

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 щойно спечений хліб, перш ніж його наріжуть, повинен кілька годин влжжатися, 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