

О ХЛЕБЕ НАСУЩНОМ

ВКУС, ЦЕНА И КАЧЕСТВО ГЛАВНОГО ПРОДУКТА РОССИИ

"Верните советский хлеб!" — сегодня нередко можно услышать подобные призывы и требования. Хлеб, по мнению многих, сейчас "не такой, как раньше". Что же стало с нашим хлебом, почему часто раздаются жалобы на его качество и вкус? Кто контролирует деятельность хлебозаводов и следит за безопасностью продукции? Вреден ли нынешний хлеб для здоровья? Сколько и какого зерна и муки производит Россия? Грозит ли нашей стране переход на хлебобулочные изделия из насекомых? На эти и другие вопросы отвечает доктор технических наук, вице-президент Российского союза пекарей, профессор Сергей КРАУС.

"ЗАВТРА". Сергей Викторович, Россия всегда своим хлебом славилась. Но сегодня качество хлеба ухудшилось, эта тема людей очень волнует. Почему столько жалоб на то, что хлеб стал невкусным, а главное — небезопасным для здоровья? Что с хлебом случилось?

Сергей КРАУС. Давайте немного из истории вопроса. Хлеб начинали печь из того, что собирали в поле, поначалу это были какие-то лепёшки... Потом на камнях, возле костра, это превращалось в сваренную кашу, затем человек решил, что лучше получается, если эта каша какое-то время покиснет, побродит... И постепенно мы пришли к тому, что стали специально делать муку, добавлять дрожжи, выбраживать тесто и после этого печь хлеб. То есть, по-хорошему, хлеб — это мука, вода, дрожжи и соль. Это самая простая рецептура. И такой хлеб может быть и должен быть вкусным, если он сделан на совесть, с соблюдением технологий, когда уходит достаточно времени на накопление вкусоароматических веществ. Или же он может быть не очень вкусным, если качество сырья или технологические параметры не соблюдались.

Что касается безопасности хлеба, то за этим следят соответствующие органы. В нашей стране существует Роспотребнадзор, который должен не допускать на рынок опасных для человека продуктов. Насколько он эффективно работает, нужно смотреть. Но отмечу, что любой производитель сам заинтересован не только в том, чтобы развивать свой рынок сбыта, но и в том, конечно, чтобы, условно говоря, не сесть в тюрьму.

Никто не станет наносить на этикетку опасные ингредиенты, и сомневаюсь, что вообще будет их применять. По крайней мере, мне не доводилось встречаться с применением каких-то опасных вещей в рецептуре. Лишнего никто в хлеб класть не хочет ещё и потому, что это просто дорого!

Ингредиенты — это дорого всегда. Самая простая рецептура — самая дешёвая.

Вопрос в том, что сейчас у производителя постоянно возникает желание увеличить "плечо продаж" и срок хранения — чтобы можно было продать хлеб не только в той области, где сам находишься. Есть производители, которые развозят хлеб за 600 км, да и за 1,5 тыс. км тоже. А чтобы так далеко довезти хлеб, годный к употреблению, необходимы либо какие-то технологические решения, либо что-то дополнительное должно быть в составе, чтобы хлеб сохранял свежесть.

Относительно вкуса хлеба... Жалобы действительно есть, но сейчас настолько огромный ассортимент, что найти хлеб по вкусу, наверное, всё-таки не проблема.

"ЗАВТРА". Тем не менее люди очень часто вспоминают, каким вкусным хлеб был в советское время...

Сергей КРАУС. Знаете, всё-таки это немножко из серии "раньше и трава была зеленее, и вода морее"... Вкусные вещи — они специфические, сложнодоказуемые. Мне тоже раньше очень нравился хлеб, когда я его покупал в магазине. Но, к сожалению, тогда у нас было только два варианта: либо чёрный, либо белый. И были буханки. В Москве было всего четыре-пять наименований. Мне недавно попался преискусурат Московского треста хлебопечения, в нём было девять или 10 позиций. И это на всю столицу!

