

Правда, все ради дела. Чтобы костромичи могли покупать злаковые изделия, не опасаясь за свое здоровье, специалисты изучили и протестировали хлеб вдоль и поперек. К какому выводу они пришли, узнаем сегодня.

Не формой единой

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: изделия булочные «8 злаков» от «Вектора», Буйский хлебозавод ООО «Вектор+», Костромская область, Буй. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

булочка «Злаковая», ИП Сотников Н.А., «Галичский хлебокомбинат», Костромская область, Галич. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

булочки «8 злаков» в упаковке, обособленное подразделение ООО «Русский хлеб», Кострома. Место покупки - магазин «Адмирал», Кострома.

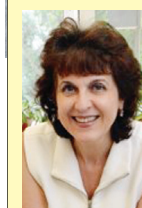
Такую булочку да к чашечке кофе или молока... Но экспертам даже помечтать об этом нельзя. Вооружаются регламентами, стандартами, нужными приборами и начинают тестирование. Испытаний булочкам предстоит пройти немало. Начинают, по традиции, с внешнего вида. Претензий к нему в этот раз не случилось. Все изделия круглую форму сохранили, цвет темно-коричневый, как и полагается этому виду злаковых. Весь хлеб пропеченный и хорошо промешанный, на ощупь - не влажный. В общем, «зачет» по каждому внешнему параметру.

Вода не подвела

А если органы чувств экспертов обманули? И в мякише на самом деле излишки влаги и других проблем? Разобраться с «внутренностями» изделий помогают физико-химические испытания. В том числе, с помощью специальных инструментов специалисты проверяют хлебный мякиш на влажность. Ограничения два: не меньше 19 и не больше 52 про-

Добрый злак

Эксперты пощупали булочки с прилавков Костромы



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

- Конечно, злаковые булочки, как и любой другой продукт, нужно выбирать внимательно, даже если вы доверяете производителю. Рассмотрите изделие. Никаких посторонних примесей, привкусов быть не должно. Тем более - признаков плесени. Осмотрите и прилавок, с которого берете хлеб. Полка должна быть чистой, упаковка - без повреждений. Если булочки продают без упаковки, они должны храниться в специальной таре.

центов. Иначе - не избежать проблем с качеством: булочки раньше времени испортятся или засохнут.

Тут нужно пояснить, что изделия приготовлены по разным ГОСТам. И приведенные выше цифры - стандарт для галичского и костромского хлеба. Для буйского - граница чуть выше - до 53 процентов. Однако на результат в любом случае это не влияет, ведь наши «подопытные» в нее вписываются «с запасом». Меньше всего влаги - в

изделиях «Русского хлеба» (27,5 процента), больше - в буйских булочках (34,5 процента), норму в любом случае отвечает.

Добавили кислинки?

Не было отстающих и в испытаниях на кислотность. Этот показатель напрямую влияет на вкус. Задачи перебарщивать с ним и лишать покупателей удовольствия у производителей, конечно, никогда не было. Но если происходят

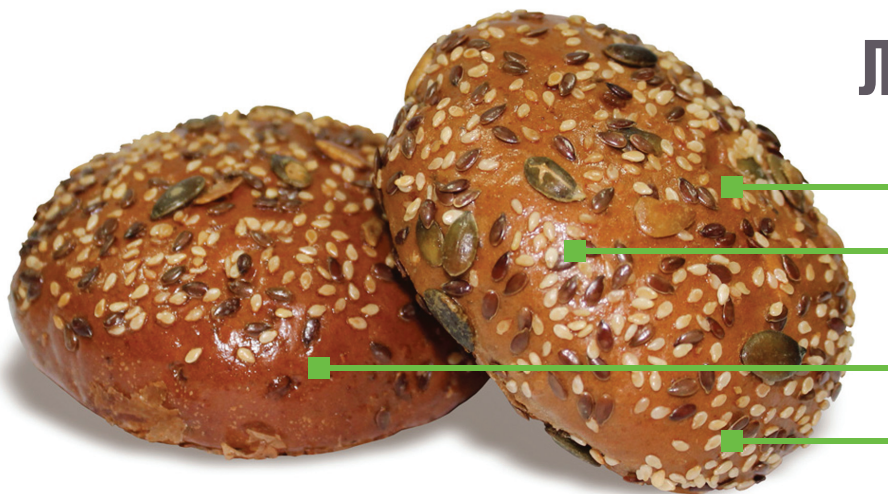
технические накладки, излишняя кислотность прямо об этом «скажет». К счастью, пока проблем не намечается: выше трех градусов у наших «подопытных» испытание не показало.

Вывод делаем приятный: все три вида злаковых булочек от костромских предприятий качеством порадовали. Главные показатели не превышают норм, указанных в стандарте. А значит, станут приятным и безопасным дополнением к вашему столу.

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

* Хлеб от «Вектор+» тестировали по ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия». Два других образца - по ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия».

Ликбез для покупателя



хлеб мягкий и воздушный на ощупь

ровная поверхность, без трещин и разрывов

после сжатия легко возвращает форму

равномерная посыпка изделий

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность мякиша, 19-52%	Кислотность мякиша, не более 3,5 градусов	Нормы, установленные стандартом
изделия булочные «8 злаков» от «Вектора», Буйский хлебозавод ООО «Вектор+», Костромская область, Буй	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	34,5 (норматив 19-53)	3 (норматив не более 12)	Не превышает норм ГОСТ 31807-2018*
булочка «Злаковая», ИП Сотников Н.А., «Галичский хлебокомбинат», Костромская область, Галич	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	33	3	Не превышает норм ГОСТ 31805-2018
булочки «8 злаков» в упаковке, обособленное подразделение ООО «Русский хлеб», Кострома	магазин «Адмирал», Кострома	В норме	27,5	2,5	Не превышает норм ГОСТ 31805-2018

ВКУС НАРОДА

Узнать о «хлебных» предпочтениях мы решили и у жителей области. Какие изделия выбирают и почему? А может быть, сами готовы встать у печи или духовки? Ответы, как всегда, из первых уст.

Ольга:

- Я пеку редко. Нам в поселок привозят хлеб из одной местной пекарни, всегда берем его. Стандартный набор: буханку белого и черного хлеба, батон. Всегда свежий, претензий к качеству нет.



Марина:

- Мы в магазине покупаем батон и каравай. Хлеб не привозной - готовят на местном предприятии. Сама тоже пеку, люблю побаловать детей и внуков пиццей, сладкими булочками и пирожками с сосиской.



Наталья:

- Покупаю обычно хлеб от производителей из нашей и соседней области. Мальчишки, старшие сыновья, любят батоны нарезные, сдобу с маком, а младший - сладкий пирог. Также иногда берем пирожки с различными начинками и пирог с творогом из местной пекарни. По настроению печем и сами.



Светлана:

- Сама не пеку хлеб, не хватает на это времени. Часто выбираем хлеб «Боярский», сладкий, с ароматными специями, или местный «8 злаков». Удобно, что можно заехать в магазин и купить изделия еще горячими, с пылу с жару.



Ольга:

- У нас двое маленьких детей, поэтому стараемся всегда покупать сладкую выпечку. Для себя по стандарту - белый, ржаной хлеб, иногда батоны с отрубями. Весь хлеб производят у нас, все вкусно.



Фото из открытых источников

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»