**О качестве и безопасности хлебобулочных изделий**

Хлеб содержит многие необходимые организму вещества. За счет потребления хлеба человек почти на половину удовлетворяет потребность организма в углеводах, на треть – в белках растительного происхождения, а хлеб из пшеничной обойной или ржаной муки практически полностью удовлетворяет потребность в пищевых волокнах и витаминах группы В.

Пищевая ценность хлеба определяется его калорийностью, усвояемостью и содержанием витаминов, минеральных веществ и аминокислот. Содержание витаминов в хлебе зависит от их содержания в муке. Зерно пшеницы и ржи, а значит и мука, лишены витаминов A, C и D. Чем беднее мука отрубями и частичками зародыша, тем меньше в ней витаминов группы В и токоферолов.

Ассортимент изделий на прилавках торговых сетей огромен, поэтому важно обеспечитьнадлежащее качество и безопасность этой продукции для потребителя. Качество хлебобулочных изделий зависит от рецептуры, выполнения технологического регламента и условий хранения. Увеличение влажности, повышение кислотности и понижение пористости ухудшают не только органолептические показатели хлеба, но также его перевариваемость и степень усвояемости полезных веществ.

Органами Роспотербнадзора проводится контроль наличия документации, подтверждающей происхождение и качество продукции в торговой сети,условий хранения и реализации продукции, соблюдения правил маркировки продукции, проводятсялабораторные исследования.

По физико-химическим показателям, характеризующим качество продукции (влажность, состояние мякиша, консистенция, кислотность и другое), не соответствовали заявленнымтребованиям 2,0% исследованных проб продукции, что также не имеет различий с показателями 2018 года.

Любые хлебобулочные изделия вкусные и полезные только когда они качественные и свежие. Соблюдая следующие несложные правила выбора и хранения хлеба можно надолго продлить его качественные свойства:

* Рассчитывайте объем приобретаемой хлебной продукции только на очередной прием пищи или хотя бы на период, не превышающий сроки годности данного изделия;
* Покупайте кондитерские, хлеб и хлебобулочные изделия в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции;
* Внимательно читайте этикетку, особенно то, что написано мелким шрифтом. На упаковке обязательно должны быть указаны дата изготовления и срок реализации продукта. 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;
* Не храните хлебобулочные изделия в полиэтиленовых пакетах, лучше в воздухопроницаемой хлебнице или тканевом мешке;
* Храните батоны из муки разного сорта отдельно. У каждого из них своя микрофлора, их смешение приводит к быстрой порче хлеба;
* Оптимально разрезать хлеб из середины батона, а при хранении прижимать две оставшиеся половинки, что существенно продлит срок хранения.

В целях защиты своих прав потребители могут обращаться за соответствующими разъяснениями в [территориальный отдел](http://24.rospotrebnadzor.ru/about/structure/maps/) Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске в рабочие дни по телефону 8(39161)22212 и в приемные дни: понедельник с 09-00ч. до 12-00ч., среда с 15-00ч. до 18-00ч. по адресу: Красноярский край, г. Канск, ул. Эйдемана, 4, кабинет № 1.