

Под ударом - «Дарницкий»

Выдержит ли хлеб из магазинов Костромы испытание ГОСТом?

Начать новый год с хлеба для корреспондентов «СП»-Экспертизы даже символично. Этот продукт - всему голова, и в продуктовой корзине костромичей ему всегда найдется местечко. Тем более если в качестве сомнений нет. Подтвердят ли специалисты гостовское настоящее «Дарницкого» с костромских прилавков, узнаем сегодня.

ХЛЕБнули по стандарту

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «РИАТ-Энерго», Ивановская область, Приволжск. Место покупки - торговая сеть «Адмирал», Кострома;

хлеб «Дарницкий» нарезанный в упаковке, ИП Сотников Н.А., Костромская область, Галич. Место покупки - торговая сеть «Адмирал», Кострома; хлеб «Дарницкий», ООО «Вектор+», Буй. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Даже такой ароматный «подопытный» не вскрыл экспертам головы. К исследованию приступили с чувством, толком, расстановкой и вооружившись ГОСТом, ведь все сегодняшние образцы приготовлены по стандарту (по крайней мере, такая надпись есть на этикетке каждого изделия). И уже после первого осмотра стало понятно: качество налицо.

Форма у образцов не «поплыла», крупных трещин и подрывов на поверхности нет, цвет во всех случаях темно-



коричневый, а мякиш пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь. Он легко возвращается форму после нажатия - и это хороший знак. Об отлаженной технологии говорит и качество промеса - без комочков. Вкус и запах также не вызвали у специалистов вопросов.

От воды до... кислоты

Излишку воды в хлебе точно не будет рад никто - ни специалист, ни простой покупатель. Такое изделие хуже усваивается, мякиш легко превращается в комок, и сам продукт в разы быстрее портится и покрывается плесенью. Чтобы предупредить подобные нарушения, специалисты проверяют

показатель «влажность мякиша». По ГОСТу доля влаги в «Дарницком» не должна превышать 48,5 процента. Мало воды - тоже плохо, ведь такой хлеб будет слишком сухой. К счастью, в нашем случае у всех «подопытных», можно сказать, «золотая середина»: минимум испытания (44,5 процента) - у ивановского хлеба, максимум (46,5) - у буйского, и он вполне укладывается в норму.

С кислотностью ситуация немного другая. Стандарт ограничивает этот показатель до 8 градусов. Будет больше - хлеб окажется слишком кислым. Сразу два образца - галичский и буйский хлеб - дали результат ровно 8 градусов. Это вполне объясни-

мо: костромичи предпочитают «Дарницкий» с характерной и выраженной кислинкой. И нарушения здесь нет - значение пограничное и ГОСТу отвечающее.

В целом претензий у специалистов нет ни к одному из представленных на экспертизе «Дарницких». Все три образца изделий «экзамен» выдержали с честью. Требованиям ГОСТ 26983-2015 они полностью соответствуют.

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

Как выбрать «Дарницкий»



герметичная упаковка

при нажатии легко сжимается и восстанавливает форму

шероховатая поверхность

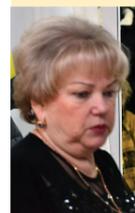
приятный и аппетитный запах

по краям буханки нет «выпылов»



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

- Первый и самый главный критерий качества хлеба - его свежесть. Если вы заметили на хлебе первичные признаки плесени - белесоватые пятна, покупать такой хлеб ни в коем случае нельзя! Плесень быстро распространяется и очень опасна для здоровья. Не жалейте времени и обязательно перед покупкой проверьте, не вышел ли у хлеба срок годности и не вызывает ли его внешний вид подозрений.



Александра:

- На самом деле хлеб покупаю редко, пеку часто сама зерновой хлеб - на кефире, с овсянкой, гречкой, ржаную муку добавляю. Из представленных выделила бы второй образец. Это настоящий «Дарницкий» - и по вкусу, и по консистенции.

Петр Михайлович:

- Всегда хлеб выбираю по вкусу. Лучший из предложенного - образец под номером два. Кстати, он очень похож с первым.



Фото Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность мякиша, не более 48,5 %	Кислотность мякиша, не более 8 градусов	Соответствие требованиям ГОСТ 26983-2015	Результат народного голосования
хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке, ООО «РИАТ-Энерго», Ивановская область, Приволжск	торговая сеть «Адмирал», Кострома	В норме	44,5	5,5	Соответствует требованиям по исследованным параметрам	3-е место
хлеб «Дарницкий» нарезанный в упаковке, ИП Сотников Н.А., Костромская область, Галич	торговая сеть «Адмирал», Кострома	В норме	45,5	8,0	Соответствует требованиям по исследованным параметрам	1-е место
хлеб «Дарницкий», ООО «Вектор+», Буй	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	46,5	8,0	Соответствует требованиям по исследованным параметрам	2-е место