

Костромской нарезной

Почему жителям областного центра не нравятся батоны некоторых местных производителей?

Хлеб, действительно, частый гость «СП-Экспертизы», но на столах костромичей он появляется гораздо чаще. Поэтому и расслабляться хлебопекам мы не даем. В этот раз направили на экспертизу нарезные батоны, все четыре местного производства. А затем предложили костромичам выбрать самые вкусные в рамках дегустации. Результаты получились интересными. Однако обо всем по порядку.

Хлебное «амбре» и аппетитные формы

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

батон «Нарезной» нарезанный в упаковке, торговая марка «Русский хлеб», обособленное подразделение «Экохлеб-Кострома», Кострома. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

батон «Нарезной» в упаковке нарезанный, ИП Сотников, Костромская область, Галич. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

изделие хлебобулочное из пшеничной муки, батон нарезной новый нарезанный, торговая марка «Чудесный край», обособленное подразделение «Экохлеб-Кострома», Кострома. Место покупки - супермаркет «Магнит», Кострома;

батон «Нарезной», буйский хлебозавод ООО «Вектор+», Костромская область, Буй. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома.

Первое, что отметили у «подопытных» эксперты, - аппетитный хлебный аромат без посторонних «ноток», что важно. Форма тоже не подвела: продолговато-овальная, не расплывчатая. Крупных неприятностей в виде трещин и надрывов на хлебе не оказалось.

Изучили специалисты и «содержание». Правда, пока поверхностно. Отметим, что мякиш пропеченный и не влажный на ощупь, эластичный - легко возвращает форму после легкого надавливания. Комочков и следов непромеса тоже нет. Но радоваться пока рано, все точки над «i» поставит физико-химический анализ, к которому мы сразу и переходим.

Влага, которая убивает

Один из важнейших показателей каче-



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

- В некоторых случаях на упаковке хлеба с внутренней стороны появляется конденсат. Это недобрый знак: хлеб после выпечки не остудили до нужной температуры и сразу упаковали. Такое изделие может заплесневеть еще до окончания срока годности, поэтому батон лучше вернуть обратно на прилавок.

ства у батона, как и у любого другого вида хлеба, - это влажность. У нарезного ГОСТ ограничивает ее 42 процентами. И этому есть объяснение. Во-первых, избыток влаги убивает питательность. Пропорция здесь понятная: чем больше воды, тем меньше пользы. А во-вторых, слишком влажный батон не будет долго храниться. Поэтому хорошо, что наших «подопытных» такая участь миновала.

Переувлажнение точно не грозит продукту «Галичского хлебокомбината». Его результат - 36,5 процента влаги. А вот хле-

бу торговой марки «Чудесный край» с 41 процентом влажности нужно быть осторожнее - слишком близко к нарушению, хотя и соответствует стандарту.

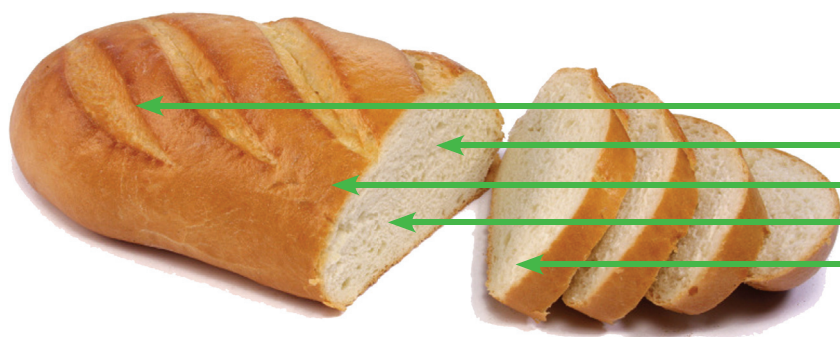
Не кислая мина

С кислотностью, которая в том числе отвечает и за вкус продукта, проблем тоже не оказалось. По одному градусу у торговых марок «Чудесный край» и «Русский хлеб» (это неудивительно, учитывая, что образцы испечены на одном производстве) и 1,5 градуса у галичского и буйского хлебозаводов - все в пределах нормы.

