

Запахло жареным

Половина пончиков с костромских прилавков не отвечает ГОСТу

Берлинеры, донаты, кастаньоле, пышки - как пончики ни назови, а суть одна и та же: вкусное, жареное во фритюре лакомство. Известное с античных времен, оно и сейчас пользуется популярностью. В Костроме пончики можно найти почти в каждой пекарне и магазине. Вот только научились ли их готовить - большой вопрос. Как показала «СП»-Экспертиза, это искусство подвластно пока не всем.

Подлили масла в огонь?

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: пончики жареные. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома; пончики жареные. Место покупки - пекарня «С пылу, с жару», Кострома; пончики жареные. Место покупки - сеть кафе «Чебурек или пончик», Кострома; пышки весовые, Россия, ООО «Лента», Кострома. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома.

Мучные «колечки» эксперты внимательно рассмотрели и практически на каждом отметили деформацию. Правда, ее посчитали незначительной, ведь изделия не крошатся и не ломаются, да и форму не изменили. Сморщенная поверхность, коричневый цвет - все это логичные признаки жареного в масле теста. Попробовав образцы на вкус, эксперты оценили промес - без комочков, развитую пористость и пропеченность.

В одном случае специалистов насторожил посторонний привкус. Изделия из кафе «Чебурек или пончик» сильно «отдавали» горелым маслом. И по-гостовски, и по-человечески - это нарушение.



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

- Главный совет при выборе мучных изделий - обязательно проверяйте дату изготовления и сроки хранения продукта. Просроченные даже на несколько часов изделия могут быть опасны для здоровья. Также советую не покупать товар с конденсатом на упаковке. Влага способствует развитию вредных бактерий. Быстрее всего микробы размножаются в масляном креме.

ние. Поэтому проба испытание не прошла.

Влага, которая губит

Да-да, такое тоже бывает. В нашем случае она, конечно, не погубила, но с дистанции «сняла» пончики из пекарни «С пылу, с жару». Рассказываем, почему так получилось. На этапе физико-химического исследования специалисты проверили влажность мякиша. Согласно ГОСТу, порог 44 процента показатель категорически не должен переступать. Избыток влаги говорит о нарушении.

шениях и приводит к быстрой порче выпечки. А у изделий пекарни как раз и оказалось превышение: пусть на 0,5 процента, но все равно считается. Поэтому стандарт их забраковал. У остальных образцов, не считая пышек из «Ленты» (на них нет норматива), с влагой полный порядок.

«Градусник» для выпечки

Так как пончик - изделие мучное, проверили эксперты и кислотность. В выпечке этот показатель - своеобразный индикатор качества. В нор-

ме кислотность, значит, нарушений при приготовлении не было, а сырье использовалось доброное.

Стандарт, в случае с жареной выпечкой, ограничивает этот показатель 3,5 градуса. Больше нашим «подопытным» и не надо. Максимум испытания - 2 градуса - у продукта «Чебурек или пончик». Минимум специалисты зафиксировали у пончиков из пекарни «С пылу, с жару»: всего лишь 0,5 градуса.

И хотя последнее испытание прошло без потерь на «пончиковой» передовой, мы не забыли, что в первых двух этапах испытание не прошла ровно половина закупки. За посторонний привкус поплатилась репутацией выпечка из сети кафе «Чебурек или пончик», за избыток влаги - изделия пекарни «С пылу, с жару». К пончиками из «Лидера» и «Ленты» у специалистов претензий нет.

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

Ликбез для покупателя



- Консерванты и загустители в составе должны насторожить.
- Отдаем предпочтение местному продукту: его не везли сотни километров.
- Никаких подозрительных запахов быть не должно.
- Чем нейтральнее цвет, тем больше вероятности, что там нет вредных красителей.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность мякиша, не более 44%	Кислотность мякиша, не более 3,5 градуса	Соответствие требованиям ГОСТ 31751-2012
пончики жареные	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	36,5	1,5	Соответствует требованиям по вышеуказанным показателям
пончики жареные	пекарня «С пылу, с жару», Кострома	В норме	44,5	0,5	Не соответствует требованиям по влажности мякиша
пончики жареные	сеть кафе «Чебурек или пончик», Кострома	Имеется посторонний привкус	39	2	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям (наличие постороннего привкуса)
пышки весовые, Россия, ООО «Лента», Кострома	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	45,0 (норма не указана)	1,0 (норма не указана)	Документом не регламентируется

ВКУС НАРОДА

Неоднозначное качество пончиков удивило не только экспертов, но и корреспондентов «СП»-Экспертизы». Поэтому спрашиваем у костромичей, как они относятся к мучным сладостям с прилавков Костромы, что обычно выбирают и были ли претензии?

Наталья:

- Не скажу, что я любитель кондитерских изделий. Иногда покупаю печенье, иногда сама что-то могу приготовить. Например, «розочки» из творога. А на бракованные сладости ни разу не попадала, если честно.



Ольга:

- Пончики не покупала уже очень давно! Из кондитерки очень люблю кексы. И горький «экземпляр» мне один раз все-таки попался. Производителя сейчас не вспомню, но было неприятно.



Петр:

- Иногда берем эклеры или пирожные. Даже не помню, когда последний раз пробовал пончики. Такую сладкую выпечку обычно берем в супермаркетах или пекарнях. На испорченные изделия не попадали, но, считаю, от этого никто не застрахован.



Александра:

- Такие продукты, как пончики, пирожные всякие, обычно беру в местных пекарнях. Качеству доверяю. Думаю, костромичи знают, что готовят сладости для своих земляков, поэтому выкладываются по полной.



Елена:

- Сладкое уже давно особо не покупаю. Могу иногда, если очень захочется, выбрать какое-нибудь пирожное. К счастью, качество не подводило.



Фото Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»