

По ржаному костромскому

ударили эксперты, выбрав самые популярные торговые марки в магазинах Костромы

«Дарницкий» чаще всех остальных разновидностей хлеба попадает в руки экспертов. Объясняется это просто: именно его костромичи предпочитают видеть в дуэте с тарелкой супа на обед. Но выбрать тот самый ржаной из широкого ассортимента торговых марок, представленных на прилавках города, не каждому под силу. Поэтому специалисты взяли инициативу в свои руки и «прошлись» по изделиям из местных магазинов.

Буханка наизнанку

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: хлеб ржаной «Шустрый пекарь». Место покупки - фирменный магазин-пекарня «Шустрый пекарь», Кострома; хлеб «Дарницкий», Галичский хлебокомбинат, ИП Иванов М.В., Костромская область, Галич. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

хлеб «Дарницкий» торговой марки «Русский хлеб» формовой, обособленное подразделение «Экохлеб-Кострома», Кострома. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

хлеб «Дарницкий», Буйский хлебозавод, Костромская область, Буй. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

«Пытать» хлеб на соответствие ГОСТу для наших экспертов не в новинку. Привычным движением они отправляют пробы на анализ - сначала на органолептический. Звучит грозно, но на самом деле это лишь внешний осмотр. Изучают не только со всех сторон, но и изнутри, для этого разрезают буханки вдоль и поперек. Однако ничего подозрительного не замечают.

Во всех четырех случаях поверхность хлеба шероховатая, без трещин и подрывов. Мякиш пропеченный, поэ-



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

- При покупке черного хлеба в упаковке нужно внимательно изучить состав, даты изготовления, упаковки и срока хранения, а также иную информацию, указанную производителем. Обратите внимание и на внешний вид хлеба. Налет любого оттенка, зеленоватые вкрапления, поврежденные участки говорят о том, что изделие испорчено.

тому не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. Комочков и следов непромеса тоже нет. Зато есть необыкновенный аромат, который подкупает обычного потребителя, но не наших специалистов. Они продолжают экспертизу на новом уровне - физико-химическом.

Влага не для блага

Чтобы хлеб слишком быстро не покрылся плесенью, порядочные производители строго следят за показателем «влажность». Правда, стороны здесь две: добавив мало воды - хлеб будет суховат, мало - испортится. Официально для «Дарницкого» доля вла-

ги не должна превысить 48,5 процента, для простого ржаного максимальная граница чуть выше, 51 процент. Поэтому хлебопеки балансируют. У производителей наших подопытных это точно получается: у буйского образца и «Русского хлеба» - по 45 процентов влаги ровно, у «Галичского» - 44,5 процента, у ржаной буханки от «Шустрого пекаря» - 49 (напомним, что с «Дарницким» норма для него отличается).

Кислинка в ГОСТе

Проверили эксперты хлеб и на кислотность. Максимум обозначали сразу: 8 градусов для «Дарницкого», 12 -

для ржаного. Сразу три образца в этом испытании вышли вровень - показатель составил в них 7,5 градуса. И лишь в случае с «Шустрым пекарем» - 5,5 процента, что тоже отвечает стандарту. Разница объясняется логически: «Дарницкий» в любом случае должен быть чуть кислее ржаного хлеба. Именно эту изюминку в нем и ценят гурманы.

Сказать честно, только такого результата от костромского хлеба мы и ожидали. Как показало исследование, он не только ароматный и вкусный, но и качественный, а значит, полезный для здоровья. Все четыре образца требованиям ГОСТ по вышеуказанным параметрам соответствуют. Отметим, что это разные стандарты: для «Дарницкого» - ГОСТ 26983-2015, для ржаного - ГОСТ 2077-84.

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

ВКУС НАРОДА

А какой хлеб выбирают сами костромичи? На этот вопрос дала ответ традиционная народная дегустация. Однако лидера выбирали «со скрипом»: разница у первого и второго места - всего несколько голосов. В итоге победителем дегустации стал хлеб от «Галичского хлебокомбината» (№ 2). На второй позиции - изделие от «Шустрого пекаря» (№ 1), на третьей - от буйского хлебозавода (№ 4). Четвертое место - у буханки «Русский хлеб» (№ 3)

Александр:

- В последнее время от качества хлеба я не в восторге - он стал «резиновым», слишком влажным. Представленные на экспертизу тоже готов покрывать: первый образец - за воздушность, третий - за непонятный вкус. Больше понравилось изделие под номером 4.



Алла:

- Я выбираю второй образец. В нем есть кислинка, аромат насыщенный настоящего хлеба. Второе место отдала бы первому образцу. Очень похож на хлеб домашнего приготовления.



Надежда:

- Сомневаюсь между первым и вторым образцами. Первый - пышный, нежный и воздушный, второй - грубее, чуть-чуть кислее, но все-таки вкусный. Оба ароматные и без непонятных привкусов.



Юлия:

- Хлеб покупаю часто и стараюсь выбирать по пористости: чем она мельче, тем дольше буханка или батон не будет черстветь. Из представленных отдала бы предпочтение второму образцу. Выглядит аппетитно, поджаристая корочка, проблем с пористостью нет.



Вера:

- Обычно выбираю хлеб, который производят в районах нашей области. Думаю, там еще сохранились старые традиции приготовления. Понравилась буханка под номерами один и два. Первый похож на тот, что пекли бабушки, второй тоже напоминает по вкусу советскую горбушку.



Фото
Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

ВЫБИРАЕМ «ДАРНИЦКИЙ»

цвет от светло-коричневого до темно-коричневого

без «выплывов» по краям

приятный и насыщенный аромат

хлеб мягкий и упругий

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность мякиша, не более 48,5%	Кислотность мякиша, не более 8 градусов	Соответствие требованиям ГОСТ 26983-2015	Результат народной дегустации
хлеб ржаной «Шустрый пекарь»	фирменный магазин-пекарня «Шустрый пекарь», Кострома	В норме	49 (норма для ржаного — не более 51)	5,5 (норма для ржаного — не более 12)	Соответствует требованиям ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной»	2-е место
хлеб «Дарницкий», Галичский хлебокомбинат, ИП Иванов М.В., Костромская область, Галич	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	44,5	7,5	Соответствует требованиям	1-е место
хлеб «Дарницкий» торговой марки «Русский хлеб» формовой, обособленное подразделение «Экохлеб-Кострома», Кострома	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	45	7,5	Соответствует требованиям	4-е место
хлеб «Дарницкий», Буйский хлебозавод, Костромская область, Буй	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	45	7,5	Соответствует требованиям	3-е место