

ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЯ: Как выбрать хлеб

По материалам Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

Хлебобулочные изделия занимают ведущее место в рационе питания практически всех социально-демографических групп населения России.

Хлеб является основой рациона питания. Пословица «хлеб - всему голова» до сих пор остается актуальной, так как именно хлеб является одним из наиболее важных продуктов нашего ежедневного рациона. Он представляет собой важную часть сбалансированного меню, обеспечивая организм энергией и строительным материалом для роста и развития. Хлеб содержит многие необходимые организму вещества — клетчатку, белки, жиры, углеводы, аминокислоты и витамины. Содержание нутриентов в хлебе может значительно различаться в зависимости от его вида, а также исходного сырья.

Любые хлебобулочные изделия обладают хорошим вкусом и полезны пока они свежие.

Рекомендации по выбору хлебобулочных изделий:

- каждая партия хлеба, хлебобулочных изделий должна сопровождаться документами, подтверждающими качество и безопасность, которые продавец обязан предъявить по требованию потребителя;
- покупать хлебобулочные изделия стоит только в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции (проветриваемые складские помещения, торговые залы с кондиционированием воздуха, специально оборудованные полки или витрины);
- форма хлеба должна быть правильной — без вмятин, трещин, боковых наплывов. Хлеб должен быть хорошо пропечен, поэтому в мякише не должно быть комков или пустот, следов непромеса, он должен быть эластичным, поперечным и равномерно пористым, не влажным на ощупь;
- если вы взяли хлеб в руки, то попробуйте сжать его, булка должна приобрести первоначальный вид. Если вы заметили, что мякиш неестественно липкий и тянется, это может быть признаком того, что хлеб заражен грибком или картофельной палочкой;
- при выборе изделий, лучше всего выбирать продукцию, которая изготавливается на местных фабриках, импортный товар слишком долго транспортируется и поэтому производители, за счет использования консервантов, специально увеличивают срок

годности продукции;

Приобретая продукцию, внимательно читайте этикетку, на упаковке обязательно должны быть указаны дата изготовления и срок реализации хлеба:

- хлебобулочные изделия из пшеничной муки (белый хлеб) сохраняют свои полезные свойства до 24 часов с момента выпекания.

- ржаной и ржано-пшеничный хлеб считается свежим на протяжении 36 часов с момента выпекания.

- хлебобулочные изделия весом меньше 200г хранятся до 16 часов.

Лучше не хранить хлебобулочные изделия в полиэтиленовых пакетах. Для этого подойдут хлебницы, тканевые мешки, пищевая полимерная пленка.

Если на корке появились малейшие признаки заплесневения, не употребляйте такой хлеб. Внешние проявления — это лишь указание на то, что хлеб уже начал активно портиться.

Приобретая любые хлебобулочные изделия, обращайтесь внимание на сроки годности, условия хранения, на соблюдение температурного режима, уровень влажности и оцените соблюдаются ли эти требования в том месте, где вы реализуется продукция.

Покупайте качественные хлебобулочные изделия, берегите здоровье!