Собственно, вкус, ароматика в хлебе накапливаются во время тестоведения. И чем длиннее это тестоведение, тем больше ароматики. Хлеба, которые выбраживаются по 12 часов и более, вкусные. При их изготовлении действительно сохранена технология. Индустриальное же хлебопечение подразумевает, что всё будет печься на других скоростях, ведь время — это деньги, и, конечно, это не может не влиять на вкус. Но не всё так печально. В индустриальном хлебопечении тоже можно найти хорошие вкусные сорта хлеба. Так что я бы не сказал, что всё так уж совсем не вкусно сегодня и что очень вкусно было только в нашей юности. Да, тогда действительно было вкусно, но это был единственный выбор. Сейчас же у нас большой ассортимент, но проблема заключается в том, что индустриальные производители стараются выпускать какой-то объём хлеба максимально дешёвым и максимально быстро. И они находятся под давлением торговых сетей, которые очень сложно идут на повышение цен. А когда батон 400 г стоит 25–30 рублей, лично я понимаю, что он, наверное, просто не может быть вкусным...

"ЗАВТРА": Что такое улучшители?

Сергей КРАУС. Это чисто наше давнишнее название, мы сами когда-то его придумали. После того как прекратились поставки зерна, мы начали размышлять, что же нужно сделать, чтобы муку как-то исправить. Чаше всего улучшители состоят из ферментного комплекса, который позволяет ускорить процессы брожения в тесте. Отщипываются глюкозные остатки, чтобы дрожжи могли питаться и тесто поднималось. В составе улучшителей есть и клейковина, которой не хватает в обычной муке. Её добавляют, чтобы качество хлеба из не очень хорошей муки было хорошим.

"ЗАВТРА". Хотела бы процитировать Аркадия Гуревича, члена правления Российского союза мукомольных и крупных предприятий, заслуженного экономиста России. Он говорил, что "все микрэлементы россияне получают с хлебушком насущным, а отсюда — анемия и бесплодие..." Это всё к тому же вопросу про безопасность сегодняшнего хлеба. Как вы можете прокомментировать взаимосвязь состояния здоровья нации и качества хлеба?

Сергей КРАУС. Мне трудно комментировать такие заявления, поскольку у меня нет медицинского образования, для таких вещей есть Институт питания. Но я уверен, что с хлебом человек получает большую часть, например, витаминов группы В, и это очень важно. Хлеб вообще является основой здорового питания, это отражено и в "пирамиде питания". Помимо того что мы с хлебом получаем микрэлементы и витамины, мы также получаем длинные углеводы, которые необходимы для хорошей когнитивной деятельности. Вы попросту хуже будете соображать, если не будете питаться длинными углеводами. А то, что здоровье нации пошатнулось из-за качества хлеба, конечно, слишком сильно сказано. На самом деле наш народ начал есть меньше хлеба, и вот это точно не очень хорошо. Поэтому всегда говорю: "Ребата, регулярно ешьте хороший и качественный хлеб!" А чтобы он был качественным и вкусным, он должен быть немножко более справедливым в цене...

"ЗАВТРА". К стоимости хлеба давайте вернёмся чуть позже, а пока расскажем, пожалуйста, какие ГОСТы существуют сегодня в хлебопечении и используются ли ГОСТы советского периода?

Сергей КРАУС. Сразу хочу сказать, что любые изделия, в том числе и хлебобулочные, должны вы-

пускаться исключительно при наличии спецдокументации. Либо по межгосударственным стандартам, которые в народе просто ГОСТами называются, либо по нашим национальным стандартам, то есть тем же ГОСТам, только в конце ещё приписана буквака Р. Также могут быть какие-то внутренние стандарты организации — СТО, или же производство отвечает техническим условиям, которые тоже разрабатываются и утверждаются в установленном порядке. Кроме того, важно понимать, что подобную документацию можно купить у соответствующих организаций и получить разрешение от разработчика или владельца документации на её использование.

