

**ТЕСТ МУКИ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ**

В тесте приняли участие **пять образцов** хлебопекарной пшеничной муки отечественного производства: **Бело-Нежная**, **MAKFA**, **Сокольническая**, **Французская штучка** и **Чёрный хлеб**. Первые четыре произведены по ГОСТу, а цельнозерновая мука Чёрный хлеб – по техническим условиям (ТУ). Это мука, полученная путем однократного измельчения зерна без дальнейшего его просеивания. В отличие от белой муки, которая содержит только внутреннюю часть зерна (крахмал), цельнозерновая мука считается более полезной. Нам было интересно проверить ее качество, поэтому данный образец включили в программу испытаний.

Хлебопекарная мука бывает нескольких сортов – экстра, высший, первый, второй и обойная. Среди участников нашего исследования мука Бело-Нежная, MAKFA и Сокольническая относятся к высшему сорту, а Французская штучка – к сорту экстра. У образца Чёрный хлеб по этому поводу на этикетке ничего не сказано, но написана загадочная фраза, что это мука «выходного дня».

В ходе исследования были проверены органолептические показатели муки (вкус, запах, цвет и помол), число падения, кислотность, зольность, наличие минеральных и металломагнитных примесей, количество и качество сырой клейковины, зараженность насекомыми-вредителями, токсичными веществам и ряд других. Помимо этого эксперты испекли хлеб из каждого образца муки и оценили его качество.

**Выводы теста**

* Все исследованные образцы **безопасны по проверенным показателям**: минеральные и металломагнитные примеси в них отсутствуют, мука не загрязнена токсичными элементами (ртутью), не заражена и не загрязнена вредителями. В ней также не обнаружены возбудители картофельной болезни. Муку можно использовать в пищу, не опасаясь за здоровье.
* Все четыре участника исследования, изготовленные по ГОСТу (**Бело-Нежная, MAKFA, Сокольническая и Французская штучка**), отвечают требованиям стандарта по проверенным показателям качества.
* Цельнозерновая мука **Чёрный хлеб**, сделанная по техническим условиям, проходила исследования вне конкурса. Образец по отдельным показателям даже вписался в рамки ГОСТа, хотя это от него не требовалось. Мука тонкого помола и белого цвета с сероватым оттенком. Испеченный из нее хлеб серого цвета, имеет более плотную структуру мякиша, комкуется при разжевывании и крошится. Объемный выход хлеба и формоустойчивость — невысокие.

Полная информация (какая мука самая белая, у какой самый тонкий помол, какой у муки должен быть вкус и запах, что такое «число падения», а также краткая характеристика каждого образца) в статье «[Белая](http://spros-online.ru/testi/carica-rossiyskih-poley) и пушистая» на [сайте журнала «СПРОС».](http://spros-online.ru)

Алисова Татьяна,

пресс-секретарь журнала «СПРОС»

+7 (499) 165-56-71, +7 (910) 471-99-90

spros@spros-online.ru