

**Хлеб - частый гость в нашей рубрике «СП»-Экспертиза. Просто потому, что он всему голова и без него ни один стол не обойдется. Вот и в этот раз мы закупили несколько батончиков в магазинах Костромы. Проверили их эксперты весьма тщательно, чтобы понять: есть ли внешние изъяны и так ли хорош хлеб изнутри.**

### По всей форме

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

батон «Костромской», ИП Гурина Н.А., Кострома. Место покупки: магазин «Адмирал», Кострома;

батон «Нарезной» в упаковке, ООО «Риат-Энерго», Ивановская область, Приволжск. Место покупки: магазин «Адмирал», Кострома;

батон «Нарезной» в упаковке, ООО «Готовый продукт», Кострома. Место покупки: универсам «Лидер», Кострома;

батон «Нарезной» в упаковке, ООО «Вектор+», Костромская область, Буй. Место покупки: универсам «Лидер», Кострома.

Как видим, наименования разные. Но на проверку, особенно органолептических показателей, это никак не повлияет. Ведь все образцы выглядят, как и подобает настоящему батону. Во-первых, что касается формы продукта. У каждого из образцов она продолговато-овальная, как того и требует стандарт. Цвет тоже аппетитный - от светло-желтых до коричневых тонов. Это про корочку, а по поводу мякиша представленных на экспертизу батончиков эксперты дали такое заключение: эластичный, пропеченный, не влажный на ощупь, без комочков и следов непромеса. Ну и вообще внутри, на первый, но профессиональный взгляд специалистов,

# Батон, не кисни!

## Чем порадовали экспертов образцы хлеба с костромских прилавков?



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

- Иногда наблюдается наличие конденсата в упаковке с батончиком. Конденсат может появиться, если после выпечки изделие не охладили до нужной температуры - до 28 градусов. И упаковали. Повышенное содержание влаги в упаковке может сокращать сроки хранения и провоцировать быстрое плесневение изделий. Такой батон лучше не покупать.

отступлений от стандарта нет. Вкус и запах тоже свойственные данному виду изделий.

### Воздушно и легко

А дальше нас ждет этап физико-химических

испытаний. Эксперты проверили целый ряд показателей. Все они сказываются на качестве батона: малейшее отклонение от ГОСТа - и все, провал. Возьмем, к примеру, такой показатель как влажность. Согласно документам, она не должна превышать 42 процента. В противном случае, гласит ГОСТ, излишняя влага не лучшим образом скажется и на вкусовых качествах продукта, и на сроке годности батона. Но в нашем случае

этого не произойдет. Влажность мякиша во всех четырех случаях норме соответствует. Ближе всего к границе подобрался батон от «Готового продукта» - 41,5 процента.

Далее проверили эксперты кислотность наших образцов. ГОСТ гласит - если этот показатель свыше 2,5 градуса, то технология приготовления нарушена. Несоответствие стандарту говорит о невысоком качестве используемой муки и, как следствие, о том, что сам хлеб получится более кислым, твердым и отнюдь не пористым. В общем, производители к показателям кислотности относятся очень щепетильно. Никто нормы не превысил.

Все наши образцы не нарезаны на кусочки. Батончики целые, а потому и требования к пористости мякиша у них особые - не менее 73 процентов. И опять - четыре образца превысили необходимую планку. А это значит, что пекари на производстве тесто помесили основательно, и хлеб получился мягким и даже воздушным.

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



Наименование	Место покупки	Влажность мякиша, не более 42 %	Кислотность мякиша, не более 2,5 градуса	Пористость мякиша, не менее 73%	Соответствие требованиям ГОСТ
Батон «Костромской», ИП Гурина Н.А.	Магазин «Адмирал», Кострома	38,5	2,5	78	Соответствует
Батон «Нарезной» в упаковке, ООО «Риат-Энерго», Ивановская область, Приволжск	Магазин «Адмирал», Кострома	39,5	2,5	80	Соответствует
Батон «Нарезной» в упаковке, ООО «Готовый продукт»	Универсам «Лидер», Кострома	41,5	2,0	82	Соответствует
Батон «Нарезной» в упаковке, ООО «Вектор+», Костромская область, Буй	Универсам «Лидер», Кострома	37,5	2,0	80	Соответствует

### ВКУС НАРОДА

**Многообразие батончиков на прилавках костромских магазинов поражает. Десятки производителей и наименований. У каждой хозяйки, безусловно, есть секрет выбора хлеба. Какой батон предпочитают костромичи, решили мы узнать в очередном опросе.**



**Елена:**

- Беру хлеб только одного проверенного производителя. Но даже он со временем стал делать хлеб хуже. Раньше буквально как пряник был! А теперь что-то не то...

**Вера:**

- Мне кажется, пеки я сама хлеб, съела бы его больше. Поэтому и покупаю в магазинах. И на мой вкус везде батон примерно одинаковый. Какой лучше или хуже, сразу и не скажешь.

**Лариса:**



- Сама хлеб не пеку, только пироги. А что касается обычного батона, его куда проще взять в магазине. К качеству особых претензий нет, но вкус не тот, что был еще лет десять назад. Мне кажется, поменялись и технологии, и сама мука стала другой.

**Татьяна Николаевна:**

- Не скажу, что хлеб, который сейчас есть на полках, очень вкусный. Был любимый производитель, но он стал делать самые обычные батончики. Поэтому беру что есть в магазине. К счастью, сейчас очень большой ассортимент.

**Тамара Ивановна:**



- Я беру хлеб в одном конкретном магазине - там собственное производство. Причем покупаю сразу несколько батончиков. Правда, стала замечать, что качество портится от раза к разу - хлеб очень рассыпчатый.

**Материал подготовил Владимир АКСЕНОВ.**  
Фото  
**Андрея Вилашкина**