

### **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 россияне, 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 хлеба 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***