

О натуральности - на ощупь

Из всех сил стараются производители угодить своему покупателю, лишь бы возвратился к ним снова и снова. Захотел - колбаски ему нарежали, ещё покапризничал - и берет в магазине уже нарезанный батон. Осталось только маслом намазать. А вот стараются ли производители угодить своему покупателю качеством такого хлебushка, узнаем сегодня.

Корочка вас не обманет

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

■ батон «Нарезной» нарезанный в упаковке, 1/0,4 кг, ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская обл., г. Нерехта. Место покупки - ТЦ «Адмирал Сити»;

■ батон «Нарезной» нарезанный в упаковке ТМ «Мир сдобрино», 1/04 кг, ОАО «Хлебозавод №1», г. Ярославль. Место покупки - ТЦ «Семейный магнит»;

■ батон «Нарезной» нарезанный в упаковке, 1/0,035 кг, ИП Иванов М.В., Галичский хлебокомбинат, Костромская обл., г. Галич. Место покупки - ТЦ «Высшая Лига»;

■ батон «Нарезной» нарезанный в упаковке, 1/0,4 кг, ОАО «Русский хлеб», г. Кострома. Место покупки - «Адмирал Сити»;

■ батон подмосковный «Пека хлеб» нарезанный на ломти, 1/0,3 кг, ООО «ТД Пека-Хлеб», г. Нижний Новгород. Место покупки - ТЦ «Дикси».

Вся продукция как на подбор: батончики ровные и красивые. Кстати, при выборе хлеба красота - вещь немаловажная. У вкусного и качественного батона - гладкая, блестящая поверхность, без крупных трещин.

По «одежке» все выбранные нами образцы «вкусным» стандартам отвечают - неморщинистая поверхность с косыми надрезами полностью соответствует привычному нам восприятию натурального батона. А цвет - от светло-желтого до

Отвечают ли стандартам качества нарезанные батончики, выяснили эксперты



коричневого, к тому же небледный и неподгоревший, выглядит тоже вполне аппетитно. Такую характеристику хозяйкам стоит взять на заметку, чтобы впредь не мучиться выбором у магазинного прилавка.

Пропускаем вне очереди

Разрезать батон нам не придется, ведь производители всё сделали за нас. Поэтому на следующем этапе исследования проверяем состояние мякиша. А заодно проведем первую пробу образцов на вкус и запах.

Как рассказали эксперты «СП», натуральный, вкусный хлебushек должен быть выпеченным, ни в коем случае не влажным и не липким на ощупь. Кроме того, немаловажно, чтобы мякоть батона была эластична. То есть после легкого надавливания пальцами хлебный мякиш должен вернуть свою первоначальную форму. Подтвердить слова эксперты смогли наглядно: выбранный нами хлеб требованиям отвечал. Кроме того, ни один из образцов не имел посторонних запахов или привкуса.

Без кислинки - вкуснее

По «содержанию» белый хлеб эксперты тоже решили проверить. Мало ли, и внешность бывает обманчива. Тем

более с хлебом уху следует держать остро - продукт первой необходимости всё-таки.

Физико-химические показатели, которые проверяют эксперты, определяют, строго ли соблюдена рецептура приготовления. Первый важный показатель, который необходимо было вычислить, - «влажность мякиша». По этому показателю, по словам экспертов, можно проследить соблюдение рецептуры и технологии приготовления.

Влажность в батоне не должна превышать 42 процента. А значит, из выбранной нами продукции самыми сухими можно назвать ярославские (38,5 %) и нижегородские батончики (35,5 %). Почти вплотную к границе подошел нерехтский хлеб: в нем влажность составила 41,5%.

Проверили эксперты и кислотность хлебushка, которая

определяется в градусах Неймана. От кислотности напрямую зависит вкус батона. Поэтому любое «слишком» здесь будет не к месту. Единственный ориентир для кислотности от экспертов - превышать 2,5 градуса всё-таки не стоит. «Не послушался» указаний ни один из образцов: практически все показали результат в 1 градус Неймана. Чуть больше кислотности оказалось в нижегородском батоне: плюс 1 градус к предыдущим.

