Хлебопеки хотят заставить нас есть зерно, предназначенное исключительно для скота

На днях общественность страны «порадовал» Российский зерновой союз. Его президент Аркадий Злочевский рассказал журналистам, что россиян, оказывается, уже давно кормят хлебом из так называемой фуражной пшеницы и что в ближайшем будущем такое положение вещей может быть закреплено на нормативном уровне.

— Ни для кого не секрет, что фуражная пшеница привлекается для производства хлеба, — утверждает Злочевский. — Ее используют при так называемой «бодяге»: берут улучшители, какой-то объем пшеницы четвертого класса, домешивают что подешевле, и за счет улучшителей получают помольную партию.

Инициатива же по внесению в ГОСТ официального разрешения на использование пшеницы 5-го класса (фуражного) при производстве хлеба, по мнению главы Российского зернового союза, только закрепит то, что и так в последнее время объективно имеет место.

Аркадий Злочевский не склонен обвинять в чем-либо российских хлебопеков. Они, мол, зажаты в тиски. Издержки, связанные с энергетическими затратами, растут. А повышать цены на хлеб как самый важный социальный продукт власти не дают. Вот и выкручиваются производители, как могут. Хлеб в России — один из самых дешевых в мире: в четыре-пять раз дешевле западного.

О возможной корректировке ГОСТа заявил незадолго до этого на «круглом столе» в Госдуме РФ президент Союза пекарей Анатолий Косован.

Сейчас в активной проработке проект ГОСТа, разрешающий использовать пшеницу 5-го

класса для производства хлебопекарной муки, в которой вообще не регламентируются основные показатели, прежде всего белок. Производства улучшителей в России нет, ферментная промышленность была загублена в начале 1990-х годов и не восстановлена.

С тем, что происходящие с производством хлебы процессы не несут россиянам ничего хорошего, солидарны практически все эксперты. Споры идут преимущественно о степени вреда.

Коммерческий директор производственной фирмы Аркадий Максимов считает, что фуражное зерно — это зерно, предназначенное для еды скота. Оно может быть заражено всякими паразитами, которые в процессе созревания зерна вытягивают из него клейковину — то, за счет чего получается густым тесто. Могут попадать опилки, земля, что-то еще. И никто вам специально не будет это выбирать, все это перемалывается в муку.

Контролировать качество хлеба в России сегодня, по большому счету, некому. Столетиями существовавшую в разных видах Хлебную инспекцию ликвидировали в 2004 году, теперь хлебопекам ничего не мешает решать свои проблемы за счет потребителей.

Елена НОВОСЕЛОВА