

«Подорвал» доверие ГОСТа

Среди пшеничного хлеба с прилавков Костромы специалисты нашли нарушителя

Хлеб появляется в нашей рубрике довольно часто, однако толком эти изделия мы еще не раскусили. Иногда они ведут себя непредсказуемо: могут несколько лет подряд проходить испытания с отличием, а потом раз - и обидная осечка. Какая продукция не оправдала надежды специалистов в этот раз и почему, узнаем сегодня.

Дефект обнаружен

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: хлеб «Пшеничный формовой новый» из муки пшеничной высшего сорта, нарезанный, упакованный, акционерное общество «Кинешемский хлебокомбинат», Ивановская область, Кинешма. Место покупки - магазин «Десяточка», Кострома;

хлеб «Красносельский», ИП Иванов М.В., «Галичский хлебокомбинат», Костромская область, Галич. Место покупки - магазин «Десяточка», Кострома;

хлеб пшеничный, пекарня «Шустрый пекарь», Кострома. Место покупки - пекарня «Шустрый пекарь», Кострома;

хлеб «Деревенский» пшеничный, ИП Сорокин В.Г., Кострома. Место покупки - пекарня «Белые слоны», Кострома.

Чтобы узнать, отвечают ли буханки всем положенным нормам, эксперты первым делом тщательно их осматривают. Три образца из четырех - вне подозрений. На них нет дефектов: трещин, подрывов, боковых выплывов. Чего не скажешь про кинешемский хлеб. Глубокую борозду - подрыв - на изделии видно невооруженным глазом, а верхняя корка легко отстает от мякиша. Специалисты понимают, что дело тут совсем не в том, красиво это или нет, а в нарушении технологии приготовления. Поэтому пшеничный кинешемский «гость» проверку не проходит.

Остальные буханки пропеченные и не влажные на ощупь. Эластичные - легко сжимаются и возвращают форму. Нет комочков, пустот и уплотнений, а это хороший знак.

Избыток воды доведет до беды

Теперь пройдемся по физико-химическому составу. Один из главных показателей здесь - влажность. И ей стро-



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

- Сейчас не так просто найти натуральный хлеб, так как многие производители добавляют улучшители и консерванты, чтобы изделие было вкуснее и дольше хранилось. Поэтому лучше остановить свой выбор на хлебе, изготовленном по ГОСТу. При покупке обязательно осмотрите внешний вид буханки. На качественном продукте вы не увидите горелых мест, трещин. После сжатия мякиш такого хлеба быстро возвращает форму. Если же хлеб на ощупь липкий - значит в нем уже завелась плесень или картофельная палочка.

го-настрога запрещено превышать 45 процентов. Лишняя вода приведет к печальным последствиям: хлеб быстро начнет горчить и заплесневеет. Но нашим подопытным, к счастью, такая участь не грозит. Ровно по 44 процента влажность в кинешемском хлебе и буханке от «Шустрого пекаря». А меньше всего влаги, пусть и не на много, - в хлебе из пекарни «Белые слоны»: 39 процентов.

Кислотность важна не меньше. Измеряется она в градусах и если не превышает трех, можно не беспокоиться: состав

не нарушен, да и хлеб кислить не будет. Наши «подопытные» вредничать, по всей видимости, не собирались. Во всех четырех случаях результат уверенный - от 1 до 1,5 градуса.

Однако, мы помним, что экспертиза была не столь однозначной. Проверку не прошел кинешемский хлеб. Специалисты заподозрили его в нарушении технологии приготовления. Доказательство - подрывы на поверхности и отслаивание корки. Тройка других изделий всем требованиям стандарта соответствует.

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



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность мякиша, не более 45%	Кислотность мякиша, не более 3 градусов	Соответствие требованиям ГОСТ
хлеб «Пшеничный формовой новый» из муки пшеничной высшего сорта, нарезанный, упакованный, акционерное общество «Кинешемский хлебокомбинат», Ивановская область, Кинешма	магазин «Десяточка», Кострома	На поверхности есть подрывы. Верхняя корка отстает от мякиша	44	1,5	Не удовлетворяет требованиям по органолептическим показателям
хлеб «Красносельский», ИП Иванов М.В., «Галичский хлебокомбинат», Костромская область, Галич	Магазин «Десяточка», Кострома	В норме	39,5	1,5	Соответствует требованиям
хлеб пшеничный, пекарня «Шустрый пекарь», Кострома	пекарня «Шустрый пекарь», Кострома	В норме	44	1,5	Соответствует требованиям
хлеб «Деревенский» пшеничный, ИП Сорокин В.Г., Кострома	пекарня «Белые слоны», Кострома	В норме	39	1	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Своими секретами выбора хлеба с нами во время традиционного опроса поделились и жители области. А заодно рассказали журналистам «СП»-Экспертизы, какую выпечку предпочитают.

Анастасия:

- Мы не часто покупаем хлеб. Если берем, то цельнозерновой, бородинский или с вкусовыми добавками. Не помню уже, когда последний раз ела простую пшеничную или ржаную горбушку. Выбираем обычно по мягкости и свежести.



Лейла:

- Черный хлеб перестали брать из-за проблем со здоровьем. А так раньше очень нравился ржаной каравай, продукт одного из местных предприятий, и бородинский. Батон, честно говоря, уже как-то приелся, в последнее время берем маткаш.



Александра:

- Я частенько захожу в пекарню и покупаю самодельный хлеб, мне очень нравится открывать для себя новые вкусы. А так у нас дома есть хлебопечка, поэтому покупаем выпечку только в редких случаях.



Татьяна:

- Беру в магазине местный каравай и белый хлеб, нравится по вкусу, нет ничего лишнего. Всегда в первую очередь ориентируюсь на свежесть, мягкость и аромат, производитель для меня не так важен.



Елена:

- Обычно приобретаем хлеб местного производства, к нему больше доверия. Выбираем, наверное, как и все, - на ощупь, чтобы был мягкий и свежий. А еще важен цвет, он должен быть приятным.



Фото из личных архивов



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»