Получается, что все участвовавшие в экспертизе батончики соответствуют требованиям стандартов. А значит, мы не просто можем поставить им зачет, но и мазать маслом к завтраку, не опасаясь.

Напоминаем: Результаты касаются только образцов, которые участвуют в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Совсем не диетический продукт

■ Пшеничный хлеб очень калориен: 100 граммов мякиша белого хлеба содержат порядка 250 калорий. Поэтому, если вы любитель побаловаться хлебом, диетологи рекомендуют не злоупотреблять и позволять себе не более 1-2 кусочков, лучше с овощами и желательнее в первой половине дня.

■ После перекуса кусочком белого хлеба аппетит заметно повышается. Дело в том, что белый хлеб быстро усваивается. Углеводы попадают в кровь и сразу же преобразуются в глюкозу, которая провоцирует выброс инсулина, отвечающего за обмен энергией в нашем организме.

■ В изделиях из муки высшего сорта содержится много клейковины, которая тормозит деятельность желудочно-кишечного тракта. Из-за этого в организме накапливаются токсины, которые замедляют обмен веществ.

Наименование продукта	Место покупки	Влажность мякиша, не более 42 %	Кислотность мякиша, не более 2,5 градусов Неймана	Соответствие требованиям ГОСТ Р 27844; ГОСТ 31752-12	Результат народного голосования
Батон «Нарезной» нарезанный в упаковке, 1/0,4 кг, ООО «Нерехтахлебопродукт», Костромская обл., г. Нерехта	Торговый центр «Адмирал Сити»	41,5	1,0	Соответствует	2-е место
Батон «Нарезной» нарезанный в упаковке ТМ «Мир сдобрино», 1/04 кг, ОАО «Хлебозавод №1», г. Ярославль	Торговый центр «Семейный магнит»	38,5	1,0	Соответствует	4-е место
Батон «Нарезной» нарезанный в упаковке, 1/0,035 кг, ИП Иванов М.В., Галичский хлебокомбинат, Костромская обл., г. Галич	Торговый центр «Высшая Лига»	41,0	1,0	Соответствует	1-е место
Батон «Нарезной» нарезанный в упаковке, 1/0,4 кг, ОАО «Русский хлеб», г. Кострома	Торговый центр «Адмирал Сити»	40,5	1,0	Соответствует	3-е место
Батон подмосковный «Пека хлеб» нарезанный на ломти, 1/0,3 кг, ООО «ТД Пека-Хлеб», г. Нижний Новгород	Торговый центр «Дикси»	35,5	2,0	Соответствует	5-е место

ВКУС НАРОДА

Какой из одобренных ГОСТом нарезанных батончиков потребителям больше по вкусу, мы выяснили в ходе традиционной дегустации. В результате первое место заслуженно получила продукция ИП Иванов, Галичский хлебокомбинат (образец №3). Второе место - у нарезанного батона от ООО «Нерехтахлебопродукт» (образец №1). На третьей позиции - продукт от ОАО «Русский хлеб» (образец №4). Четвертое место дегустаторы присудили хлебу торговой марки «Мир сдобрино» (образец №2). И пятое место получил нарезанный батон от ООО «ТД Пека-Хлеб» (образец №5).

Антон:

- По первому и четвертому образцу сразу видно, что хлеб - свежий. Даже взять в руки приятно - мягкий. Для себя я обычно покупаю галичский хлеб, давно привык к его вкусу.



Иван:

- Как профессиональный пекарь, я сразу могу сказать, что первый образец - рассыпчатый, и поэтому не самый вкусный. Второй отдает немного кислинкой. А вот третий - мягкий, тесто нежное и вкусное.



Роза:

- По первому батону сразу видно, что плохой замес. Скорее всего, старого теста со свежим. Второй явно отдает горечью. А вот третий образец - просто отличный, правильно замешанное тесто, вкусное.



Валерий:

- Самый вкусный - образец под номером три. Мягкий, свежий - всё, как я люблю. Да и тесто приятное на вкус. С другими образцами ни в какое сравнение не идет.



Татьяна:

- На мой взгляд, первый образец горчит. К тому же этот батон крошится, покупать бы однозначное не стала. А вот второй и третий хороши на вкус.



ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадио-компания «Русь»