

Как правильно выбирать хлеб



На что обратить внимание при покупке хлебобулочной продукции, выпечки и кондитерских изделий.

Как правильно выбирать и хранить хлебобулочные и кондитерские изделия? Учимся отличать хороший хлеб от плохого, а свежие пирожные от испорченных и опасных для здоровья.

Где покупать хлеб и сладкую выпечку?

Приобретайте хлеб и хлебобулочные изделия в специально оборудованных для этого торговых точках — только там созданы правильные условия для их хранения и реализации: вентиляция, отдельные лотки. Покупая выпечку с рук, вы рискуете приобрести испорченные или изготовленные с нарушениями правил продукты.

Признаки качественного хлеба и кондитерских изделий

Выбирайте хлеб правильной формы, без вмятин, трещин и боковых наплывов. Однако на поверхности подового хлеба допустимы надрезы и наколы.

Хлеб должен быть хорошо пропечен, мякиш – без комков или пустот, эластичный и равномерно пористый.

Мучные изделия не должны быть слишком хрупкими, быстро рассыпаться. Если в упаковке много ломаных пряников или печенья, от покупки лучше отказаться.

Если продукт упакован, внимательно читайте этикетку. Чем проще состав и больше в нем натуральных продуктов, тем полезнее для здоровья!

Категорически запрещается употреблять в пищу хлеб, на котором появилась хотя бы немного плесени торты и пирожные с истекшим сроком годности

Признаки некачественного (небезопасного) хлеба и хлебобулочных изделий

Внешний вид

Не покупайте хлеб с плесенью, подозрительными пятнами, вмятинами, трещинами, боковыми наплывами, слишком тонкой верхней коркой, которая отстает от мякиша, или, наоборот, очень толстой и твердой. На нижней корке хорошего хлеба не должно быть золы и углей, поверхность не должна быть липкой или потемневшей. Если изделие слишком хрупкое и рассыпается, значит, оно некачественное. Должен насторожить слишком темный или слишком светлый цвет.

Состояние мякиша

Откажитесь от употребления хлеба с сырым плотным липким мякишем, в котором заметны комки, прослойки муки, плесень или посторонние предметы.

Вкус и запах

Не ешьте хлеб с горьким, резко кислым или затхлым вкусом, с затхлым или плесневым запахом, посторонними привкусами, а также если вкус и запах не соответствуют выбранному сорту.

Признаки некачественных (небезопасных) кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов, пирожных)

Наличие хотя бы одного из перечисленных ниже признаков делает изделие непригодным в пищу. Помните — отравление испорченными кондитерскими изделиями с кремом особенно опасно.

Внешний вид

Не покупайте деформированные изделия с липкой поверхностью, с изломами, вмятинами, смазанным или расплывшимся рисунком, с закалом или белым налетом на поверхности, с чрезмерно засахаренной помадной глазурью.

Внутренний вид

Не употребляйте в пищу изделия, внутри которого заметны комочки и прослойки муки, плесень, посторонние предметы.

Вкус и запах

Некачественными являются изделия с любыми посторонними привкусами (кислым, прогорклым, плесневым, несвежим) и запахом подгорелого.

Хранение хлеба и кондитерских изделий

Срок хранения хлебобулочных и кондитерских изделий обычно указывается на упаковке. Если изделие продавалось без упаковки, ориентируйтесь на следующие данные.

- Белый хлеб сохраняет свои полезные свойства до 24 часов с момента выпекания.
- Срок годности ржаного и ржано-пшеничного хлеба несколько дольше — 36 часов.
- Хлебобулочные изделия весом меньше 200 г можно хранить не более 16 часов.

Нежелательно покупать хлеб про запас — лучше приобретать свежий. В крайнем случае хлеб допустимо хранить в морозильной камере отдельно от мяса, рыбы и прочих сырых продуктов, а перед употреблением разморозить в микроволновой печи или на сухой сковороде.

Хранить хлебобулочные изделия лучше в воздухопроницаемой хлебнице или тканевом мешке, а не в полиэтиленовом пакете.

Торты и пирожные с кремом хранятся в холодильнике в течение срока, указанного на упаковке.