Да, у нас есть ГОСТы, которые остались с советских времён, как база, но, конечно, они активно перерабатываются в соответствии с изменениями производственного процесса. Эту деятельность тоже контролирует Роспотребнадзор, он следит, чтобы изделия соответствовали показателям, обозначенным в документации. При этом качество, например, того же выпускаемого по ГОСТу батона у разных производителей достаточно сильно может различаться, формально оставаясь в рамках показателей, которые прописаны.

В ГОСТе нет обозначений "вкусно — невкусно", "свежее — несвежее". Есть определённые физико-химические показатели. Выпускаемые сегодня хлебобулочные изделия полностью им соответствуют, в том числе и некоторым ГОСТам советского периода.

Кстати, вас, наверное, удивит, но тот вкусный хлеб, который я принёс вам в редакцию попробовать, если исходить из ГОСТа, является браком. Да, он очень нам понравился, но по своим физико-химическим показателям ГОСТу не соответствует, поскольку ГОСТ не допускает наличия на хлебе трещинок, разрывов, неравномерной пористости. Из чего можно сделать вывод о том, что показатели из документации не позволяют гарантировать, что купленный и соответствующий ГОСТу хлеб будет вам нравиться и сохранит свежесть надолго, а тот, в котором будет брак, окажется невкусным.

Весь хлеб, который мы покупаем, соответствует тем требованиям, которые были заложены: нет постороннего запаха, нет каких-то включений, пористость и влажность в норме, но при этом один батон можно на следующий день выбросить, а другой даже через 10 дней остаётся мягким. И оба батона выпущены по ГОСТу.

Для батона ГОСТ предусматривает срок хранения — 72 часа. То есть в течение этого времени продукт должен быть безопасным и пригодным к употреблению. Предприятия стараются продлить этот срок и находят для этого технологические решения, потому что потребитель будет выбирать всё-таки хлеб, который остаётся мягким дольше чем трое суток. А в итоге вкус и качество хлеба зависит от того, какое сырьё используется и насколько соблюдается технология, какое применяется оборудование, какова упаковка. Это основные факторы.

"ЗАВТРА". Сергей Викторович, некоторое время назад в прессе писали: "К 1990 году в России было 385 мельниц. Выбывали они 18 млн тонн качественной муки. А сейчас в России более семи тысяч мельниц, но где они расположены, никто не контролирует. Мукомольные мощности в России никем не регулируются, чего не скажешь о других странах мира. За каким кустом захотел, за тем и поставил мельницу. Зачастую они "крышуяются" и к ним не подступились. Никакие контролирующие органы их не проверяют. Страшно то, что эти мельницы производят отраву. Мельница должна быть оснащена лабораторией. Кто производит, и из какого зерна — неизвестно". Каково положение сегодня, изменилась ли ситуация?

Сергей КРАУС. Всё-таки это действительно достаточно давняя история, и, конечно, ситуация менялась. На самом деле нам сейчас для внутреннего потребления не нужны 18 млн тонн муки. Тех мукомольных мощностей, которые имеются в России, вполне достаточно: по экспертной оценке, в РФ производится около 13,5 млн тонн муки в год. Тем не менее по сей день появляются новые мельницы. Но это не такое дешёвое удовольствие, чтобы поставить по мельнице "под каждым кустом".

Кроме того, сам рынок хлебопечения у нас очень сильно консолидирован. Появляются свои "монстры", гиганты, имеющие годовой оборот за 50 млрд рублей. Они серьёзно относятся к своим поставщикам. И поставлять муку с несертифицированного предприятия или тем более с предприятия, у которого нет своей лаборатории, просто невозможно. Но, ясное дело, есть в стране и какие-то отдельные серые производства, нигде не учитываемые и производящие муку непонятного качества. Но жить им становится всё сложнее, вот что я скажу. Потому что они всё с большим трудом находят возможности для реализации своей продукции.

