

## Какой срок годности хлеба и хлебобулочных изделий по ГОСТу

Срок годности хлеба недолгий, исчисляется несколькими сутками. Это объясняется заражением изделий плесневелыми грибами, которые размножаются и постепенно портят буханку.

Происходит процесс довольно быстро, поэтому необходимо интересоваться датой производства перед покупкой.

### По ГОСТу

Для контроля качества хлебобулочных изделий принят ряд государственных стандартов, правил:

1. ГОСТ 27842-88 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия» содержит требования к различным видам хлебной продукции, внешнему виду, органолептическим свойствам.
2. ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия» перечисляет, чему должны соответствовать ХБИ, их внешний вид, состав.
3. ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия».
4. ГОСТ 26983-2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия».

### Сроки и сорта

Сорт	Срок годности		
	Хлебница (часов)	Холодильник (суток)	Морозилка (мес.)
Белый	45	13	3
Пшеничный	24	13	3
Бородинский	36	13	3
Черный	36	13	3
Ржаной	36	13	3
Батон	24	13	3
Булочки	48	13	3
Дарницкий	48	13	3
Домашний	36	13	3

## От чего зависит этот период

Срок хранения зависит от нескольких факторов:

1. Упаковка. Стремясь отсрочить истечение годности, производители упаковывают продукт в бумагу, полиэтилен, пленку. Действительно, такой способ сохраняет качества значительно дольше, хлеб не черствеет. Также позволяет гарантировать потребителю соблюдение гигиенических правил перевозки и хранения на полке магазина. Но даже в таком виде натуральный продукт должен быть использован за неделю.
2. Состав. Эффективно увеличивают время употребления консервирующие вещества, большие концентрации – до нескольких месяцев. Хлеб не плесневеет, но о пользе и натуральности говорить не приходится. Кроме того, бездрожжевой годен дольше. Булочки с начинкой портятся быстрее.
3. Вид муки. Ингредиент, который подвергается наименьшей обработке, то есть грубого помола, дольше сохраняет свежесть, не позволяет размножаться плесени.
4. Условия содержания, которые не соответствуют нормативным, значительно сокращают период годности. Размножению плесени способствуют высокая влажность, перепады температуры.
5. Технология производства также имеет значение. Если санитарные правила не соблюдаются, закваска не выдержана, температура выпечки высокая или занижена, результат получится слишком влажным или сухим. Первый вариант сократит, второй – увеличит сохранение товарного вида, потребительских свойств.

**СОВЕТ!** Рекомендуется употреблять изделия с коротким периодом хранения, так как их состав натурален, а польза для организма максимальна. Остальные сорта портятся намного быстрее. Это объясняется оседанием и размножением плесневелых грибов. Они имеются в окружающем воздухе, на предметах мебели, посуде, поэтому неупакованная булка неизбежно столкнется с ними.

Мякиш — плодородной почвой для жизнедеятельности, размножения микроорганизмов. Спустя всего несколько дней он уже полностью испорчен.

### Хранение

Для сохранения свежести на долгое время предусмотрено несколько способов:

#### В упаковке

Упакованное производителем или магазином хлебобулочное изделие следует переложить в свежий сухой пакет, чтобы предупредить появление плесени. Нужно проделать несколько отверстий для пропуска воздуха.

**Также отличный вариант – льняное полотенце. Оно защитит от сырости, спор плесени в воздухе, одновременно позволяя дышать.**

Если имеется хлебница, нужно придерживаться определенных правил:

1. Дерево – наилучший материал, также подойдет металл и керамика.

2. Должна быть проветриваемой.
3. Нежелательно хранить черную и белую булки вместе, лучше в разных отделениях или пакетах.

### **В холодильнике**

Холодильник или морозильная камера также продлят период годности. **При температуре -18 °С продукт можно хранить до 3 месяцев.** Однако каждый раз его придется разогревать в духовке или микроволновке, пострадают внешние, вкусовые качества. Многократная заморозка, разморозка полностью убивают индивидуальные свойства товара.

Холод притормозит микробиологические процессы, что продлит период свежести. Но стоит знать, что нельзя помещать в холодильник продукт, который:

1. Уже испорчен. Плесень мгновенно перейдет на другие продукты. К тому же это бессмысленно, так как употреблять испорченное изделие нельзя.
2. Упаковка абсолютно герметична. Продукт размокает, начинает портиться. Необходимо проделать несколько отверстий для вентиляции.
3. Только что выпечен. Горячие блюда нельзя ставить на полку холодильника: компрессор может сломаться.

### **Что делать с хлебом с истекшим сроком**

Под хлебом с истекшим сроком обычно подразумевают плесневелый или засохший. Первый случай имеет единственный выход – утилизацию. Второй – частичное восстановление свойств.

### **Можно размягчить, если засох**

Если буханка сухая, на ней нет плесени, можно попытаться ее размягчить, например в микроволновке. Под воздействием микроволн кусок станет влажным, смягчится. Однако продлится это состояние очень недолго: через несколько минут он затвердеет еще больше.

Также можно употребить как сухари. Для этого понадобится поджарить на сковороде или досушить до румяной корочки в духовке.

### **Что делать, если появилась плесень**

**ВАЖНО!** Плесневелый необходимо утилизировать, недопустимо употребление его в пищу.

Нужно понимать, что споры плесени нельзя убить термической обработкой, заморозкой, высушиванием. Вещества, которые образуются при созревании плесени, оказывают токсичное действие на организм человека. Они способны серьезно отравить, поразить внутренние органы – легкие, печень, почки.

### **Заключение**

Употребление просроченного сортового хлеба грозит серьезными последствиями для здоровья. Поэтому не рекомендуется запасаться им впрок, если не планируется массовое застолье. А пролежавший некоторое время хлеб лучше без сожаления утилизировать.