорошо усваивался, он должен быть пористым. В идеале, а точнее - по стандарту, к этому показателю нет вопросов, если результат не ниже 59, в отдельных случаях 49 процентов, что зависит от типа хлеба. И наши образцы тут снова молодцы. Не похвалить не получается, уж извините: минимум испытания - даже 64 процента - у «Дарницкого» от «РИАТ-Энерго», и он полностью соответствует ГОСТу. Что уж говорить о самых высоких показателях? Ими, кстати, могут похвастаться «Нерехтахлебопродукт» и «Вектор+». У хлеба от этих производителей пористость составила 68 процентов.

Получается, хлеб с прилавков города свежий, вкусный, а главное - безопасный для здоровья. Эксперты подтверждают: требованиям ГОСТ 26983-2015 и в двух случаях ГОСТу 31807-2012 буханки полностью соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

Решающее слово - за потребителем. Поэтому костромичи попробовали все образцы и постановили признать самым вкусным «Дарницкий» от «Нерехтахлебопродукта» (№ 1). Второе место с минимальнейшим отрывом у «ЗдравХлеба» (№ 5), третье - у изделия от буйского «Вектор+» (№ 3). Четвертую позицию занял хлеб от фабрики «СудиСласть» (№ 4), на пятой - «Дарницкий» от «РИАТ-Энерго» (№ 2).

Галина:

- Понравился четвертый образец. Кажется, я догадываюсь, что это тот самый хлеб, который я всегда покупаю домой. Он сытный и вкусный. Когда-то и сама пекла, знаю, как нужно выбирать.



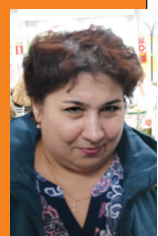
Ирина:

- Самый вкусный хлеб - под номером пять! Он мягкий, пористый, вкусный. Знаете, я его ем и не давясь, как остальными, - это для меня главный показатель. Домой всегда бы такой покупала.



Ольга:

- Мне пришлось по вкусу первый образец. Настоящий русский хлеб, такой еще наши бабушки пекли. С характерной кислинкой и хрустящей корочкой, пористый.



Татьяна:

- Вообще и первый, и пятый мне понравились. Они разные и каждый вкусный по-своему. Если первый - классический ржаной хлеб, второй имеет интересный вкус. Такого раньше не пробовала.



Елена:

- На мой взгляд, самые вкусные - первый и четвертый образцы, проголосовала бы за них. Никакого привкуса постороннего. Все выглядит очень натурально и аппетитно.



Фото
Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»

Информационную поддержку
акции осуществляет
областная телерадио-
компания «Русь»

ВЫБИРАЕМ РЖАНОЙ ХЛЕБ

- приятный и насыщенный аромат
- мягкий и упругий на ощупь
- пористый и эластичный мякиш
- ровная поверхность без впадин и разломов



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

- Ржаные сорта хлеба должны иметь темно-коричневый цвет. Бледная корочка - первый признак недопеченного хлеба. Нельзя брать хлеб с нагаром, черными шкварками от печи, а также с посторонними запахами - это говорит о низком качестве муки и не самых полезных добавках. Если хлеб продается в пластиковом пакете, обратите внимание, есть ли на пакете капельки влаги - конденсат, который может появиться, если буханку упаковывали горячей. Такой хлеб «задыхается»: сначала он лишается хрустящей корочки, а позже становится пищей для плесени.

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 стандарта	Результат голосования
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, Нерехта	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	42	6	68	Соответствует требованиям ГОСТ 26983-2015	1-е место
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, буйский хлебозавод ООО «Вектор+», Костромская область, Буй	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	44	6,5	68	Соответствует требованиям ГОСТ 26983-2015	3-е место
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «РИАТ-Энерго», Ивановская область, Приволжск	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	В норме	42,5	7,5	64	Соответствует требованиям ГОСТ 26983-2015	5-е место
хлеб ржано-пшеничный формовой в упаковке, ООО «Фабрика «СудиСласть», Костромская область, Судиславль	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	В норме	43,5 (норма 19-50)	3,5 (норма не более 11 градусов)	67 (норма не менее 46)	Соответствует требованиям ГОСТ 31807-2012	4-е место
хлеб Старорусский бездрожжевой (заварной), ручная работа, ТМ «ЗдравХлеб», ООО «Костромской пекарь», Кострома	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	42,5 (норма не более 19-53)	6,5 (норма не более 12)	60 (норма не менее 46)	Соответствует требованиям ГОСТ 31807-2012	2-е место