

Без хлеба куска

Отчего нездоровится

Чего только нет в витринах хлебных отделов новосибирских магазинов! Appetитные булочки всех пород и мастей, от французской благородной до серой дачной, так и просятся в корзину покупателя. Однако через день-другой буханка может позеленеть. Неужели столь неожиданный эффект происходит от сочетания «старинных рецептов» и «современных технологий», в использовании которых уверяют нас производители? Как известно, хлеб — всему голова, а раз так, то в причинах «головных» болей необходимо разобраться.

Сырой внутри

Быстро плесневеет, черствеет, не пропекшийся внутри, крошится — это лишь краткий перечень претензий наших читателей к качеству хлеба.

— Летом мука бывает заражена картофельной палочкой, — рассказывает директор по производству ЗАО «Сибирская компания» «РЕГИОН» Людмила



Сазонова. — Основные признаки «заболевания»: резкий неприятный фруктовый запах и липкий мякиш. Если потребитель, полагая, что хлеб сырой, попытается его допечь, запах все равно не исчезнет и мякиш не затвердеет.

Употребляя в пищу этот продукт, можно получить кишечное отравление.

— Есть такой хлеб ни в коем случае нельзя! — соглашается с коллегой главный технолог хлебопекарни «Восход» Наталья

Лукашова. — Чтобы защитить свою продукцию от вредоносных бактерий, хлебозаводы обычно используют натуральные закваски и тщательно контролируют процесс и время выбраживания.

Мокрый сверху

Еще одна хлебная напасть — мокрая корочка.

— Полиэтилен — не самая лучшая упаковка для хлеба, — поясняет заместитель директора ЗАО «Писаревский хлеб» Сергей Анянов. — Когда из изделия выходит влага, она оседает на пленке, а потом вновь впитывается в хлеб. Поэтому часть производителей использует бумажные пакеты — это лучший способ сохранить внешний вид и вкусовые качества изделий.

— Если пекарня находится при магазине, там хлеб могут и не упаковывать, поэтому, попадая к потребителю, он выглядит свежим и аппетитным, — считает главный технолог ООО «Новосибхлеб» Ольга Рахвалова. — От крупных же хлебозаводов продуктовые сети требуют доставлять продукцию в полиэтиленовой пленке, так что мы вынуждены ее использовать.

Зеленый сбoku

Когда хлеб плесневеет, многие новосибирцы используют

Так должны делать хлеб

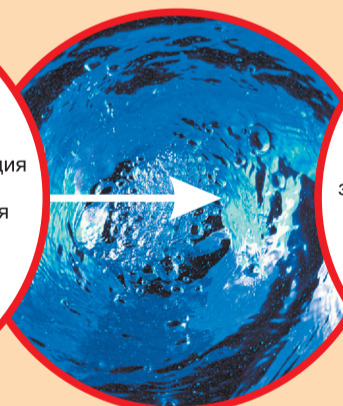
1

Специалисты центральной аттестованной лаборатории проверяют каждую партию сырья и упаковки, которая поступает на завод. Для производства используют только натуральное сырье, приобретенное у ведущих российских производителей. Исследования проводят на специальном оборудовании лабораторными методами.



2

Технологи ежедневно контролируют все входящее сырье. Лучше всего, если продукция сделана опарным способом из натуральных компонентов, а для замеса используют только натуральные закваски.



3

Рабочие и технологи завода следят за внешним видом, составом, весом продукта на протяжении всего производственного цикла.

4

Оборудование для изготовления теста и выпечки — самое современное и экологичное. Это позволяет сохранять полезные свойства и аромат хлеба.



5

После выпечки контролеры проверяют готовую продукцию. Специалистов интересуют ее вес, пышность, цвет корочки и степень прожарки. Каждая партия получает качественное удостоверение, брак же утилизируют.



6

Хлеб упаковывают только в специальную пленку, предназначенную для пищевых продуктов и соответствующую требованиям безопасности. Специалисты контролируют ровность и прочность шва. При транспортировке упаковка должна остаться целой.

7*

* В теплое время года лотки и поддоны для доставки хлеба не только моют и дезинфицируют, но и обрабатывают уксусной кислотой для профилактики плесени и картофельной болезни