



Буханки «черного» разлетаются с прилавка за считанные минуты: ведь без ржаного хлеба не обходится ни один полноценный обед и ужин. Самый вкусный «черный» — конечно же с пылу-жару и из русской печи, но такого в магазине не купишь. Но вот свежий и мягкий найти на городских прилавках можно. Результаты экспертизы «Дарницкого» из популярных торговых сетей - вашему вниманию.

Ударим по «Дарницкому»,

или Какой «новоиспеченный» пришелся экспертам по вкусу

Часов не наблюдаем?

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

- хлеб «Дарницкий», ООО «Нерехта-хлебопродукт», Костромская область, г. Нерехта. Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома;
- хлеб «Дарницкий», АО «Русский хлеб», г. Кострома. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- хлеб «Дарницкий», ООО «Вектор», г. Буй. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- хлеб «Дарницкий», ЗАО «Атрус», Ярославская область, г. Ростов. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- хлеб «Дарницкий», ООО «Хлеб Поволжья», г. Иваново. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

Подопытных эксперты встретили по внешнему виду. Круглой формой от привычных взгляду «кирпичиков» заметно отличался нерехтский хлеб. Поверхность у всех испытуемых шероховатая, без крупных трещин и надрывов. Притисков, с которых обычно начинается плесневение мякиша, на «Дарницком» не было.

Не развеялось приятное впечатление и после того, как буханки порезали на кусочки. Во всех образцах - пропеченный, не липкий и не влажный мякиш. Хлеб эластичен, его форма после надавливания легко возвращается. Да и замес выполнен на совесть: все «Дарниции» оказались без комочков.

Однако не для всех буханок внешний осмотр прошел так гладко. На этикетке буйского хлеба не было прописано время

изготовления продукта. А это серьезный недочет, который ГОСТ не прощает.

Посчитаем поры

Чтобы не обмануться «одежкой» хлеба, эксперты проверили «Дарницкий» изнутри. И в первую очередь они измерили его влажность. Этот показатель крайне важен: чем больше влаги, тем менее питательный продукт оказывается на вашем столе.

Некритичное наличие влажности не превышает 47-48,5 процента. В нашем случае никто из подопытных не переборщил. Самым «сухим» оказался хлеб «Дарницкий» нерехтского производства. Доля влажности в нем составила всего 46,5 процента - это наименьший результат среди всех образцов, представленных на экспертизу.

А вот за мягкость и быструю усвояемость хлебного «нутра» отвечает его пористость, или, выражаясь языком экспертов, отношение объема пор к общему объему мякиша. Согласно ГОСТу, этот показатель в качественном «Дарницком» должен превысить 57 процентов. К ценным указаниям стандарта прислушались все образцы. Но явным фаворитом оказался... опять-таки нерехтский хлеб: его пористость составила 71 процент, что выше показателей остальных подопытных.

С кислинкой?

Гурманы знают, что особенность «Дарницкого» - в характерной для этого сорта хлеба кислинке. Но здесь важно знать меру. Недостаточно и чересчур кислый хлеб вряд ли окажется вкусным. Здесь

стоит обратить внимание на показатель «кислотность мякиша». К нему у ГОСТа отношение строгое: не более восьми градусов Неймана.

Перечить авторитетному стандарту не стал ни один из производителей. Все показали результат от 7 до 7,5 градуса. При этом наименее кислыми можно считать образцы «Дарницкого» нерехтского, буйского и ивановского производства. В них кислотность составила семь градусов.

Безоговорочное соответствие требованиям ГОСТ 26983-86 показали сегодня четверо испытуемых из пяти. А к «Дарницкому» от ООО «Вектор» у экспертов возникли претензии по маркировке. На этикетке буйского хлеба не было указано время изготовления.

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

Выбираем хлеб грамотно

«Правильный» хлеб может храниться и не портиться до пяти дней. При этом он не должен сильно крошиться при нарезке, а при сжатии - не превращаться в слипшийся комочек.

Лучше выбирать ровный хлеб, без трещин и надрывов. Опасны черный нагар и окалины на хлебе - они содержат канцерогены и могут быть причиной раковых заболеваний.

Красная пузыристая или белесая корка получается при нарушении срока приготовления теста.

Наименование продукта	Место покупки	Влажность мякиша, не более 47-48,5 %	Кислотность мякиша, не более 8 градусов	Пористость мякиша, не менее 57-59%	Соответствие требованиям ГОСТ 26983-86
Хлеб «Дарницкий», ООО «Нерехта-хлебопродукт», Костромская область, г. Нерехта	гипермаркет «Лидер», Кострома	46,5	7	71	Соответствует
Хлеб «Дарницкий», АО «Русский хлеб», г. Кострома	гипермаркет «Карусель», Кострома	48	7,5	67	Соответствует
Хлеб «Дарницкий», ООО «Вектор», г. Буй	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	47,5	7	67	Не соответствует по маркировке
Хлеб «Дарницкий», ЗАО «Атрус», Ярославская область, г. Ростов	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	47	7,5	63	Соответствует
Хлеб «Дарницкий», ООО «Хлеб Поволжья», г. Иваново	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	47,5	7	65	Соответствует

ВКУС НАРОДА

В народе говорят, что черный хлеб - всему голова. Правда, если этот хлеб качественный. Довольны ли костромичи буханками «черного» из костромских магазинов и часто ли им попадался плохой хлеб, корреспонденты «СП» узнали во время традиционного опроса.

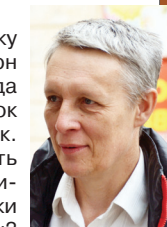
Светлана:

- Покупаю как черный, так и белый хлеб. Выбирать приходится по мягкости, на срок годности, конечно, внимание обращаю. Нужно быть внимательнее, так как часто попадает хлеб, который быстро плесневеет или сильно крошится, когда начинаешь его резать.



Владимир:

- Половинку черного и батон - хлеб всегда входит в список моих покупок. Как выбрать его в магазине, где буханки все упакованы? Только проверить, мягкий он или нет. Мягкий - значит свежий, так всегда и выбираем.



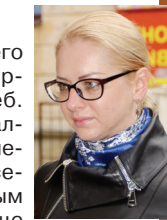
Ольга:

- С хлебом стараюсь не экспериментировать. Был опыт, когда купили продукцию одного из местных хлебозаводов, а она на следующий день уже заплесневела. Сейчас привыкли к одному, в качестве которого сомнений не возникает, - его и покупаем.



Оксана:

- Чаще всего покупаю «Дарницкий» хлеб. Часто попадался плохого качества: с плесенью, затхлым запахом. Еще бывали случаи, когда производитель запаковывал сырое тесто. Приносишь домой, открываешь упаковку, а там влажный хлеб.



Олег:

- Я привык покупать хлеб в одной из торговых сетей города, в которой они занимаются выпечкой сами. Он там всегда свежий, мягкий, даже иногда еще горячий. Такой хлеб точно хорошего качества.



Фото
Иллариона Лебедева