Сухари - это похудевший хлеб, торт - это ожиревший хлеб, а пельмени - замоченный, пережеванный и отмороженный

Картофельная напасть на хлеб

В жаркий сезон производители часто сталкиваются с проблемой заражения хлеба картофельной болезнью хлеба. Столбик термометра поднимался уже на много делений выше нуля, и коварная палочка уже дала о себе знать. Так, при проведении лабораторных исследований лабораторией в ФГБУ «Омский референтный центр Россельхознадзора» в образцах муки пшеничной высшего и первого сортов была выявлена зараженность возбудителем «картофельной болезни» хлеба.

Что это за болезнь и как определить ее невооруженным глазом в хлебе, рассказала заведующая экспертной ветеринарной лабораторией референтного центра **Ольга Шмакова:**

- Картофельная болезнь - это наиболее распространенное заболевание хлеба. Возбудителем ее являются спорообразующие бактерии, которые распространены в почве, воздухе, растениях. Они в больших количествах попадают в зерно при его созревании и обмолоте, а затем и в муку.

В любой муке содержатся споры картофельной палочки, однако заболевание хлеба возникает лишь при сильной степени зараженности муки и при условиях, способствующих развитию болезни, а именно: повышенная влажность, высокая температура (35-40° и выше), длительность хранения в душных непроветриваемых помещениях.

Явным признаком картофельной болезни хлеба является резкий гнилостный запах, мякиш становится влажным и липким с образованием нитей при разламывании.

Употребление в пищу зараженного хлеба вызывает

расстройство пищеварения. В жаркое время года предпочтение лучше отдавать ржаному хлебу, имеющему более высокую кислотность, благодаря чему он практически не подвержен этому заболеванию, так как споры картофельной палочки в кислой среде не развиваются.

Мука, пораженная картофельной палочкой, с соответствующим удостоверением о качестве может быть направлена на хлебопекарные предприятия для промышленной переработки и использоваться для выпечки изделий с низкой влажностью (баранки, сушки, сухари) и для производства ржано-пшеничного или пшеничного хлеба на сухих закваскахъ. В розничной торговле муку с выявленным поражением картофельной палочкой реализовывать категорически запрещается.

Профилактические мероприятия по предупреждению развития кар¬тофельной болезни пшеничного хлеба сводятся исключительно к созданию неблагоприятных условий для развития этого микроорганиз¬ма. Основная роль принадлежит своевременному и правильному охлаж¬дению хлеба после выпечки, недопуще¬ние отпуска горячего хлеба в торговую сеть, особенно в жаркое время го¬да, а также строгое соблюдение технологического процесса.

Покупателям нужно помнить несколько правил:

- покупайте хлеб и булочные изделия только в магазинах, где созданы условия для хранения данной продукции (проветриваемые складские помещения, торговые залы с кондиционированием воздуха, специально оборудованные полки или витрины для реализации булок и батонов);

- в жаркий период года переходите на хлеб из муки грубого помола, который менее подвержен поражению картофельной болезнью;

- рассчитывайте объем покупаемого хлеба только на очередной прием пищи или хотя бы на период, не превышающий двенадцатичасовой отрезок времени;

- храните хлебобулочные изделия в тканевых («дышащих») мешочках, а если температура воздуха в квартире более 20°С, то в холодильнике.

Проверить муку на картофельную болезнь вы можете в Омском референтном центре.

ФГБУ «Омский референтный центр Россельхознадзора»
644031, г. Омск, ул. 10 лет Октября, д. 197
тел. (3812) 32-91-30, 32-90-38, 32-98-42
omstazr@rambler.ru
http://omskrefcentr.ru