В центре, в Москве, насколько мне известно, давно нет такого, чтобы предприятия пекли хлеб из сомнительной муки, завезённой откуда-то из региона, переефасованной здесь и пересыпанной в муковозы. За этим жёстко следят, весь КРП-менеджмент предприятий настроен на то, чтобы не допускать рисков, связанных с поставкой некачественного сырья.

"ЗАВТРА". Но всё же не будем забывать, что Москва — не вся Россия...

Сергей КРАУС. Да, у нас есть регионы, где эта проблема более выражена. Но, повторюсь, солидные предприятия следят за тем, что и у кого покупают. Да и, кстати, наша налоговая система за последнее десятилетие заметно выросла в плане контроля. В общем, складывающиеся условия всё меньше и меньше позволяют работать в серую.

"ЗАВТРА". Что касается качества пшеницы и её объёмов. В открытом доступе есть, например, вот такие данные за 2022 год: "Пшеница 1-го класса вообще не была выявлена. Доля пшеницы 2-го класса составила 0,1%, а доля мягкой пшеницы 4-го класса увеличилась до 60%... И пятая часть приходилась на фуражное зерно". От чего это зависит? Получается, что пшеницы 1-го класса очень мало производим?

Сергей КРАУС. У нас пшеница 1–2-го класса никогда не шла на хлебопечение — это, скорее, какают семенная тема. Отличную хлебопекарную муку можно произвести из пшеницы 3-го класса, иногда в помольную партию даже подсортировывают пшеницу 4-го класса. Пшеницу 5-го класса в хлебопечении не используют: в ней слишком много сорной примеси, низкое содержание белка, вы просто не сможете получить из неё муку, которую купит хлебопекарное предприятие.

На самом деле наше сельское хозяйство давно перестало быть чёрной дырой, а превратило Россию в мощную державу, экспортирующую своё зерно. У нас



очень хорошие урожаи, ежегодно мы собираем порядка 80 млн тонн пшеницы, это отличные показатели.

"ЗАВТРА". Вы сказали, что 5-й класс в хлебопечении не используют, но всё же не могу не упомянуть вот о чём: периодически всплывают скандальные заголовки о том, что в России людей кормят чуть ли не пшеницей, предназначенной для скота. Пишут, что в помольную партию якобы как раз примешивают пшеницу 5-го класса и что в советские времена по нормативам это было запрещено, а сейчас разрешено...

Сергей КРАУС. Возможно, где-то кто-то недобросовестный и подсыпает в помольную партию пшеницу 5-го класса, но тогда у него возникает риск выпустить муку, которую потребитель не купит. Содержание сырой клейковины должно быть не менее 28%. К тому же зерно 5-го класса не регламентируется по содержанию белка, оно щуплое, иногда даже проросшее. Пшеница 5-го класса ещё и минеральным примесей имеет более 1%, а это как раз риск получить высокую зольность, из-за которой ты такую муку не сможешь продать. Я не знаю примеров, чтобы кто-то специально гробил свой бизнес.

"ЗАВТРА". Сколько Россия производит хлеба?

Сергей КРАУС. Сейчас, по данным Росстата, мы производим около 6,5 млн тонн хлеба в год. С этой цифрой я не согласен, думаю, что у нас выходит где-то 9,5–10 млн тонн. Скорее всего, Росстат просто пока не принимает во внимание какие-то вещи, например, выпечку в магазинах. Вот и получается слишком маленькая цифра, которая, с учётом нашего населения, ниже реальной.

Если, например, в Германии в год на душу населения стабильно производится 86 кг хлеба, то и у нас показатель всё же побольше должен быть, чем по официальному подсчётам. Мы по потреблению хлеба должны быть не ниже Германии, но ниже, например, Турции или Греции, где эта цифра переваливает за 100–120 кг на душу населения в год. А я как-то доверяю их статистике, учёту производства хлеба и среднему объёму потребления на жителя.

