

Хлебные страсти

относится Валентина Иванова Ковалевская — главный технолог «Могилевхлебпрома» не столько по должности, сколько по призванию и по всему своему трудовому пути. И совершенно несправедливо оскорблять ее недоверием и подозрениями, которые звучат в письме Л. Кухаренко. Как медицинский работник она должна бы знать, что такое микроорганизмы в окружающей нас среде, их влияние на нее. А как раз эта часть письма выглядит просто неграмотно и вводит в заблуждение читателей, которые мало знакомы с этой стороной вопроса. Непомпезно звучат упреки и подозрения в адрес В.И. Ковалевской по поводу содержания нормативной документации. Это отдельный, большой вопрос, требующий обсуждения на государственном уровне, и Л. Кухаренко, имея образование, могла бы об этом если не знать, то хотя бы догадываться, а не обвинять в этом конкретного человека, который честно и добросовестно делает свое дело — обеспечивает нас в меру своих сил и возможностей вкусными (я на этом настаиваю), разными хлебобулочными изделиями...

Елена НАЗАРЕНКО,
кандидат технических наук,
доцент, зав. кафедрой
«Технология хлебопродуктов»
Могилевского
государственного
университета
продовольствия

В вашей газете от 6 октября 2004 г. на бытовальском уровне, в оскорбительной форме, с расстановкой неуместных акцентов был опубликован материал под названием «Кто ответит за качество хлеба?» Людмила Кухаренко, отрекомендовавшаяся медицинским работником.

Как человек, тоже неравнодушный к данной проблеме, хочу внести разъяснения по вопросу, обсуждаемому в статье.

Картофельная болезнь хлеба вызывается картофельной палочкой *Bacillus subtilis* — *mesentericus*, которая очень распространена в природе. Споры ее выдерживают температуру 100°С в течение нескольких часов. Поэтому, попадая в тесто с мукой, они остаются жизнеспособными и в выпеченном хлебе. Оптимальные условия для развития картофельной палочки: влажная среда, температура 35-40°С и низкая кислотность. При повышенной кислотности споры не развиваются. Вот почему хлеб из ржаной муки или с ее добавкой не болеет картофельной болезнью. Хлебные изделия из пшеничной муки, вследствие низкой кислотности мякиша, поражаются картофельной болезнью при его хранении в неостывшем виде и в теплом помещении. Вначале появляется слабый фруктовый запах гнили, мякиш становится липким, постепенно ослизняется и при разрыве тянется нитями (поэтому болезнь также называют «тягучей»). Для человека эти микроорганизмы не опасны, но в результате их жизнедеятельности снижается выход и качество продукции. В РБ разработана и действует Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба, утвержденная 4 июня 2004 г. Департаментом по хлебопродуктам при Минсельхозпрод РБ и согласованная с главным санитарным врачом Государственного учреждения «Республиканский центр гигиены и эпидемиологии и общественного здоровья». Она предусматривает использование специальных микробиологических методов. По установленным результатам обсемененности муки картофельной палочкой делают вывод, заболел ли хлеб из данной муки через 24 часа или нет. Показатель «тягучей» болезни хлеба не является бракеражным для муки, ее можно использовать в виде примеси при выпечке ржано-пшеничного хлеба до 30% к массе муки при замесе теста, а также при выработке бараночных и сухарных изделий, печеня, пряников, булочных изделий массой до 200 г.

В хлебопекарном производстве также используют ряд приемов, позволяющих повысить устойчивость выпускаемой продукции к этому заболеванию, кото-

рые заключаются в том, чтобы технологическими мерами или путем внесения различных кислотосодержащих добавок повысить кислотность теста и предотвратить заболевание картофельной болезнью. К сожалению, все предлагаемые и используемые методы борьбы с картофельной палочкой не гарантируют абсолютного исключения ее проявления в отдельно взятой буханке хлеба, батоне или другом изделии. Точно так же как мы, при всем желании, не получаем стопроцентную гарантию от того или иного заболевания, сделав необходимую прививку.

Мне, как профессионалу в данной области знаний, будучи хорошо знакомой с производством хлебобулочных изделий в странах ближнего и дальнего зарубежья, в Республике Беларусь, в Могилеве в частности, хочется отметить, что в «Могилевхлебпроме» работают профессионалы высокого уровня, не уступающие своим коллегам где бы то ни было. К ним прежде всего

От редакции. Мы весьма благодарны уважаемой Елене Александровне за неравнодушную позицию и отзыв на публикацию в «Вечерке». Что касается «бытовальского уровня», то здесь разрешите расставить точки над «i».

Газета «Вечерний Могилев» — не научный журнал с некой узкой специализацией, а поистине народная газета. Нас читают в городах, райцентрах и селах Могилевщины. Среди наших читателей и внештатных авторов — рабочие и сельчане, работники образования и культуры, представители самых различных профессий и слоев общества. За каждым письмом в редакцию стоит тот или иной человек, гражданин, отражающий мнение определенной части общества. Между тем толковый словарь дает следующее значение слова «бывальщик» — «человек, лишенный общественного кругозора, живущий только мелкими личными интересами, мешанин». В чем-в чем, а уж в бывальщине Людмиле Кухаренко никак нельзя обвинить — человек занимает активную жизненную позицию и не стесняется (и не боится!) высказывать свое мнение по различным проблемам, волнующим жителей областного центра. Какие же здесь «мелкие личные интересы», где «мешанинство»?

Возможно, Людмила Кухаренко, как и мы, как и большинство наших читателей, не знает чего-то такого важного, что мешает нам мыслить не бывальщически, а по-государственному. Так сообщите нам эту важную важность!

Один из высокопоставленных могилевских хлебопеков в частной беседе со мной признался, что, мол, вопрос это государственный... Дескать, такая уж у нас в Беларуси пшеничка получается, зараженная еще в процессе уборки. А поскольку недостающую часть продовольствия государство вынуждено закупать за валюту, то необходимо с пониманием относиться к проблемам хлебопеков — какую муку дали, из такой и пекут хлеб. Так чего же вы шепчетесь об этом за углом? Объясните это людям.

А насчет вкуности хлебобулочных изделий «Могилевхлебпрома», так ведь никто и не спорит — знаем-знаем и регулярно с удовольствием кушаем. Так тем более обидно-досадно за эту треклятую «картофельную болезнь» — сами ведь, хлебопеки, знаете, что чувствует человек, которому такая булочка попадается. Вам бы лишней раз извиниться перед потребителем за причиненный в первую очередь моральный ущерб да другую (свежую и вкусную!) булку ему предложить — меньше жалоб от людей было бы. Хорошей вам муки, могилевские хлебопеки!

Юрась ПИВУНОВ.