

С маком и со вкусом

Эксперты и горожане дали свои оценки плетенкам с прилавков Костромы

Какой только хлеб не прошел через «жернова» «СП»-Экспертизы за годы работы! «Дарницкий» проверяли, батоны «пытали», даже злаковые булочки и пироги с капустой изучали с пристрастием. Пришел черед и плетенки с маком. Звучит уже вкусно, правда? А насколько эти изделия качественные, предстояло выяснить специалистам.

Напели по ГОСТу?

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: плетенку с маком, «Галичский хлебокомбинат», ИП Иванов М.В., Костромская область, г. Галич. Место покупки – универсам «Лидер», Кострома; изделия хлебобулочные, плетенка с маком в/с, «Буйский хлебокомбинат», ООО «Вектор+», Костромская область, Буй. Место покупки – гипермаркет «Адмирал», Кострома; плетенку с маком, нарезка, ООО «Лента», Кострома. Место покупки – гипермаркет «Лента», Кострома.

Плетенки в гостях у наших специалистов впервые, но чувствуют себя как дома. Эту уверенность можно объяснить. Хотя бы гостевскими внешними данными: форма не расплывчатая, глянцева и покрытая маком, мякиш пропеченный и эластичный, без комочков и следов непромеса. В случае с галичским и буйским хлебом плетение у хлеба ярко выраженное, чего не скажешь про выпечку из «Ленты». Однако



это не помешало ей, как и первым двум образцам, успешно пройти первое испытание.

Не живительная влага

Завышенная влажность мякиша почти всегда говорит о том, что у выпечки есть проблемы. Как минимум – с технологией приготовления. Ну и с качеством сырья тоже. Для таких изделий, как плетенка, ГОСТ предлагает лишь один вариант: влага не должна быть выше 41 процента. Лишнего в «подопытных» специалисты не нашли. А наиболее сухим из воды вышел хлеб из «Ленты». Его результат – 34,5 процента. Максимум (39 процентов) – у буйской выпечки.

Не нахмичили производи-

тели и с кислотностью. Идут почти вровень: по два градуса у буйского хлебокомбината и галичского комбината, и чуть выше – 2,5 градуса у хлеба из «Ленты». Таким результатом ГОСТ доволен.

Посчитали поры?

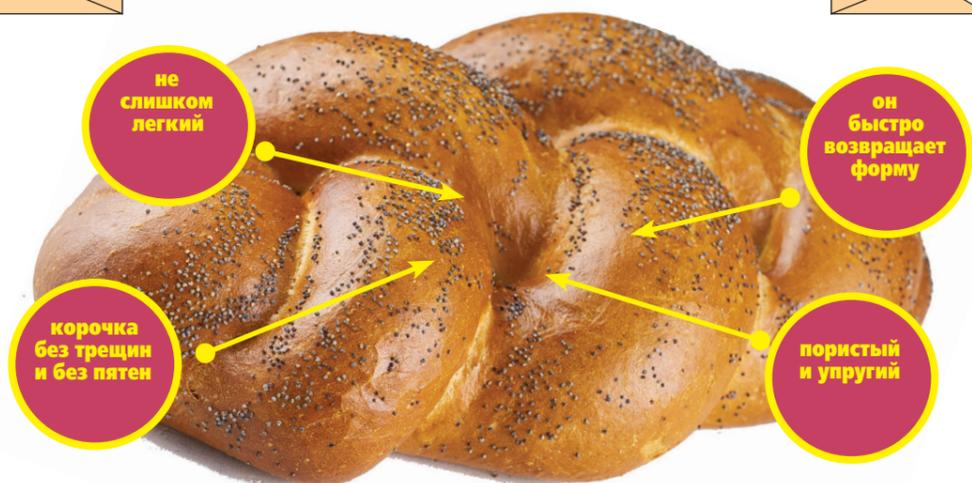
Пористость специалисты измеряли только в двух образцах: плетенках из Галича и Буя. Объясняется это просто: в нарезанном хлебе определить этот показатель невозможно. Хотя о качестве он тоже может рассказать немало. Например, выдаст «с головой» некачественную муку – тесто в таком случае получается недостаточно разрыхленным, отсюда и претензии ко вкусу. Чтобы не

возникло неприятных ситуаций, ГОСТ предлагает производителям придерживаться принципа «чем больше, тем лучше». Пористость, по слову стандарта, должна превышать 72 процента. В обоих случаях с этим показателем полный порядок. А максимум испытания – 83 процента – у галичского хлеба.

Такие экспертизы нам нравятся. Подбиваем «итоги»: все три образца костромской плетенки соответствуют требованиям ГОСТ 27844-88 по вышеуказанным показателям.

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

ХЛЕБ БЕРЕМ, ЕСЛИ...



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

– При покупке хлеба, даже самых любимых и вкусных торговых марок, всегда внимательно читайте состав. Если там есть маргарин, гидрогенизированные масла или сахарный сироп, от продукции советуем отказаться. Такие «составляющие» не добавляют выпечке пользы, а навредить здоровью смогут.

Рауф:
– Я бы отдал свой голос за первый образец. Мягкий, плотный, свежий — все, как я люблю. Выделил бы и третий образец. Тоже порадовал вкусом.

Елена:
– У нас есть одна любимая марка хлеба, стараемся брать только ее. Из представленных выделила бы первый образец. Уж очень он мягкий, сладкий, вкусный. Даже ребенку очень понравился. А у второго образца вкусная румяная корочка.

Фото
Виталия БОЛДОВА

**ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность мякиша, не более 41%	Кислотность мякиша, не более 2,5 градуса	Пористость мякиша, не менее 72%	Соответствие требованиям ГОСТ 27844-88	Результат народной дегустации
плетенка с маком, «Галичский хлебокомбинат», ИП Иванов М.В., Костромская область, г. Галич	универсам «Лидер», Кострома	В норме	36,5	2,0	83	Соответствует требованиям	1-е место
изделия хлебобулочные, плетенка с маком в/с, «Буйский хлебокомбинат» ООО «Вектор+», Костромская область, Буй	гипермаркет «Адмирал», Кострома	В норме	39,0	2,0	79,0	Соответствует требованиям	3-е место
плетенка с маком, нарезка, ООО «Лента», Кострома	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	34,5	2,5	В нарезке показатель не определяется	Соответствует требованиям по вышеуказанным показателям	2-е место