

Новейшие технологии на страже хлебного вкуса

Прежде, чем продукт номер №1, а именно так и никак иначе называют хлеб, попадет на наш стол, он пройдет не один производственный процесс. Один из самых интересных и наглядных происходит, конечно же, в цехах, где пекутся душистые ржаные и пшеничные буханки. Вы, наверное, уже догадались, что это за место (ОАО "Тамбовский хлебокомбинат")



В первых числах ноября на предприятии состоялся пуск двух новых линий по производству хлеба фирмы "Gostol", благодаря чему руководство открытого акционерного общества планирует увеличить объемы выпускаемой продукции в два раза. Но нас, как потребителей в первую очередь,

волнует, насколько изменились вкусовые качества хлеба и батонов, сходящих с европейских линий производства. Мы заглянули в цех, где проходят самые ответственные технологии замеса теста, изготовления заготовок из него, выпечки. **Начальник производственной лаборатории**

ОАО "Тамбовский хлебокомбинат" **Елена Дронова (на фото)** рассказала о том, каких качественных результатов удалось добиться с запуском нового оборудования. И так, слово специалисту:

После того, как были запущены две линии производства батонов и ржано-пшеничного хлеба, вкусовые качества, а также внешний вид нашей продукции заметно изменились в лучшую сторону. Начну с батона. Замес теста для них производится на новейших машинах, необычная форма взбивательного устройства которых делает эту процедуру более щадящей. Консистенция теста получается пышной, оно обладает высокой газодерживающей способностью, из-за чего увеличивается объем изделия. Попробуйте, разрежьте батон. Вы увидите, что его форма на срезе стала гораздо круглее, нежели была раньше. Вотрых, не могу не сказать о цвете. Опятьтаки из-за формы взбивательного устройства тесто в конце замеса гораздо светлее, чем в начале процесса. Идем далее так называемый вакуумный делитель. И здесь щадящее воздействие на структуру теста. Судить об этом можно по тому, что, даже попав в специальный шкаф для запекания, будущие батоны сохраняют свою воздушную форму. Кстати, один интересный момент. Перед тем, как будущие батоны попадут в печь, тестовая заготовка обдается горячим паром. В результате на ней образуется тоненькая корочка, а после выпечки гля

нец. Уже только по одному такому признаку можно определить производителя хлебной продукции. Цвет корочки получается желтый или светлоричневый. Еще один нюанс — надрезы на батонах. Все они делаются аккуратно, специальным плоским ножом, неуловимыми для глаза вращательными движениями. От того надрезы получаются точными, тонкими, но существенными плюс при этом из-за них тестовая заготовка опять же не уменьшается в объеме. На линии по производству батонов установлена новая дозировочная станция с программным управлением. Исключается риск возникновения ошибок при соблюдении рецептуры. Если мы задали рецепт того или иного изделия, вероятность того, что произойдут непредвиденные неприятности, минимальна. Человеческий фактор здесь исключен. Все это позволяет добиться стабильности в процессе повышения качества наших изделий.

Теперь немного о хлебе ржано-пшеничном. В чем преимущества новой линии, на которой он сейчас выпускается? Хлебная буханка опять же получается больших объемов. У нее хорошая форма устойчивости, развитая пористость. Глянец, светлошоколадная корочка сразу бросаются в глаза покупателей. Потребители смотрят в первую очередь на внешний вид товара. Но что особо подкупает, так это неповторимый аромат. Хотелось бы отметить, что хлеб "Губернский" и батон тамбовский "Нарезной" в этом году участвовали в конкурсе "Сто лучших товаров года" и были признаны победителями.

Елена НАСОНОВА

А что думают тамбовчане о продукции ОАО «Тамбовский хлебокомбинат»? Дадим слово им:



Николай Степанович Кольчугин:

Всегда с удовольствием покупаю и черный, и белый хлеб. Знаете, что больше всего нравится в нем? Он хлебом пахнет. Не дрожжами, а настоящим русским хлебом.



Зоя Алексеевна Уточкина:

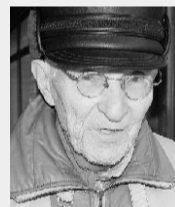
Я человек пожилой и продукты покупаю на не большом рынке, расположенном недалеко от моего дома. Когда иду туда, за хлебом захожу в небольшой торговый па

вильон, где продукция ОАО "Тамбовский хлебокомбинат" есть всегда. Я привыкла к тому, что здесь он в любое время дня всегда свежий, мягкий, вкусный. Иногда беру еще совсем теплый. Такое ощущение, что изготовляют его не в казенных предприятиях, а в доме, в настоящей русской печи.



Алевтина Петровна Семьина:

Я покупаю лишь батоны, и у меня самые хорошие отзывы на данную продукцию. Вкусные и свежие. А что еще нужно для качественного хлеба. Да, в последнее время батоны стали такие воздушные и корочка у них более хрустящая. Раньше немного мягковата она была.



Владимир Григорьевич Паршин:

Я только этот хлеб покупаю и в одном магазине. Привык. Больше всего батоны нравятся. Никакая сдоба не нужна. И что самое интересное: вкусные и цена невысокая.