Нам для того, чтобы 10 млн тонн хлеба сделать, нужно, например, 7 млн тонн муки. Из 100 кг муки получается до 138 кг хлеба, иногда больше. Вода, кстати, тоже делает пекаря богатым, как и всех остальных — например, мясников, которые стараются нам с мясом как можно больше воды продать. У мукомолов точно так же. Словом, думаю, что нам наших 80 млн тонн пшеницы, в том числе 35–40% 3-го класса, хватает для собственных нужд.

"ЗАВТРА". Вы сказали про "экспортирующую зерно державу". Бытует такое мнение, что часть российских пекарей печёт не из российской муки и что к нам ввозят иностранное зерно.... Это миф или правда?

Сергей КРАУС. Как раз сегодня такое, скорее всего, невозможно, мне неизвестны случаи, чтобы кто-то у нас использовал нероссийское зерно для производства муки. Зато хорошо помню, что в советское время мы очень много зерна получали из Аргентины, Канады и других стран. Моя супруга в своё время была директором мельницы, так вот в 1986–1987 годах там ни разу не видели отечественного зерна.

Сегодня, насколько мне известно, мы зерно не импортируем. Но, возможно, у нас есть какие-то мизерные количества импортной муки каких-то экзотических сортов типа "манитобы". Это название канадской провинции, но производят в Италии. Кстати, не все знают, что у нас, в России, есть своя высокобелковая мука. В той же "манитобе" содержание белка 14–14,5%, а у нас научились делать муку с содержанием белка 22%. Немного добавив эту высокобелковую муку к обычной муке высшего сорта, мы получим муку ничем не хуже, чем у итальянцев, а даже лучше.

"ЗАВТРА". А насколько соответствует действительности утверждение о том, что мы экспортируем наиболее хорошие сорта пшеницы, а себе оставляем что похуже?

Сергей КРАУС. У нас за этим следит Министерство сельского хозяйства, оно хорошо справляется через квотирование, через пошлины. Конечно, бывают всплески, рынок обычно лихорадит, когда происходит переход от одного урожая к другому. Тогда возникают скачки цен, многие жалуются, что не могут найти зерно, чтобы гарантировать производство муки по такой-то цене. Но игроки, которые заинтересованы в стабильном производстве качественной продукции, находят решения для того, чтобы стабильно получать качественную муку.

"ЗАВТРА". Вернёмся к стоимости хлеба. Вы намекали на то, что дешёвый хлеб не может быть вкусным.

Сергей КРАУС. На самом деле цена на хлеб — это очень серьёзная проблема. В России, я бы мягко сказал, хлеб стоит не так дорого... И это влечёт за собой недофинансирование всей отрасли в целом, что тянет за собой проблемы по всей цепочке: рецептура, качество, оплата труда квалифицированного персонала, который необходим для того, чтобы делать по-настоящему качественный хлеб, обеспечение оборудованием, поддержание гигиены и порядка на производстве...

Потребитель спрашивает, почему хлеб стал невкусный? Все вспоминают вкус хлеба из советского прошлого как эталон качества. Но давайте посчитаем.

Вот такой простой пример. Если вы помните вкус хлеба, каким он был в советское время, значит, вы помните, что батон стоил 25 копеек. В метро мы ехали за 5 копеек, а в трамвае — за 3. Верно? Сейчас поездка на трамвае обходится в 60 рублей. А если 25 копеек разделить на 3, получится, что примерно 8 поездок на трамвае равнялось одному батону хлеба. Но если сейчас 60 рублей умножить на 8 поездок, выйдет 480 рублей. И если бы сейчас батон стоил 480 рублей, у предприятий хлебопекарной отрасли было бы гораздо меньше проблем с качеством хлеба, с оплатой квалифицированной рабочей силы, с оборудованием и так далее, и потребитель, наверное, чаще бы оставался доволен качеством хлеба.

"ЗАВТРА". То есть мы упираемся в вопрос ценообразования, в извечный денежный вопрос. А если это так, то, называется, получай, покупатель, не самый хороший хлеб... Хотим хороший хлеб — нужно быть готовыми заплатить больше. Но хлеб недаром называют элитарным и социальным продуктом, значит, повышать цены на хлеб государство не станет. Какой, на ваш взгляд, должна быть оптимальная цена, чтобы человек получил к столу вкусный хлеб, но и не разорился при этом?

