Хлеб также может «заболеть»

Горловский Медиа Портал
16.08.10 13:40



Главный государственный санитарный врач Донецкой области Виктор Денисенко сообщает о необходимости соблюдения санитарных правил при употреблении хлеба. Очень часто хлеб плесневеет не из-за плохого хранения, а в результате использования зараженной муки. При этом на хлебе развиваются микроскопические бактерии. Хлеб, пораженный плесенью, употреблять, конечно же, не рекомендуется.

Наверняка каждая хозяйка знает, как выглядит картофельная болезнь выпечки: на изломе хлеб имеет неприятный запах переспелой дыни или валерианы, который быстро усиливается, мякиш темнеет, становится липким и вязким. И хотя вряд ли кому-то захочется попробовать такой "продукт", стоит сказать, что, во избежание отравления, делать этого не стоит ни при каких обстоятельствах! Даже при незначительном поражении хлеба запрещается его перерабатывать (к примеру, некоторые хозяйки добавляют мякиш батона в котлеты или делают хлебные сухари).

Картофельная (тягучая) болезнь - наиболее распространенное заболевание хлеба. Возбудителем ее являются спорообразующие бактерии, которые чрезвычайно распространены в природе и встречаются в почве, воздухе, растениях (на клубнях картофеля, в муке, молоке).

Споровые бактерии попадают в муку при размоле зерна, которое заражается главным образом в процессе уборки. Условиями ускоренного размножения картофельной палочки на зерне являются повышенная влажность зерна выше 20%, температура 40 градусов и более, pH от 5 до 10, что особенно актуально в жаркое лето 2010 года. Картофельная болезнь чаще всего развивается в теплые, летние месяцы и поражает по преимуществу крупные караваи хлеба в тех случаях, когда последние долго хранятся в душных непроветриваемых помещениях.

Для предупреждения развития картофельной болезни потребителям СЭС Донецкой области рекомендует:

1. не следует приобретать на предприятиях торговой сети «горячий» хлеб, так как после выпекания хлеб должен остывать не менее 2 часов;

2. лучше отдавать предпочтение ржаному и ржано-пшеничному сортам хлеба с повышенной кислотностью;

3. в домашних условиях летом хлеб необходимо хранить в холодильнике, а если при

комнатной температуре - то в полотняных мешочках и в чистых, вентилируемых деревянных или эмалированных хлебницах. Категорически нельзя хранить хлеб в полиэтиленовых пакетах.

Специалистами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, одновременно с проведением широкой санитарно-просветительной работы по вопросу профилактики картофельной палочки, проводятся, в соответствии с годовыми планами работы, обследования предприятий хлебопекарной промышленности и предприятий торговой сети. Принимаются меры административного воздействия в полном объеме в случае установления фактов реализации хлеба, поврежденного картофельной болезнью. В текущем году жалобы от населения по данному вопросу в территориальные учреждения СЭС не поступали.