А значит, часами выбирать батоны у прилавка теперь точно не придется. Ведь мы можем назвать, как минимум, четырех производителей, качеству изделий которых можно доверять, ведь требованиям ГОСТ 27844-88 по вышеуказанным параметрам они полностью соответствует. Но на вкус и цвет товарища, конечно, нет. Поэтому о том, вкус какого хлеба понравился самим горожанам, читайте в рубрике «Вкус народа».

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

Выбираем батоны с умом



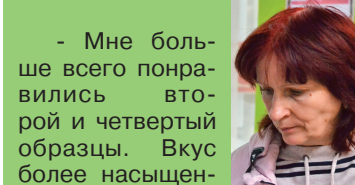
- действующий срок годности
- легко восстанавливает форму после нажатия
- гладкая корочка, без трещин и повреждений
- цвет от светло-золотистого до светло-коричневого
- натуральные ингредиенты в составе

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность мякиша, не более 42%	Кислотность мякиша, не более 2,5 градусов	Соответствие требованиям ГОСТ 27844-88	Результат народной дегустации
батон «Нарезной» нарезанный в упаковке, торговая марка «Русский хлеб», обособленное подразделение «Экохлеб-Кострома», Кострома	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	38,5	1,0	Соответствует требованиям по вышеуказанным параметрам	3-е место
батон «Нарезной» в упаковке нарезанный, ИП Сотников, Костромская область, Галич	универсам «Лидер», Кострома	В норме	36,5	1,5	Соответствует требованиям по вышеуказанным параметрам	1-е место
изделие хлебобулочное из пшеничной муки, батон нарезной новый нарезанный, торговая марка «Чудесный край», обособленное подразделение «Экохлеб-Кострома», Кострома	супермаркет «Магнит», Кострома	В норме	41	1,0	Соответствует требованиям по вышеуказанным параметрам	3-е место
батон «Нарезной», буйский хлебозавод ООО «Вектор+», Костромская область, Буй	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	В норме	38,5	1,5	Соответствует требованиям по вышеуказанным параметрам	2-е место

ВКУС НАРОДА

Так какой же хлеб костромичам нравится, а какой не пришелся по вкусу и почему? Ответы мы узнали из первых уст во время дегустации. Первое место горожане присудили батону от «Галичского хлебокомбината» (№ 2), второе - изделию буйского хлебозавода «Вектор+» (№4). И лишь на третьем месте продукты торговых марок «Русский хлеб» и «Чудесный край» (№№ 1,3).

Светлана:



- Мне больше всего понравились второй и четвертый образцы. Вкус более насыщенный, и они послаще остальных. Два других образца точно покупать бы не стала. Показались непропеченными на вкус, мякоть как будто комкуется и очень странный серый цвет теста.

Мурад:



- У хлеба под номером три - самый бледный цвет мякоти. Явно использовалось не самое лучшее сырье. К трем другим образцам претензий нет. Качественный, вкусный хлеб.

Иван:



- Вообще я больше предпочитаю ржаной хлеб, в белом не разбираюсь. Но могу сказать, что первый образец определенно вкуснее остальных. Голосую за него.

Тимур:



- Самое вкусное - изделие № 2. Мягкий батон, оставляет приятное послевкусие. Сравним с тем хлебом, что пеки наши бабушки, прабабушки. А четвертый образец, как мне показалось, похож на хлеб для сэндвичей, тоже вкусный.

Роман:



- Точно не понравились образцы под номерами один и три. Невооруженным глазом видно, что некачественные: слишком серые, влажные - как будто их не пропекли. Я голосую за второй образец, такой бы покупал сам.

Фото

Владимира АКСЕНОВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»