

# Испорченный батон? Моветон!

Узнаем, «воспитаны» ли в духе ГОСТа производители хлеба с костромских прилавков

Широчайший ассортимент батончиков в магазинах области каждый раз ставит покупателей перед непростым выбором. Довериться рекламе или перечитать состав, выбрать подороже или остановиться на уже привычной выпечке... Мы вместе с экспертами, тем временем, продолжаем ставить точки над «i» в вопросах вкусного и правильного хлеба. И проверяем, и пробуем, и выбираем лучший. А потом рассказываем.



## Встретили на глаз

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

батон «Семейный», ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, Нерехта. Место покупки - торговая сеть «Дикси», Кострома;

батон «Нарезной новый», ЗАО «Переславский хлебозавод», Ярославская область, Переславль-Залесский. Место покупки - торговая сеть «Дикси», Кострома;

батон «Нарезной» из муки первого сорта в упаковке, ЗАО «Кинешемский хлебокомбинат», Ивановская область, Кинешма

ма. Место покупки - торговая сеть «Дикси», Кострома;

батон «Славянский» торговой марки «Берендеевка», изготовлено по заказу торговой группы «Высшая Лига» ООО «РИАТ-Энерго», Ивановская область, Приволжск. Место покупки - торговая сеть «Высшая Лига», Кострома.

Качественный хлеб и выглядит аппетитно - это закон жанра. Поэтому новоиспеченные участники экспертизы в обязательном порядке проходят фейс-контроль. Оснований для «недопуска» может быть много. В первую очередь, неопрятность: расплывчатая форма, трещины и надрывы, непропеченный и излишне влажный

мякиш. Поэтому эксперты рассматривают батончики не просто «с головы до пят». Внутрь тоже заглядывают.

Но в этот раз все четыре образца испытания «на глаз» прошли успешно. Более того, специалисты не нашли ни посторонних запахов, ни привкусов. А это уже добрый знак.

## Вода не разлила

Что испытание на «химию» нам готовит? А вот здесь всегда сюрприз, и зачастую неприятный. Поэтому специалисты вооружаются нужным оборудованием, чтобы быть точными до десятой и сотой доли процента, миллиграмма и градуса.

Сначала проверяют наши образцы на влагу. Для каждой категории батона норма разная (см. таблицу), но нарушить ее никто не рискнул. При этом минимум воды эксперты обнаружили у нерехтского батона. У трех остальных влажность на одной планке - 34 процента.

## Не кисни!

Протестировали хлеб и на кислотность. Штука она коварная: чуть завышен градус, и изделие начинает не просто киснуть - горчить. А это значит, что на предприятии нарушены технологии приготовления. Ну и ГОСТ заодно. Таких «подвигов» наши подопытные тоже не совершали, за что им отдельное уважение. Минимум кислотности - снова у нерехтского хлеба, а также у батона торговой марки «Берендеевка». Показатель составляет один градус. У всех остальных тоже в пределах нормы.

А это значит, что хлеб у нас и у соседей - в Ярославской и Ивановской областях пекут на славу. Соблюдают ГОСТ и дорожат мнением потребителей. Ведь все образцы требованиям главного стандарта страны строго соответствуют.

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

## ВЫБИРАЕМ ВКУСНЫЕ БАТОНЫ

хлеб не должен быть мятым и потрескавшимся

без какого-либо налета или плесени

корочка не должна быть волнообразной

эластичный мякиш



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



Проверить буханку или батон на качество можно даже в магазине. Для этого достаточно хлеб сжать. Если он слипается - употреблять его не рекомендуется. Правильный хлеб должен «пружинить», возвращать свою форму. Дома разрежьте хлеб и посмотрите на пористость. Поры должны быть равномерными. В батоне крупные дырки точно должны насторожить.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность мякиша, %		Кислотность мякиша, градусы		Соответствие требованиям нормативных документов	Результат народного голосования
			Результат	Норма	Результат	Норма		
Батон «Семейный», ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская область, Нерехта	торговая сеть «Дикси», Кострома	В норме	33,5	19,00-48,00	1	Не более 3,5	Соответствует требованиям ГОСТ 31805-2012	1-е место
Батон «Нарезной новый», ЗАО «Переславский хлебозавод», Ярославская область, Переславль-Залесский	торговая сеть «Дикси», Кострома	В норме	34,0	Не более 42	1,5	Не более 2,5	Соответствует требованиям ГОСТ 27844-88	2-е место
Батон «Нарезной» из муки первого сорта в упаковке, ЗАО «Кинешемский хлебокомбинат», Ивановская область, Кинешма	торговая сеть «Дикси», Кострома	В норме	34,0	Не более 43	1,5	Не более 3,0	Соответствует требованиям ГОСТ 27844-88	3-е место
Батон «Славянский» торговой марки «Берендеевка», изготовлено по заказу торговой группы «Высшая Лига» ООО «РИАТ-Энерго», Ивановская область, Приволжск	торговая сеть «Высшая Лига», Кострома	В норме	34,0	19,0-48,0	1	Не более 3,5	Соответствует требованиям ГОСТ 31805-2012	4-е место

## ВКУС НАРОДА

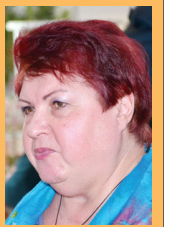
Свой выбор сделали не только эксперты, но и покупатели. Народный «суд» постановил: самым вкусным признать образец под номером один - продукцию ООО «Нерехтахлебопродукт» (№ 1). Второе место завоевал батон от переславского хлебозавода (№ 2), третье - изделие кинешемского хлебокомбината (№ 3). На четвертом месте - батон торговой марки «Берендеевка» (№ 4).

**Сергей:**



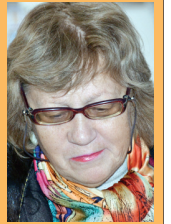
Я сам живу в Галиче и всегда покупаю местный хлеб - и пшеничный, и ржаной. Из представленного здесь выбрать сложно. Считаю, что все вкусные, но первый мне понравился больше. Сладковатый, и чувствуется, что хорошо пропечен.

**Елена:**



Ориентируюсь на внешний вид, я бы выбрала два первых образца. И, как оказалось, не зря, зрение меня не обмануло. Оба очень вкусные. Не понравился только четвертый образец, он суховат для меня.

**Ирина:**



Вообще я москвичка, но когда приезжаю в Кострому, с удовольствием ем местный хлеб. Дома иногда и сама пеку, поэтому толк в нем знаю. Понравился второй образец. Поджаристый, вкус насыщенный. А вот два последних сероваты, думаю, дело в муке.

**Анна:**



Не любитель хлеба, могу иногда взять «Бородинский». Из образцов выбрала бы первый. Подкупает золотистая корочка и аппетитный аромат. Цвет других изделий немного смущает.

**Галина:**



Какой вкусный хлеб! Просто у каждого своя изюминка. Третий послаще, сдобнее, так сказать. У второго насыщенный вкус. Первый - мягкий и сладкий. А четвертый, как и положено нарезному батону, простой, немного пресный. Мне именно такой хлеб и нравится.

**Фото**  
Андрея Вилашкина  
и Сергея Чельшева

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»