

Багет - из Франции привет

Умеют ли в Костроме печь этот хлеб, выясняла «СП» - Экспертиза»

Разные хлебобулочные изделия проверяли мы в рамках нашей рубрики. Но вот дошла очередь и до традиционной французской выпечки. Во Франции даже ежегодно проводится конкурс на лучший багет страны. Победитель получает возможность поставлять изделия в Елисейский дворец главе государства. А мы провели свой конкурс на лучший багет с костромских прилавков.

И вкус, и цвет, и хруст французской булки...

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

багет. Изготовитель: ООО «Готовый продукт», Кострома. Место покупки: магазин «Лидер», Кострома;

багет пшеничный. Изготовитель: ИП Гоморова Елена Владимировна, Кострома. Место покупки: магазин «Гулливер», Кострома;

багет «Французский» пшеничный. Изготовитель: ИП Глебова Н.А., Кострома. Место покупки: магазин «Адмирал», Кострома;

багет «Французский». Изготовитель: ООО «Лента», Кострома. Место покупки: магазин «Лента», Кострома.

Для начала следовало изучить внешний вид, органолептические показатели наших багетов. А они оказались весьма неплохие. Отличить изделия можно было по количеству надрезов: от четырех до двенадцати. А в целом форма не расплывчатая, без притисков, продолговато-овальная. Такие батончики не только хороши на внешний вид, но и изнутри. Мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами принимает первоначальную форму. Без всяческих комочков и следов непромеса. То есть приятные снаружи и внутри.

Вот только у багетов из костромских магазинов отличается и цвет: от светло-желтого до коричневого. Однако ГОСТ за такую палитру не наказывает - все в норме. Как и вкус, и запах: свежая выпечка, какой она должна быть. Но это только один из элементов успеха. Далее всем багетам предстояла проверка физико-химических показателей.



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

- Такой показатель как влажность важен для любого хлебобулочного изделия, и для багета в частности. Ее определяют для проверки соблюдения режима технологического процесса, рецептуры; для учета энергетической ценности хлеба. Повышенная влажность становится причиной того, что хлеб расплывается, а мякиш заминается. В свою очередь, пониженная влажность является причиной плотности и сухости мякиша. Такой хлеб очень быстро черствеет.

Не кисло!

Существуют определенные сложности при физико-химической проверке именно багетов. Дело в том, что ГОСТ не ставит четких рамок для этого вида хлебобулочных изделий. Но тем не менее проверили эксперты сразу несколько показателей. Потому приводим эти цифры справочно.

Возьмем, к примеру, такой показатель как влажность. 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 примерно одинаковая: по 29 процентов в багетах из «Ленты» и «Лидера». Чуть больше - 30 процентов - в продукте из «Адмирала». И 39 процентов влажность в багете из «Гулливера».

Далее багеты ждала проверка на кислотность. Измеряет-

ся она в градусах. И в этом показателе наши образцы близки. Сразу три из них имеют 2,5 градуса кислотности. И лишь багет из «Лидера» отличился: ровно три градуса.

В итоге получается, что все три образца проверку проходят. Вышли и вкусом, и цветом наши багеты. Но только нужно быть внимательными при выборе любых хлебобулочных изделий. И, конечно, следовать советам наших экспертов.

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



Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность мякиша	Кислотность мякиша	Соответствие требованиям нормативных документов
Багет. Изготовитель: ООО «Готовый продукт», Кострома	Магазин «Лидер», Кострома	В норме	29,0	3,0	Соответствует
Багет пшеничный. Изготовитель: ИП Гоморова Елена Владимировна, Кострома.	Магазин «Гулливер», Кострома	В норме	39,0	2,5	Соответствует
Багет «Французский». Изготовитель: ИП Глебова Н.А., Кострома	Магазин «Адмирал», Кострома	В норме	30,0	2,5	Соответствует
Багет «Французский» пшеничный. Изготовитель: ООО «Лента», Кострома.	Магазин «Лента», Кострома	В норме	29,0	2,5	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Зачем покупать батон, если можно взять изысканный багет? Таким вопросом на этой неделе задались корреспонденты «Северной правды». В чем его преимущества и недостатки и почему костромичи не предпочли хруст французской булки простому хлебу?



Олег:

- Покупаю багет регулярно, обязательно смотрю, чтобы он был отечественного производства. Я вообще считаю, что российские продукты всегда были самыми качественными и вкусными, так как доводилось бывать в других странах и сравнить.



Ольга:

- Бывает, что беру для себя багет, когда настроение хорошее. На качество не могу пожаловаться, всегда вкусный попадался. Я вообще очень люблю хлебобулочные изделия и даже специально купила хлебопечку, чтобы самой их делать. Багеты я, конечно, не выпекала, но обычный хлеб получается гораздо вкуснее, чем магазинный.



Галина:

- При обычных обстоятельствах не покупаю. Мне, знаете ли, хватает и обычного хлеба. Багет пробовала и не понравился - какой-то вязкий он, что ли. На любителя, в общем.



Нина:

- Багеты у нас не очень популярны, потому что их в пакетах носить неудобно - они длинные и ломкие. Я пробовала багеты в гостях, и в принципе они неплохи, хоть вкус и специфический. Но не настолько, чтобы при всех обстоятельствах предпочесть их обычному батону.



Елена:

- Предпочитаю экзотическому багету старый добрый хлеб или булку. Его и в магазинах-то не всегда можно найти - во всяком случае я его не часто нахожу на полках с хлебобулочными изделиями.

Фото Андрея Вилашкина