Хлебное место

Чем удивили экспертов батоны с костромских прилавков?

Сегодня гостем нашей экспертизы стал самый популярный продукт - пшеничный хлеб. Его мы проверяли и в прошлом году, и даже в позапрошлом... В общем, держим руку на пульсе. Но в этот раз собрали пять батонов исключительно от производителей Костромской области.

По внешности встречают...

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

батон. Изготовитель: пекарня «Шустрый пекарь», г. Кострома. Место покупки: пекарня «Шустрый пекарь», Кострома;

хлеб «Балтийский». Изготовитель: ООО «Лента», г. Кострома. Место покупки: магазин «Лента», г. Кострома;

хлеб «Нарезной». Изготовитель: ООО «Готовый продукт», г. Кострома. Место покупки: магазин «Лидер», г. Кострома;

хлеб «Утренний», нарезанный. Изготовитель: ТМ «Фабрика СудиСласть», пгт. Судиславль, Костромская область. Место покупки: магазин «Лидер», г. Кострома;

хлеб «Нарезной». Изготовитель: ООО «Вектор+», г. Буй. Место покупки: магазин «Лидер», г. Кострома.

Хлебную экспертизу по традиции начали с проверки органолептики. То есть внешнего вида и свойств товара. Четыре из пяти представленных образцов с честью прошли испытание. Их форма не расплывчатая, без притисков, продолговато-овальная. Следует отметить, что батон «СудиСласти» нарезан на кусочки. Запомним этот факт - он отразится на проверке физико-химических показателей. Обращаем внимание и на то, что цвет наших «подопытных» колеблется от светло-желтого до темно-коричневого. Но все варианты приемлемы.

В остальном же четыре батона идентичны: надрезы на поверхности, мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, а после легкого надавливания пальцами принимает первоначальную форму. Внутри батоны без комочков и следов непромеса. И, соответственно, имеют настоящий «хлебный» вкус и запах.

Но один образец отличился со знаком «минус». Батон «Шустрого пекаря» не пропеченный и потому влажный. А после легкого надавливания, в отличие от своих «коллег», мякиш не принимает первоначальную форму. Как вы понимаете, такого ГОСТ не допускает.

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

- Проверить буханку или батон на качество можно даже в магазине. Для этого достаточно хлеб сжать. Если он слипается - употреблять его не рекомендуется. Правильный хлеб должен «пружинить», возвращать свою форму. Дома разрежьте хлеб и посмотрите на пористость. Поры должны быть равномерными. В батоне крупные дырки точно должны насторожить.

...по содержанию провожают

С физико-химическими показателями все несколько сложнее. Часть батонов изготовлены по ГОСТу, часть - по ТУ. А изделие из Судиславля и вовсе нарезано - поэтому и пористость здесь не проверяется. Тем не менее можно привести некое сравнение. Самым «влажным» оказался батон из «Ленты» - 38,5%. Самым сухим - от ООО «Готовый продукт» 34%. Одинаковые показатели кислотности зафиксированы у трех образцов: «СудиСласти», «Готового продукта» и «Ленты» - 1 градус. А у «Шустрого пекаря» и «Вектора +» они несколько выше - 1,5 градуса.

Самым пористым оказался (с большим отрывом) как раз батон из Буя. Его показатель - 87% при нормативе не менее 73%. Отметим также, что остальные три батона, у которых проверяли пористость, выдали результаты в диапазоне 72 - 76%.

Как бы мы ни хотели, но поставить «отлично» батонам за эту проверку у нас не получится. Один образец не прошел экспертизу. А это значит, что нужно быть внимательными при выборе хлеба и следовать советам наших экспертов!

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

Наименование и производитель	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность мякиша, %	Кислотность мякиша, градусы	Пористость мякиша,%,	Соответствие ГОСТ 27844-88
Батон. Пекарня «Шустрый пекарь»	Пекарня «Шустрый пекарь», г. Кострома	Не пропеченный, влажный на ощупь	35,5	1,5	72	Не соотвествует по органолептическим показателям
Хлеб «Балтийский», ООО «Лента»	Магазин «Лента», г. Кострома	В норме	38,5	1	76	В норме
Хлеб «Нарезной», ООО «Готовый продукт»	Магазин «Лидер», г. Кострома	В норме	34,0 (норма - не более 42)	1 (норма - не более 2,5)	74 (норма - не менее 73)	В норме
Хлеб «Утрений», ТМ «Фабрика «Судисласть»	Магазин «Лидер», г. Кострома	В норме	37,5	1	-	В норме
Хлеб «Нарезной», «Вектор+»	Магазин «Лидер», г. Кострома	В норме	35,5 (норма - не более 42)	1,5 (норма - не более 2,5)	87 (норма - не менее 73)	В норме

ВКУС НАРОДА

Кострома – хлебный край, это мы выяснили. Производителей много, а если учесть, что привозят батоны к нам и от соседей, то ассортимент получается просто огромным. Довольны ли качеством хлеба с костромских прилавков сами горожане? Этот вопрос мы задали потребителям.

Елена:

- Не нравится вкус хлеба, который продается в магазинах. Я чаще всего беру в пекарнях, есть несколько любимых. Там и запах другой, и вкус настоящий.

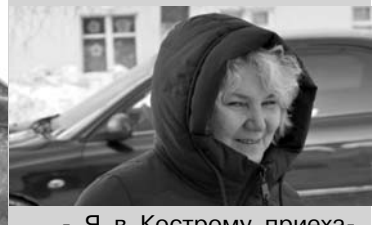
Наталья:

- Как проверить качество хлеба, если он упакован? Только на ощупь. А вот вкус не почувствуешь. Поэтому в крупных магазинах хлеб не беру. Чаще покупаю в пекарнях. Могла бы и сама делать, но понимаю, что хлебопечку куплю, а потом заброшу - нет времени заниматься.

Евгения Анатольевна:

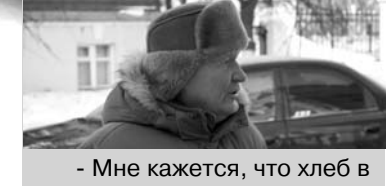
- Именно костромской хлеб я не беру. Мне нравится один производитель из района области. К счастью, он поставляет свой хлеб в магазин рядом. Там и покупаю.

Ольга:



- Я в Кострому приехала из Якутии. Поэтому, если сравнивать местный хлеб с тем, что продается на севере, костромской намного лучше. Но я чаще беру себе черный хлеб. Батон дети любят.

Александр:



- Мне кажется, что хлеб в Костроме не очень. И виноваты в этом не производители или магазины. Страдает качество муки.