

ДП «Запоріжжястандартметрологія» провело споживчу експертизу хліба: 66 % перевірених зразків не відповідають вимогам стандартів

У зв'язку з реорганізацією національної системи технічного регулювання та скасуванням державного нагляду за дотриманням стандартів під час виробництва продукції проблема якості харчових продуктів в Україні ще більше загострилася. З метою поліпшення ситуації на споживчому ринку Запорізького регіону ДП «Запоріжжястандартметрологія» розробило Програму незалежних споживчих експертиз якості харчових продуктів на 2012 рік (далі — Програма споживчих експертиз).



В. Величко

До Програми споживчих експертиз увійшли основні групи продовольчих товарів, зокрема хлібобулочні вироби, м'ясна і молочна продукція, спиртні напої, соки, дитяче харчування.

У рамках реалізації Програми споживчих експертиз одними з перших були проведені лабораторні випробування хлібобулочних виробів.

Сьогодні в Україні виробники пропонують досить широкий асортимент хліба: з різних видів борошна, різної маси, з різними добавками. Кожен з видів цього продукту має свою особливу рецептуру і технологію виробництва. До того ж, хліб можна сміливо назвати регіональним продуктом — кожна область випускає свої найменування хліба, знайти які в іншій частині країни майже неможливо. Пов'язано це, у першу чергу, з невеликим терміном зберігання: для більшості видів хліба він становить 24—72 години, що обмежує регіон їх розповсюдження. Та навіть найсвіжіший хліб легко може бути зіпсований поганою якістю, що підтверджують і результати моніторингу.

Для проведення випробувань фахівцями харчової лабораторії ДП «Запоріжжястандартметрологія» було закуплено 18 зразків хлібобулочних виробів. Це продукція виробників різних районів Запорізької області, а також дніпропетровських хлібозаводів, які реалізують свою продукцію в торговельній мережі Запорізького регіону.

Перевіряли хліб на відповідність вимогам чинних стандартів за маркуванням та пакуванням, зовнішнім виглядом (орга-

нолептичними показниками), масою нетто і основними фізико-хімічними показниками, такими як вологість, кислотність, пористість, масові частки жиру та цукру.

Вивчивши маркування, фахівці дійшли висновку, що воно не відповідає вимогам нормативних документів у 6 зразках. Деякі виробники зазначали неповний перелік інгредієнтів у складі, нечітко наносили дату виготовлення та кінцевий термін реалізації, але були й такі, у яких етикетка та маркування були взагалі відсутні (наприклад, булочки з повидлом виробництва ТОВ «Гюрсой»).

Якщо дата виготовлення відсутня або не читається, пересічному споживачу буде важко визначити свіжість хлібобулочного виробу. Технічним регламентом щодо правил маркування харчових продуктів, який чинний з лютого минулого року, встановлено, що дата виготовлення продуктів з терміном зберігання до 72 годин має містити дані про день випуску продукції та час. Адже є велика різниця, о котрій саме годині хліб дістали з печі: о п'ятій ранку певного числа чи об одинадцятій вечора. Однак жоден виробник хліба часу виготовлення своєї продукції поки не вказує! А навіщо?! Адже до закінчення перехідного періоду, протягом якого ще можна використовувати етикетки старого зразка, у них є ще півроку.

Маса нетто була занижена у двох зразках: це пшеничний хліб «Орильський» (ТОВ «Гюрсой») і хліб «Тостерний» класичний (ПрАТ «Дніпропетровський хлібозавод № 9»).

Невідповідності, виявлені під час моніторингу хлібобулочних виробів

Назва продукту	Маркування	Маса нетто	Вологість	Кислотність	Вміст жиру
Хліб «Орильський» подовий різаний із пшеничного борошна (ТОВ «Порсой», м. Запоріжжя)		0,568 кг $N = 0,600 (-0,018)$	43,5 % $N = \text{не більше } 42 \%$		
Хліб «Зерновий» із суміші житнього і пшеничного борошна (ТОВ «Хлібозавод №10», м. Дніпропетровськ)	Дата виготовлення відсутня Зазначена дата кінцевого споживання		40 % $N = 41-53 \%$		
Хліб «Стаханівський» із суміші житнього і пшеничного борошна (ТОВ «Хліб Токмака», м. Токмак)				3 градуса $N = 5-12 \text{ градусів}$	
Хліб «Південний» із пшеничного борошна з солодом (ТОВ «Хліб Токмака», м. Токмак)				2 градуса $N = 2,5-4 \%$	
Хліб «Бабусин» із пшеничного борошна (ВАТ «Дніпропетровський хлібокомбінат № 2», м. Дніпропетровськ)				1 градус $N = 2,5-3,5 \text{ градуса}$	
Хліб «Тостерний» (ПРАТ «Дніпропетровський хлібозавод №9», м. Дніпропетровськ)	Зазначені не всі інгредієнти, що входять до складу харчової добавки	0,427 кг $N = 0,4500 (-0,0135)$			
Хліб «Василівський» подовий ТМ «Барака» (ПП Алієва Р.В., м. Запоріжжя)	Дата виготовлення відсутня				
Хліб «Софіївський» пшеничний (ТОВ «Вільнянський хлібокомбінат», м. Вільнянськ)	Дата виготовлення наведена нечітко				
Хліб «Бородинський» (ТОВ «Вільнянський хлібокомбінат», м. Вільнянськ)	Зазначені не всі інгредієнти у складі Нечітко наведені номер партії та дата виготовлення (неможливо визначити термін придатності). Відсутні умови зберігання				
Булочки з повидлом фасовані (ТОВ «Порсой», м. Запоріжжя)	Відсутні етикетка та маркування				3,7 % $N = 7 \pm 0,5 \%$
Багач «Ванільний з родзинками» (ПАТ «Хліб», м. Дніпропетровськ)					3,2 % $N = 5,5 \pm 0,5 \%$
Роголик «Любительський» (ПАТ «Запорізький хлібокомбінат № 3»)					5,3 % $N = 10,7-0,5 \%$

