



### **Чтобы не повышать стоимость социального хлеба, пекарям придется снижать его качество**

Не взирая на заверения Премьер-министра Украины Николая Азарова, выраженные в конце июля относительно стабилизации ценовой политики на рынке хлеба и о реальности сохранения нынешних цен на хлеб социальных сортов вплоть до июля следующего года, аграрии выражают недовольство по поводу того, что в государстве состоялась искусственная уценка на зерно. Следовательно, фермеры и крестьяне, занятые в сфере выращивания зерновых, продают хлеб по убыточной стоимости. Связано это также с отсутствием возможности сохранения урожая зерновых, ведь в большинстве случаев – нет соответствующих хранилищ.

В Законе Украины «О социальном хлебе» от 09. 2003 г. читаем : «Этот Закон устанавливает общие принципы государственного регулирования цен на отдельные сорта хлеба для малообеспеченных слоев населения». А дальше в Статье 1. «Социальный хлеб - отдельные сорта хлеба, которые производятся хлебопекарными предприятиями (хлебозаводами и мини-пекарнями) и реализуются населению по фиксированным ценам».

Статья 3. «Кабинет Министров Украины устанавливает фиксированные отпускные цены на социальный хлеб в таких случаях: 1. если мука для выпечки социального хлеба в полном объеме предоставляется из государственного резерва; 2. если Кабинет Министров Украины предоставляет предприятиям - производителям социального хлеба финансовую дотацию на выпуск социального хлеба, достаточную для покрытия убытков предприятий - производителей от выпуска социального хлеба».

На данное время государственная закупка зерна в цене существенно отличается от той, которую выставляют на продажу муки мельницы. Первая является ниже другой. Чтобы сохранить цену сортов социального хлеба неизменной, пекари нашли выход в ухудшении его качества, путем снижения сорта муки.

Ввиду того, что [мука высших сортов](#) теряет значительное количество витаминов на микроэлементов, можно радовать себя мыслью, что социальный хлеб более полезен, поскольку выпекается из муки, которая, например, проходит меньшую обработку, сохраняя больше полезных качеств. Однако такое убеждение скорее всего из серии: «самовнушения», чем соответствует действительности. На сегодня, до конца нельзя быть уверенным в качестве дорогих сортов хлебопродукции, то что же говорить о низесортну.

В конечном итоге, идет речь не только о качестве помола и соответствующей обработке зерна, но и о самом сорте зерна, качество которого начинается с процесса созревания и

вплоть до молотьбы. Аграрии же отмечают, что ради избежания убыточности, сначала будут выпекать социальный хлеб из муки более низкого сорта, а дальше, вероятно, не обойдется без искусственных добавок и заменителей.

Невзирая на заверение, что цена на социальный хлеб сохранится в установленных раньше рамках, в отдельных областях Украины имеют место неодинокные случаи подорожания сортов социального хлеба. К слову, социальным считается ржаной хлеб, а с 2008 года к перечню социального хлеба принадлежит батон.

Не исключено также и подорожание элитных сортов хлеба. Ведь выпекать его из муки более низкого сорта вряд ли будут, потому что это крайне невыгодно да и не будет отвечать установленным стандартам. А вот повышение цены на муку «высшей пробы» может отобразиться именно на цене несоциальных сортов элитного хлеба, выпечки, кондитерских изделий. В конечном итоге, такая ситуация сможет одновременно перекрыть убыточность социального хлеба.

Тревожные сигналы относительно возможности подорожания хлеба вообще появились в связи с подорожанием газа в третьем квартале. Среди причин повышения цены на хлеб – уже упоминавшаяся цена муки, которая является выше стоимости пшеницы. К списку добавляются необходимость роста заработных плат работникам хлебопекарен, расходы на транспортировку, а также почти 50-процентная убыточность украинских хлебопекарских предприятий.

Устаревшее оборудование «потребляет» значительно больше газа, чем это могло бы происходить в случае модернизации предприятий и установления высококачественного и экономного оборудования. Однако и это требует немалых средств, которые актуально негде взять.

В унисон заверениям правительственных чиновников, что оснований для подорожания хлеба нет, аграрии продолжают отмечать постепенное подорожание хлеба, которое начнется уже с начала-середины осени. Но будет ли действительно повышенный в цене хлеб высококачественным и будет ли отвечать своей стоимости?

О законодательном регулировании качества хлеба в Законе «О социальном хлебе» не идет речь. Так будто в 2003-м этот вопрос еще так остро не появлялся, хотя в 2004-м соответствующий законопроект «О хлебе и хлебобулочных изделиях» был подан на рассмотрение. Однако принятым ему быть не судилось.

Сегодня же как никогда не стоит обращать внимание не только на качество зерна, с которого мелят муку и выпекают хлеб, но и на содержание химических веществ в хлебе: разрыхлителей, усилителей вкуса. О том, что хлеб без ГМО, на отдельных сортах выпечки еще можно прочесть, но не всегда можно получить информацию о пищевом составе продукта, а также быть до конца уверенным, что он отвечает действительности.

Вспоминаю, как несколько лет назад, одна моя знакомая, которая работала в

хлебопекарне, не прибегая к подробностям, рассказала, что дома печет себе хлеб отдельно, а из пекарни не потребляет. Не желая вникать в детали, я тогда опустила эту информацию, поскольку убеждено считала, что хлеб остается не едва ли не единственным пищевых продуктов, который просто таки не возможно поддавать «махинациям» в процессе изготовления. Не говоря уже о каких-то искусственных добавках, опасных для здоровья.

Но дело не всегда в «махинациях» и добавках, хотя и без них вероятнее всего сегодня не обходится значительная часть хлебопекарен. Например, содержание клейковины в зерне также влияет на качество выпечки. Кроме этого, важно придерживаться правильных технологий выпекания хлеба, тогда и хлеб будет вкусным и полезным, и максимально усвоится организмом.

Ведь хлеб для украинцев – это святое. Это украинский архетип плодovitости, благосостояния и достатка, символ трудолюбия и гостеприимства. И как бы это не звучало высокопарно, качество хлеба, его потребительская ценность в известной мере служат индикатором развития Украины как житницы Европы и сохранения за ней этого статуса.

### Короткая справка из истории хлеба

Самым давним хлебом, который дошел до нас, считаются выпеченные караваи, найденные в гробнице египетского фараона Рамзеса III. В тогдашней египетской традиции принято было в последний путь умершему давать хлеб, чтобы он не с пустыми руками попал в потусторонний мир. Древнегреческий историк Геродот отметил, что египтяне первые выпекали хлеб на основе дрожжевой закваски.

Древние греки выпекали пресный хлеб из муки грубого помола. Из белой муки хлеб в Давней Греции выпекали преимущественно на торжественные праздники, в частности им угощали участников Олимпийских игр. «Белый» хлеб был привилегией высших социальных слоев греческого общества. Рабы же потребляли «черный» хлеб.

На счете древних римлян – строительство первой водяной мельницы. Для сравнения, ветреная мельница родом из XI века. Приблизительно в 30-х годах до нашей эры в Риме был установлен памятник хлебопекарне. Кроме того, тогдашним римским пекарям предоставлялись льготы: они освобождались от военной службы и от уплаты налогов. Кроме этого рабы, которые умели выпекать хлеб, стоили значительно дороже, чем обычные. Тогда же, за нарушение требований к качеству хлеба, виновных сурово наказывали.