

Сходили за хлебушком

04.03.2016



В Зерновом союзе РФ признали, что при выпечке хлеба в нашей стране повсеместно используется мука, полученная из пшеницы 5 класса, предназначенная... на корм скоту. Но хоть президент этой организации Аркадий Злочевский и сообщил на всю Россию, что «подобная практика давно ни для кого не является секретом», предприятия, выпускающие самый популярный на Руси продукт, продолжают трепетно хранить секреты своего мастерства.

В мелких пекарнях на неудобные вопросы о том, из какой муки получаются «аппетитные пироги» и «сдобные булочки с хрустящей корочкой», традиционно отвечают молчанием. А сотрудники крупных предприятий говорят, что существующая система проверок качества муки на всех этапах ее изготовления категорически исключает наличие в хлебе суррогатов.

«О том, что у нас кем-то используется корм для скота, я недавно узнала по радио и была просто шокирована. Наше предприятие считается лидером по производству и продаже хлеба населению области. У нас проверенные алтайские поставщики. Линейка ГОСТов действительно широка, но мы добиваемся, чтобы нам продавали пшеничную муку самого лучшего качества, белую, с высокой клейковиной, из зерна 2 и 3 класса. Ее качество проверяется не только самим производителем, но и независимыми лабораториями, после чего уже мы подтверждаем заключение коллег и даем добро на выпечку хлеба, — отмечает главный технолог Объединения «Восход» Наталья Лукашова. — Что же касается частных пекарен, то и они не сами мелют

муку. Вряд ли у них для этого есть подходящее оборудование, производственные площади и технологии. Я за них отвечать не могу. Может быть, кто-то и добавляет в тесто какие-то совсем неГОСТовские ингредиенты. Но даже если допустить, что у мелких предприятий занижены требования к качеству, чтобы не потерять клиентов и бизнес, они не станут радикально менять технологии хлебопечения. Взрослый мыслящий человек, работающий на социально значимом производстве, никогда не пойдет на такое расточительство».

Комментируя заявление Аркадия Злочевского, вызвавшее в обществе эффект разорвавшейся бомбы, эксперт биржевой торговли, генеральный директор ИА «ПроЗерно» Владимир Петриченко выбрал сторону российских хлебопеков. Правда, с некоторыми оговорками:

«Не стоит огульно обвинять их в недобросовестности. Да, у нас существуют так называемые «серые» пекарни, старающиеся разными способами сокращать производственные издержки. Они на свой страх и риск меняют технологический процесс, закупают низкосортную муку, разбавляют ее всевозможными разрыхлителями, ароматизаторами... И на выходе получается нечто неудобоваримое. Но я не думаю, что в стране много таких бракоделов. Есть предприятия с устойчивой репутацией, много лет подтверждавшие ее на рынке. И я бы не стал сильно придираться к их продукции. Не секрет, что мукомолы иногда изготавливают свой продукт из зерна, которое называют «условно продовольственным», но все равно это пшеница 2–3 класса, которую отличает разве что более темный оттенок или меньшее содержание клейковины».

Но вопреки оптимистичным заявлениям о добросовестности производителей ученые давно обнаружили связь между неправильным питанием и нашими болезнями. И установили, что в нагрузку к дешевым, не по технологии приготовленным продуктам потребитель приобретает до 45% разнообразных недугов. Руководитель НП «Сибирский федеральный центр оздоровительного питания», к.м.н., эксперт НИИ питания РАМН, врач-диетолог Яков Новоселов считает, что российские прилавки, вопреки положительным заключениям контролирующих организаций, буквально завалены вредными товарами.

«ГОСТы на упаковке не гарантируют, что внутри содержится безвредный продукт. Не только в маленьких придорожных киосках можно, как поговаривают злые языки, «купить 5 беляшей и собрать их в кошку». Поставщики супермаркетов тоже грешат низкосортными полуфабрикатами, на вкус и цвет вполне аппетитными. Если, к примеру, посчитать себестоимость пельменей с учетом издержек предприятия на зарплату сотрудников, транспортные расходы, коммунальные и арендные платежи, получится, что даже при использовании самой низкосортной муки на покупку мяса денег почти не остается. В этом случае начинка, подкрашенная в цвета свинины и говядины, состоит в лучшем случае на 40% из перемолотых шкур, рогов и копыт представителей животного

мира».

По наблюдениям диетолога, в наш высокотехнологичный век к услугам товаропроизводителей предлагается самый широкий спектр суррогатных добавок. С их помощью можно легко увеличить выход готовой хлебной продукции и даже улучшить вкусовые свойства изделий, выпускаемых из муки плохого качества.

«Обидно, – говорит Яков Новоселов, – что подобная порочная практика распространяется на социально значимые продукты. Такие, как молоко, масло, хлеб...»

А в заключение эксперт посоветовал хоть иногда предпочесть свежему хлебу сухарик, который гораздо полезней для здоровья, поскольку не содержит органические кислоты, раздражающие слизистую желудка. Или потратиться на домашнюю хлебопечку.

Татьяна Шаронова

Фото: m.progorod58.ru