

Не навешали лапши?

Эксперты обошли магазины города в поисках «правильных» макарон

Просты в приготовлении, сытны, универсальны. Макароны уже давно стали частым гостем на наших обеденных столах. Да и полки магазинов буквально ломятся от разнообразия макаронных изделий. Правда, как оказалось, порой один и тот же продукт фасуют под разными торговыми марками. Придает ли такая многостаночная работа макаронам вкус и качество, эксперты выясняли на этой неделе.

Встретили по форме

В лабораторию МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» на этот раз отправилось шесть образцов макаронных изделий, приобретенных в магазинах Костромы. Так, в руках экспертов оказались:

- изделия макаронные «Перья» ТМ «Каждый день», группа В, высший сорт, ОАО «Макаронно-кондитерское производство», Белгородская область, г. Шебекино. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;

- изделия макаронные «Перья» ТМ «Шебекинские», группа А, высший сорт, ООО «МакПром», Саратовская область, г. Балашов. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- изделия макаронные ТМ «Макфа» «Перья любительские», группа А, высший сорт, ОАО «Макфа», Челябинская область. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- изделия макаронные ТМ «Ролтон» «Перья», группа А, высший сорт, ООО «Маревен Фуд Сентрал», Московская область, Серпуховский район. Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома;

- изделия макаронные «Перья» ТМ «Первым делом», высший сорт, группа В, ООО «МакПром», Саратовская область, г. Балашов. Место покупки - торговая сеть «Дикси», Кострома;

- изделия макаронные «Перья» ТМ «Верони», группа А, высший сорт, ООО «Объединение «Союзпищепром», г. Челябинск. Место покупки - гипермаркет «Семейный магнит», Кострома.

Серьезных претензий у экспертов органолептики «подопытных» не вызвала. Предстали все как один, по форме - в соответствии с указанным на упаковке типом «перья». Различались образцы лишь поверхностью: в одних гладкой, в других - рифленой. Цвет продукта экспертам тоже понравился. По их вердикту, он вполне соответствует сорту муки, заявленному производителем. Намерков на посторонние компоненты во вкусе и запахе продукта



Выбираем макароны

Цвет продукта должен быть кремовым или янтарно-желтым (такой цвет могут иметь только макароны, изготовленные из твердых сортов пшеницы). Ярко-желтый цвет изделия говорит о том, что производители замаскировали некачественное сырье красителями. Если макароны имеют серый или очень белый окрас, мука была низкого качества.

Если на поверхности видны черные точки (остатки оболочек пшеницы), то это качественный продукт.

Затхлый запах говорит о нарушении хранения изделия и вышедшем сроке годности.

Горький привкус у продукта может быть признаком плохой муки, которую долго хранили, и она успела прогоркнуть.

Главный критерий хорошего продукта - мука только из твердых сортов пшеницы.

исследователи тоже не нашли. И поэтому с легким сердцем приступили к следующему этапу испытаний.

Вода на уровне

Изучение физико-химических показателей продукта начали с определения влажности. В отношении доли влаги ГОСТ требователен: не более 13%. Излишек воды скажется как на вкусовых качествах макарон, так и на сроке годности.

Наши образцы знают, что ГОСТ плохо не посоветует, и норму соблюдают. При этом самыми влажными эксперты признали образец торговой марки «Каждый день». В этих макаронах влажность составила 8,2%. На порядок суше ряда других «подопытных» оказался продукт торговой марки «Макфа» с результатом 5,1%.

Макарон с явной кислинкой экспер-

ты тоже не нашли. По показателю кислотности все образцы в норме: не превысили четырех градусов. Во всех шести случаях она меньше одного градуса.

Без комочков

Очень часто, чтобы выиграть на цене, макароны из твердых сортов пшеницы подделывают. Для этого в муку высокого качества добавляют обычную хлебопекарную. Внешне такую «солянку» разглядеть сложно, выявить подделку можно лишь при готовке. Первый признак - мутная вода, а также разваренные и слипшиеся макароны.

Чтобы убедиться, что макароны, купленные для проверки, обеда не испортят, эксперты тоже решили их сварить. Форму сваренный продукт сохранил на 100 процентов. А пока засыпали макароны в исследовательскую кастрюльку, не заметили и намека на нежелательные лом и крошки.

А значит, большая «макаронная» проверка для всех образцов закончилась благополучно. ГОСТу по всем его самым привередливым требованиям купленные в городских магазинах «Перья» соответствуют.

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

| Наименование продукта | Место покупки | Влажность, не более 13 % | Кислотность, не более 4 градусов | Соответствие требованиям ГОСТ 31743-2012 |
|--|---|--------------------------|----------------------------------|--|
| Изделия макаронные «Перья» ТМ «Каждый день», группа В, высший сорт, ОАО «Макаронно-кондитерское производство», Белгородская область, г. Шебекино | Гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома | 8,2 | 0,4 | Соответствует требованиям |
| Изделия макаронные «Перья» ТМ «Шебекинские», группа А, высший сорт, ООО «МакПром» Саратовская область, г. Балашов | Торговый центр «Адмирал Сити», Кострома | 6,7 | 0,4 | Соответствует требованиям |
| Изделия макаронные ТМ «Макфа» «Перья любительские», группа А, высший сорт, ОАО «Макфа», Челябинская область | Торговый центр «100Метровка», Кострома | 5,1 | 0,6 | Соответствует требованиям |
| Изделия макаронные ТМ «Ролтон» «Перья», группа А, высший сорт, ООО «Маревен Фуд Сентрал», Московская область, Серпуховский район | Гипермаркет «Лидер», Кострома | 6,7 | 0,34 | Соответствует требованиям |
| Изделия макаронные «Перья» ТМ «Первым делом», высший сорт, группа В, ООО «МакПром», Саратовская область, г. Балашов | Торговая сеть «Дикси», Кострома | 6,2 | 0,5 | Соответствует требованиям |
| Изделия макаронные «Перья» ТМ «Верони», группа А, высший сорт, ООО «Объединение «Союзпищепром», г. Челябинск | Гипермаркет «Семейный магнит», Кострома | 7,9 | 0,5 | Соответствует требованиям |

ВКУС НАРОДА

Пока эксперты проверяли макароны на вкус и качество, корреспонденты «СП» тоже время зря не теряли. В этот раз они отправились на улицы города, чтобы спросить у костромичей, каким образом они выбирают макаронные изделия для своего стола.

Елена:

- Макароны покупаю из твердых сортов пшеницы, очень их люблю. При покупке обязательно обращаю внимание на качество и производителя. Готовлю макароны не просто с котлетками или подливкой, а люблю делать из них запеканку с большим количеством сыра.



Татьяна:

- Если честно, то макароны ем не так уж часто и много. Но если и покупаю их, то только из твердых сортов. На качество изделия и производителя продукта обращаю внимание. При приготовлении не использую никаких рецептов, разве что готовлю иногда макароны по-флотски.



Николай:

- Выбираю макароны, предварительно прочитав состав. Стараюсь всегда следить за их качеством, без этого никуда, особенно в наше время. Обычно просто отвариваю макароны до полной готовности, как написано на упаковке, или же ищу в интернете интересные рецепты.



Ирина:

- Всегда покупаю только из твердых сортов. Информацию о производителе обязательно читаю на упаковке, также забочусь о качестве товара. Макароны привыкла просто отваривать, без всяких излишеств.



Наталья:

- При покупке макарон слежу за качеством изделия, это очень важно. Беру изделия из твердых сортов, потому что из них можно готовить различные блюда. Помню, как-то раз из макарон делала салат. Получилось очень вкусно.



Ольга СМЕРНОВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»