

20 ноября 2019 года

Хлеб, который пекут по новым правилам, не должен подорожать

В России теперь пекут хлеб по новым стандартам. Как утверждают специалисты, нововведение повысило качество хлеба, а цены измениться не должны.



Новый стандарт

Главная особенность новых стандартов - исключение так называемой «муки общего назначения» при производстве хлебобулочных изделий. Теперь можно пользоваться только хлебопекарной мукой.

Самый свежий из стандартов заработал с 1 ноября, еще два приняли чуть раньше. По поводу ГОСТов в СМИ распространилась информация, что якобы они не содержат требования к запаху. То есть хлеб теперь может пахнуть как угодно. Впрочем, специалисты опровергли это утверждение. «Хлеб не может не пахнуть! Запах должен быть свойственный данному виду хлеба, посторонние запахи не допускаются. Это один из

основных органолептических показателей», - отметили на сайте Научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности - разработчика стандартов. Еще говорили о том, что якобы убрали описание процентного соотношения ржаной и пшеничной муки в хлебе пшенично-ржаном и ржано-пшеничном. Но и это оказалось неправдой, потому что соотношение прописано в другом ГОСТе.

Цена

По мнению специалистов НИИ, тотальный переход на более качественную муку не должен привести к удорожанию хлеба. Они отметили, что использование муки более высокого качества по сравнению с мукой общего назначения не потребует внесения улучшителей для повышения качества продукции, средняя рыночная стоимость двух категорий муки различается незначительно, а в ценообразовании мука составляет не самую большую часть.

Данные Амурстата по стоимости хлеба говорят о том, что цена на «хлеб из ржаной муки и из смеси муки ржаной и пшеничной» стала расти аккурат после принятия нового ГОСТа. То ли из-за новых стандартов, то ли еще по каким-то причинам. На 11 ноября килограмм продукта стоил 57,82 рубля. Неделий ранее - 5 ноября - 57,49 рубля. В конце октября - 57,06 рубля. А до этого в течение месяца цена не менялась и держалась на уровне 56,43 рубля. Кстати, прежняя средняя цена (56,36 рубля) держалась вообще с середины июня по середину сентября. Сейчас же рост идет каждую неделю.

Надзор

Как сообщает областное управление Роспотребнадзора, за 9 месяцев текущего года проведены лабораторные исследования 274 проб хлебобулочных изделий по физико-химическим показателям, 77 проб - по санитарно-химическим, 95 проб - на радиоактивные показатели, а также 91 проба - на микробиологические показатели. Выявили 4 пробы, не соответствующие по микробиологическим показателям. В итоге сняли с реализации 4 партии хлебобулочной продукции общим весом 36,5 кило. Общая сумма штрафов составила 121 тысячу рублей.

Кроме того, в 2019 году 2 дела о привлечении к административной ответственности передано в суд, судами принято решение о назначении административного наказания в виде приостановления деятельности объектов на 60 суток.

Свой хлеб

Некоторые амурчане предпочитают не покупать магазинный хлеб, а печь самостоятельно. Например, жительница села Никольского Белогорского района Лариса Набивачева

так делает уже несколько лет. По ее словам, главное преимущество домашнего хлеба - вы знаете, что в него кладете.

- Купили хлебопечку хорошую, самую простую. Ингредиенты простые: мука, вода, соль и дрожжи. Получается самый простой вкусный хлеб. Мы печем по пятницам, нам хватает на всю неделю. Иногда делаем чисто из пшеничной муки, иногда - смесь пшеничной и ржаной, иногда добавляю цельнозерновую пшеничную муку. Лично у меня это времени вообще не занимает: просто все составляющие складываю в хлебопечку, она сама все делает. Ингредиенты купить легко - даже в нашем сельском магазине. Единственное, что цельнозерновую и ржаную берем, когда бываем в Белогорске. Рецепты были в инструкции, плюс использовала метод проб и ошибок: подобрала какое-то свое соотношение.

Советы диетолога

Своими рекомендациями по выбору хлеба поделилась амурский врач-диетолог Светлана Белова. Она считает, что хлеб лучше выбирать цельнозерновых сортов или с добавлением отрубей, или ржано-пшеничные сорта. Чисто ржаной лучше исключить людям с повышенной кислотностью желудка, потому что может провоцировать развитие изжоги.

- Хлеб является источником клетчатки, витаминов группы В и микроэлементов: магния, цинка, которые очень полезны для нашей нервной системы. Они улучшают нашу работоспособность, «успокаивают». Хлеб богат витамином Е, который полезен для нашей кожи, волос и ногтей, - рассказывает Светлана Белова. - Также хлеб содержит железо, которое необходимо всем, особенно женщинам. От пшеничного хлеба высшего сорта я рекомендую отказаться людям с ожирением, людям с сахарным диабетом и тем, кто страдает непереносимостью глютена. Мы рекомендуем потреблять до 150 граммов пшеничного и 150 граммов ржаного - это норма для здорового взрослого человека. При снижении веса (это процедура в ходе борьбы с ожирением) мы снижаем количество ржаного до 100 граммов, а пшеничный вообще исключаем.

Выбираем буханку

Роспотребнадзор опубликовал рекомендации по выбору хлеба. Ведомство напоминает, что каждая партия должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность. А продавец обязан предъявить их по требованию потребителя. Покупать хлебобулочные изделия стоит только в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции (проветриваемые складские помещения, торговые залы с кондиционированием воздуха, специально оборудованные полки или витрины). Признаки нормального хлеба: правильная форма (без вмятин, трещин, боковых наплывов), отсутствие в мякише комков или пустот, следов непромеса. Если вы взяли хлеб в руки, то попробуйте сжать его: правильно испеченная булка приобретет первоначальный вид. Если вы заметили, что мякиш неестественно липкий и тянется, это может быть признаком того, что хлеб заражен грибом или картофельной палочкой. Кстати, хлебобулочные изделия из пшеничной муки (белый хлеб) сохраняют свои полезные свойства до 24 часов с момента выпекания. Поэтому если вдруг через сутки буханка вызывает у вас подозрения - это нормально. Хлеб свое уже отжил. А ржаной и ржано-пшеничный хранятся дольше - хлеб считается свежим на протяжении 36 часов с момента выпекания. Кстати, а хлебобулочные изделия весом меньше 200 граммов хранятся вообще всего лишь до 16 часов. Еще не надо хранить хлебобулочные изделия в полиэтиленовых пакетах. Лучше использовать хлебницы, тканевые мешки, пищевую полимерную пленку.

Как только на корке появились малейшие признаки заплесневения, не употребляйте такой хлеб. Внешние проявления - это лишь указание на то, что хлеб уже начал активно портиться. Срезание плесени продукт уже не спасет. Приобретая любые хлебобулочные изделия, обращайте внимание на сроки годности, условия хранения, на соблюдение температурного режима, уровень влажности и оцените, соблюдаются ли эти требования в том месте, где реализуется продукция.

<https://www.teleport2001.ru/news/2019-11-20/115167-hleb-kotoryy-pekut-po-novym-pravilam-ne-dolzhen-podorozhat.html>