

Хожждение за мукой. Или за мукой?

Эксперты предсказали, получится ли выпечка из муки с прилавков Костромы

В конце недели во многих домах области точно запахнет выпечкой. Куличи к светлой Пасхе – добрая и вкусная традиция. Кто-то покупает их в магазине, а кондитерски одаренные хозяйки с удовольствием испекут самостоятельно. А так как мука – главный ингредиент любого хлебного изделия, ее мы и проверили на этой неделе.

Встречают по аромату

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили муку, купленную в торговой сети «Гулливёр» в Костроме:

мука пшеничная хлебопекарная «Макфа», высший сорт, АО «Макфа», Россия, Челябинская область, поселок Рождино;

мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт, весовая, Россия;

мука пшеничная хлебопекарная «Ярославская», высший сорт, обособленное подразделение «Тульское», ООО «Сабуровский комбинат хлебопродуктов», Тула.

Эксперты к муке сразу принялись, но затхлых и плесневелых «ноток» не почувствовали. Поэтому осмелели и попробовали продукт на вкус. Во всех трех случаях – не кисло и не горько, при разжевывании не хрустит, а это хороший признак. В общем, внешний осмотр прошел без происшествий.

И живительная, и губительная

К более серьезным испытаниям приступили специалисты на этапе физико-химического исследования. В частности, проверили, не вышла ли из-под контроля влажность. Согласно ГОСТу, этот показатель не должен превышать 15 процентов. Иначе мука испортится так стремительно, что, возможно, вы даже не успеете ее открыть. Зато узнаете сразу – по неприятному аромату. Обвинять наших «подопытных» не в чем: в отношении с влажностью они честны. Минимум испытания – 11,6 процента – у «Макфы». Максимум – 14,2 (тоже в пределах нормы) – у «Ярославской».



Сразу же измерили эксперты и массовую долю сырой клейковины. В случае с мукой – это один из важнейших показателей, который доказывает ее хлебопекарные качества. Кроме того, именно клейковина отвечает за пользу выпечки: связывает многие питательные вещества и элементы, помогая пищеварению. Идеально, если в муке этот показатель составляет более 28 процентов. А у нас так и получилось. Результаты есть в таблице.

Начинка замедленного действия

Самое опасное, что может случиться с мукой, – это металломагнитная примесь, которая совершенно случайно может попасть туда вместе с сырьем. Для человека булочка с такой «начинкой» обернется серьезными проблемами со здоровьем, вплоть до тяжелых заболеваний. Особенно опасны частицы с острыми режущи-

ми кромками. Поэтому ГОСТ в отношении такой примеси строг: ее содержание не должно превышать 3 миллиграмма на 1 килограмм, размер отдельных ее частиц в наибольшем линейном измерении не должен превышать 0,3 миллиметра, а масса отдельных крупинок – 0,4 миллиграмма. В случае с нашими «подопытными» результат более чем оптимистичен: ни в одном из образцов ни малейшего намека на примесь не обнаружено.

Подытожим: к качеству исследованной муки у специалистов претензий нет. Результаты не превышают норм, установленных «профильным» ГОСТ 26574-2017.

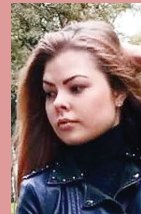
Напоминаем: результаты касаются лишь образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

НАРОДНЫЙ ЭКСПЕРТ

О том, любят ли жители нашей области печь, мы узнали из первых уст. Но с безопасного расстояния – дистанционно. Заодно расспросили, что они обычно готовят, как выбирают муку и пробовали ли костромичи экспериментировать с ее разновидностями.

Юлия:

- Если есть настроение, могу приготовить блины, оладьи или шарлотку. Обычно использую пшеничную муку высшего сорта, на производителя особо внимания не обращаю. Кукурузная мука очень хорошо подходит для выпечки, тесто воздушное получается, да и содержит мало жиров, но ценник гораздо выше, чем на пшеничную.



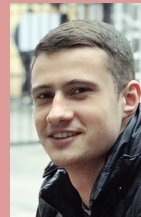
Татьяна:

- Не скажу, что пеку часто, но мука обязательно должна быть на кухне. Выбираю обычно пшеничную высшего сорта одной известной торговой марки. Некачественного продукта ни разу не попалось.



Михаил:

- Моя девушка часто балует меня блинами, другой выпечкой. Насколько я помню, это всегда мука достаточно популярной торговой марки. Наверное, доверяет больше или привыкла.



Анастасия:

- Периодически пеку блинчики и булочки. Конечно, сейчас уже меньше, ведь скоро лето, надо быть в форме. Муку покупаю проверенную – ту же самую, что берет мама. Если ее нет, в других ориентируюсь по сорту и цене. В основном это пшеничная, с другими не экспериментировала.



Ольга:

- У нас двое детей, поэтому печь приходится довольно часто. Например, блины, пиццу, шарлотку. Я покупаю муку одного из соседних регионов. Привыкла к ней, в качестве она стабильна. Да и мама моя все время выбирает именно ее.



**Фото
Андрея ВИЛАШКИНА**

**ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

ЛИКБЕЗ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ

Хорошая мука должна быть в картонной или бумажной упаковке. В пластике она не может «дышать» и приобретает затхлый запах

При сжатии качественное изделие немного «поскрипывает»

Если есть комки, значит, мука отсырела и для выпечки не годится

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

- Не советую покупать муку с истекающим сроком хранения. Оптимальный вариант, когда с момент изготовления прошло не более шести месяцев. Мука, если долго хранится, начинает слеживаться, теряется сыпучесть. Поэтому выбирайте пакет с самой свежей датой упаковки. Отмечу, что ни в коем случае в муке не должно быть комков, черных точек, жучков и личинок.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность, не более 15%	Массовая доля сырой клейковины, не менее 28%	Металломагнитная примесь, не более 3 мг в 1 кг муки	Соответствие требованиям ГОСТ 20239-74
мука пшеничная хлебопекарная «Макфа», высший сорт, АО «Макфа», Россия, Челябинская область, поселок Рождино	торговая сеть «Гулливёр», Кострома	В норме	11,6	33,2	Не обнаружено	Результаты не превышают норм, установленных ГОСТом
мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт, весовая, Россия		В норме	13,8	33,8	Не обнаружено	Результаты не превышают норм, установленных ГОСТом
мука пшеничная хлебопекарная «Ярославская», высший сорт, обособленное подразделение «Тульское», ООО «Сабуровский комбинат хлебопродуктов», Тула		В норме	14,2	39,9	Не обнаружено	Результаты не превышают норм, установленных ГОСТом