Невтішними виявилися і результати лабораторних досліджень за фізико-хімічними показниками. У 8 досліджених зразках виявлено невідповідності встановленим вимогам за показниками вологості, кислотності та масової частки жиру.

Вологість є важливим показником якості хліба. Завищена вологість хліба знижує його калорійність та погіршує якість — хліб стає більш важким, гірше засвоюється організмом. Такий хліб швидше піддається пліснявінню, захворюванням, легко деформується. Низька ж вологість хліба призводить до того, що він стає сухим, швидко черствіє, погіршується його смак. Так, у зразку пшеничного хліба «Орильський» (ТОВ «Гюрсой») вологість завищена на 1,5 %, а у житньо-пшеничного хліба «Зерновий» (ВАТ «Дніпропетровський хлібокомбінат № 2») вона навпаки занижена.

У трьох досліджуваних зразках виявлено занижену кислотність: це житньо-пшеничний хліб «Стаханівський» (ТОВ «Хліб Токмака»), пшеничний хліб «Південний» з солодом (цього ж підприємства) та пшеничний хліб «Бабусин» (Хлібозавод № 2). За словами фахівців, кислотність хліба може розповісти стосовно правильності ведення технологічного процесу приготування хліба. За низьких значень кислотності виникають сумніви: чи дійсно житній хліб готують з житнього борошна? Також це може говорити про те, що хліб було виготовлено за прискореною технологією, тобто йому не дали нормально «побродити». Органолептичні показники хлі-

ба із заниженою кислотністю значно погіршуються: хліб має прісний смак і кришиться, швидко черствіє м'якуш.

Що стосується булочних виробів (булочок, рогаликів), то для них проблемним виявився показник «вміст жиру»: з ним не впоралися 3 з 8 протестованих зразків. Це булочки з повидлом (ТОВ «Гюрсой»), батон «Ванільний» з родзинками (ПАТ «Хліб»), який придбали у супермаркеті мережі «Сільпо», та рогалик «Любительський» (ПАТ «Запорізький хлібокомбінат № 3»).

Купуючи вже нарізаний і розфасований хліб, споживач має пам'ятати, що за технологією виробництва шойно спечений хліб, перш ніж його наріжуть, повинен кілька годин влєгатися, тому в продаж він надходить за якийсь час. Слід також уважно читати маркування і не купувати випічку — хліб або булочки — з вуличних торгових лотків.

Результати проведених фахівцями харчової лабораторії ДП «Запоріжжястандартметрологія» лабораторних випробувань хлібобулочних виробів наведено у таблиці.

Щоб своєчасно впливати на якість хліба, необхідно, в першу чергу, посилити на законодавчому рівні контроль за якістю хліба і булочних виробів та відповідальність виробників за збут неякісного продукту. ■

В. Величко,
генеральний директор
ДП «Запоріжжястандартметрологія»

НОВИНИ ISO

Стандарт ISO 23599:2012 розширює можливості переміщення для незрячих

Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) розробила стандарт, який встановлює характеристики тактильних індикаторів пішохідної зони й рекомендації щодо їхнього установаження. Уперше описано єдиний підхід до таких індикаторів на міжнародному рівні.

Тактильні індикатори встановлюються у громадських місцях і будинках, на залізничних станціях, на тротуарах і в інших пішохідних зонах. Вони характеризуються піднятим тактильним профілем і візуально виділені відносно навколишньої або прилягаючої поверхні. Тактильні індикатори визначаються незрячими особами або особами з порушеннями зору за допомогою підшви взуття і/або за допомогою довгої білої тростини та за допомогою залишкового зору.

Стандарт ISO 23599:2012 «Засоби допомоги для незрячих людей і людей з порушенням функцій зору. Тактильні індикатори в пішохідних зонах» при-

значений для поліпшення сприйняття й належного застосування тактильних індикаторів.

У стандарті описано два типи тактильних індикаторів: попереджувальні й напрямні. Обидва типи можуть використовуватися як усередині, так і поза приміщеннями, там, де недостатньо позначень для визначення шляху або у випадку конкретних небезпек.

Попереджувальні знаки можуть установажуватися поблизу пішохідних переходів, бордюрів, залізничних платформ, сходів, пандусів, ескалаторів, травалаторів, ліфтів тощо. Напрямні знаки можуть бути використані окремо або в комбінації з попереджувальними знаками з метою ідентифікації маршруту.

Стандарт ISO 23599:2012 розроблений робочою групою WG 8 «Тактильні індикатори пішохідної зони» технічного комітету ISO/TC 173 «Спеціальні засоби для осіб з обмеженими можливостями». ■

За матеріалами www.iso.org