

Тесты для теста

Экзамен на «профпригодность» устроили эксперты для полуфабриката с прилавков Костромы

Современный ритм жизни не каждой хозяйке позволяет простоять весь день у плиты. Упростить жизнь помогают полуфабрикаты. Сегодня это не только пельмени и котлеты, но и тесто. Какое душе угодно - дрожжевое и бездрожжевое, слоеное и сдобное, заварное и песочное, а главное - уже готовое. Драгоценного времени оно не украдет. А пострадает ли качество выпечки, мы постарались выяснить сегодня.

Сдоба на пробу

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

тесто дрожжевое сдобное, ООО «Готовый продукт», Кострома. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

п/ф тесто дрожжевое сдобное весовое (Россия), ООО «Лента», Ивановская область. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

тесто дрожжевое сдобное, Костромской район, поселок Караваяво. Место покупки - супермаркет «Магнит», Кострома.

С первого взгляда ничего подозрительного специалисты в тесте не увидели. Поверхность шероховатая, цвет светло-желтый во всех трех случаях и мягкая консистенция. Плюс никаких подозрительных ароматов, и это весомый аргумент в пользу качества.

Но бежать вперед паровоза и расставлять оценки, не испытав наших «подопытных» как следует, не будем. Поэтому посмотрим, что нам расскажут о тесте из костромских магазинов его физико-химические данные.

От воды до кислоты

Один из важнейших критериев, по которым можно судить о качестве этого продукта влажность. Избыток и недостаток воды одинаково плохо, говорит о том, что были нарушены технологии приготовления, и изделия быстро испортятся. Нормы на влажность ГОСТ не указывает, поэ-



тому о показателях костромских продуктов говорим по факту: 33,3 процента - у теста из «Магнита», 34,4 процента - у полуфабриката из «Ленты», 39,4 - из «Лидера».

Стати, продукт, в основу которого вошла не самая лучшая мука, вычисляется тоже просто - по кислотности. Специалисты говорят, чем ниже сорт и длительнее период хранения, тем больше градусов нам покажет испытание. Так как кислотность в нашем случае ГОСТ также не ограничивает, только сообщаем результат: максимум испытания (3,2 градуса) у теста, купленного в «Ленте». Минимум (1,8 градуса) - у полуфабриката из «Магнита». В любом случае выбор должны сделать сами костромичи.

Жируем?

Настоящая сдоба должна быть питательной и ароматной. За такие аппетитные и полезные качества в тесте отвечает жировая доля жира, а оптимальное содержа-

ние этого компонента в составе позволяет готовому изделию быть мягким и долго не черстветь. Однако перейдем от теории к практике. По факту доля жира в трех образцах из магазинов Костромы почти не отличается: от 7,8 процента у теста из «Лидера» до 9,1 у теста из «Ленты». Доверие ГОСТа к производителям здесь также «безгранично». Но в данном случае, похоже, это оправданно.

Вывод делаем приятный: органолептическими показателями представленного на экспертизу теста специалисты остались довольны, ведь ГОСТу 31806-2012 они полностью соответствуют. А физико-химические показатели не вызвали у экспертов сомнений. Поэтому пекуте с удовольствием и балуйте пирогами своих близких!

Напоминаем: результат касается лишь образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Выбираем правильное тесто

- шероховатая поверхность
- цвет от светло-серого до светло-желтого
- мягкая консистенция
- отсутствие подозрительных примесей и ароматов



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

- При выборе продукта обратите внимание на упаковку. Она должна быть герметичной, так как тесто очень чувствительно к перепаду температуры и повышенной влажности. Отмечу, что выпечка из покупного теста действительно порадует только в случае, если в ее состав входят качественные ингредиенты. Сорт муки, используемой при приготовлении теста, должен быть высшим.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность, %	Кислотность, град.	Массовая доля жира, %	Соответствие требованиям ГОСТ 31806-2012
тесто дрожжевое сдобное, ООО «Готовый продукт», Кострома	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	39,4	3,0	7,8	Соответствует требованиям по органолептическим показателям
п/ф тесто дрожжевое сдобное весовое (Россия), ООО «Лента», Ивановская область	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	34,4	3,2	9,1	Соответствует требованиям по органолептическим показателям
тесто дрожжевое сдобное, Костромской район, поселок Караваяво	супермаркет «Магнит», Кострома	В норме	33,3	1,8	8,2	Соответствует требованиям по органолептическим показателям

ВКУС НАРОДА

А какое тесто предпочитают костромичи? Приготовленное своими руками или более быстрый и удобный вариант - с прилавка магазина? Об этом мы узнали из первых уст во время традиционного опроса.

Татьяна Викторовна:

- Если есть время, всегда стараюсь приготовить тесто самостоятельно. Покупное пробовала, мне не понравилось. Не то, невкусное, на воде, а я всегда делаю на молоке. Свое тесто, с какой стороны ни посмотри, выигрывает.



Ирина:

- Я всегда замешиваю тесто сама, а вот мама покупает. Знаете, ей нравится, никогда не жаловалась на качество. И выпечка вкусная получается.



Елена:

- Вообще не скажу, что люблю что-либо печь, с покупным тестом тоже не сталкивалась. Знакомая иногда берет в магазине. Жалоб или претензий от нее никогда не слышала. Мне же кажется, что выпечка из теста, приготовленного своими руками, всегда вкуснее.



Татьяна Евгеньевна:

- Если и покупаю, то слоеное тесто, в домашних условиях готовить его не очень удобно. Пирожки, булочки получаются очень вкусными. К качеству вопросов нет.



Анастасия:

- Иногда сама тесто готовлю, иногда покупаю - на пиццу, например. Беру обычно в одном крупном гипермаркете города. Для этого вида изделия тесто неплохое, понравился и вкус, и качество.



Фото Владимира АКСЕНОВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»