



Вкусно, потому что все по ГОСТу

За свою жизнь человек потребляет около 15 тонн хлеба. Это один из самых полезных продуктов, крупнейшим производителем которого в области является Тамбовский хлебокомбинат



Четыре наименования хлеба, восемь батончиков, баранок, шесть сушек, во семь сухарей, плюс диетические изделия, а именно хлебцы докторские, в рецептуру которых входят отруби, известные своими оздоровительными действиями на пищеварение, вот полный ассортимент продукции хлебокомбината. При всем разнообразии хлебобулочных изделий в магазинах города выбрать продукт номер один к семейному столу не такто просто. И все же хлеб, именуемый в народе "черным", пользуется спросом всегда, особенно если он "Губернский".

Ежедневно на Тамбовском хлебокомбинате его производят 30 тысяч штук. "В рецептуру хлеба "Губернского" входят такие ингредиенты, как дрожжи, мука, вода, соль и закваска. По большому счету, от нее и зависит качество хлеба, отмечает Елена Дронова, начальник производственной лаборатории. Готовится хлеб по традиционной технологии на жидких заквасках по Ленинградской схеме в два этапа".

На первом готовится сама жидкая закваска, состоящая из муки, воды определенной температуры и заправленная числыми культурами молочнокислых бактерий и дрожжей. Чтобы закваска достигла оптимальных вкусовых качеств и подъемной силы, в дрожжевом отделении под



держивается необходимый микроклимат. По окончании процесса брожения, а он длится 1,52 часа, она вносится с остальными ингредиентами в тесто.

"Жидкие закваски во многом обуславливают вкус и аромат хлеба, продолжает Елена Дронова. Однако важен и сам технологический процесс с соблюдением всех параметров: температуры, продолжительности брожения, выпечки". Расчет ингредиентов для основного теста ведет машинаавтомат, она же регулирует и его дальнейший замес. Выбравивание теста происходит в течение 11,5 часов, в зависимости от качества муки и содержания в ней клейковины. По специальным шнекам тесто направляется в тестоделитель. И вот формы для выпечки уже готовы с грузом занять свои места в расстойном шкафу.

Здесь в течение часа при температуре 35 градусов объем теста увеличивается в два раза. Активно развиваясь, бактерии и дрожжи выбравивают тесто, при этом выделяется углекислый газ, который разрыхляет его и образует поры в мякише. А потом в печь! Ржанопшеничный хлеб выпекают при температуре 350 градусов в течение 50 минут. Каждый автоматизированный участок на линии в хлебокомбинате связан с главным компьютером. У него есть даже выход в Интернет. Но такая опция не для того, чтобы оператор коротал время во всемирной паутине. В случае неисправности он может связаться с поставщиком оборудования в Словении и получить консультацию по ее устранению.

Да, сегодня на данном производстве человеческий фактор минимизирован.

Но в любом случае, как говорят его сорудники, в таком деле, как выпечка хлеба, без душевного отношения к продукту, без добрых человеческих рук не обойтись.

На завершающем этапе хлебную корку опрыскивают водой. Это придает неповторимый глянец и дает возможность лучше раскрыться хлебным ароматам. А их в корке гораздо больше, чем в мякише. Весь полный процесс производства хлеба занимает 9 часов.

Мы достаточно подробно познакомились с производственным процессом, а теперь предлагаем хлебу "Губернский" пройти своеобразный экзамен качества в Тамбовском центре стандартизации и метрологии.

Один из важнейших показателей качества данного продукта органолептика. Этот термин объединяет в себе вкус, цвет, запах и консистенцию. Итак, хлеб должен иметь правильную форму. Ровную, без трещин и подрывов корку, плотно прилегающую к мякишу. Вещь, придающих вкус и аромат хлебу, значительно больше в самой корке, не жели в мякише, который должен быть хорошо пропеченным и эластичным, а при легком надавливании принимать первоначальную форму. "Кислотность хлеба определяется содержанием кислот в продукте, комментирует Лариса Просандеева, начальник испытательной лаборатории Тамбовского центра стандартизации и метрологии. У ржанопшеничных хлебов, приготовленных безопасным способом, этот показатель гораздо выше". У хлеба же "Губернский" он совпадает с тем, что заявляет производитель, и соответствует ГОСТу. Нормальная кислотность улучшает вкус хлеба, ее недостаточность делает продукт пресным, избыточное

количество кислым. И еще, чем ниже сорт хлеба, тем выше его кислотность.

Следующий показатель качества пористость увеличивает поверхность мякиша, способствует активному воздействию на него пищеварительных соков, в результате чего хлеб лучше переваривается и усваивается нашим организмом. Буханка, испеченная в форме, имеет большую пористость, она же присутствует и в хлебе без добавок. В рецептуру ржанопшеничного хлеба сахар не входит. Однако мука, которая содержится в крахмале, при обычной температуре превращается в сахарозу. При соблюдении технологии показатель содержания сахара в продукции укладывается в норму, установленную ГОСТом. "Жиры, даже если они не входят в рецептуру хлеба, содержат зерно, а стало быть, и мука, продолжает Лариса Просандеева. Чем выше ее качество, тем выше содержание жира". У нашего хлеба показатель совпадает с указанным производителем, с нормой, определенной в ГОСТе. И несколько слов о таком показателе, как влажность. В случае, если все стандарты по ней завышены, питательные свойства хлеба заметно снижаются, сокращается и срок его хранения. Хлеб с таким порком может стать прекрасной питательной средой для плесени.

Итак, хлеб "Губернский" одно из десяти Тамбовского хлебокомбината успешно выдержал экзамен на контроль качества. Наш сегодняшний продукт, по оценке специалистов, соответствует всем нормам безопасности, информации о качестве, заявленной производителем, требованиям государственного стандарта.

Реклама

Елена НАСОНОВА