Сергей КРАУС. В советское время тоже боялись хлебных бунтов и тем не менее хлеб стоил тех денег, которых стоил. Можно это пересчитать на те зарплаты, которые тогда были, и все поймут, что реально у нас сейчас хлеб — абсолютный недооценённый продукт. Возьмите те 25 копеек, посмотрите среднюю зарплату инженера — 130 рублей, разделите и увидите, сколько он мог купить батонов. И возьмите зарплату сегодняшнюю... Хлеб сейчас в потребительской корзине занимает мизерную часть. Если его стоимость подрастёт на 15–20%, потребитель не заметит этого, уверяю. В любом случае, затраты на хлеб у семьи из трёх человек не превысят в месяц 500–700 рублей.

Но при этом, кстати, всё равно нужно внимательно хлеб выбирать, потому что просто "дорогой хлеб" — это не всегда показатель и гарантия того, что хлеб хороший и качественный. Нужно искать пекаря, который тебе понравится, в котором ты будешь уверен, качество которого будет стабильным. И иногда это как раз таки индустриальный производитель. В целом полагаю, что сегодня килограмм хорошего ржано-пшеничного хлеба, наверное, рублей 150 должен стоить. И отмечу, что отсюда сейчас удовлетворяет запросы населения и по ассортименту хлеба, и по качеству, и по цене.

"ЗАВТРА". Глобалисты пытаются навязать миру муку из насекомых. Кстати, даже в нашем "Сколково" был стартап, который занимался выпеканием хлеба из мух...

Сергей КРАУС. Все эти ухищрения связаны якобы с дефицитом белка в мире. Возможно, где-то в мире он и существует, но у нас, в России, пока достаточно своего нормального белка. Хлеб из мух — это какой-то, мне кажется, прямо анекдотический случай. У нас есть все возможности для удовлетворения потребности в белке всего населения России без привлечения мух из "Сколково".

До начала СВО большая часть нашего белка, сухой клейковины, уходила на экспорт, к англосаксам — более 28 тыс. тонн в год. Это отличный растительный белок. И он весь поставлялся в Норвегию, Канаду, США, потому что там это гораздо дороже. А у себя мы даже не развивали это направление. Но в 2022 году, когда они сказали: "Всё, мы с Россией не работаем", это богатство осталось у нас. И мы стали лихорадочно искать, куда бы этот белок пристроить. Не из мух, замечте! А из пшеницы! Постепенно научились. Я так понимаю, сейчас идут хорошие объёмы реализации.

"ЗАВТРА". Расскажите, пожалуйста, подробнее, как на российских хлебопёков повлияли санкции?

Сергей КРАУС. Вопрос интересный. Больше всего с санкциями столкнулись производители, которые хотят обновить своё технологическое оборудование. У нас ведь вообще вся пищевая промышленность, так или иначе, укомплектована импортным оборудованием. Кстати, китайского мало, больше именно европейского. И к нему привыкли, его любят. Но это требует ремонта, техподдержки. А обновить оборудование очень сложно. Некоторые зарубежные компании не хотят с нами работать, а другие хотят, но не могут. Особенно сложно купить новые печи, которые отапливаются газом.

Между тем у нас есть отличные отечественные производители, санкции стали для них толчком к развитию и очень хорошей возможностью расширить работу на российском рынке. Если раньше хлебопёки покупали чешские и словенские линии, немецкое оборудование, то сейчас обратили внимание на российские компании. Но есть и обратная сторона: теперь эти фирмы не всегда справляются с потоком заказов. И всё же нынешняя ситуация стала для наших машиностроителей шансом занять нишу, доказать, что мы сами тоже можем делать качественное оборудование. Так что теперь всё планомерно замещается и в мясопереработке, и в молочной отрасли, и в пивоварении, и в хлебопечении с кондитеркой — и это здорово.

"ЗАВТРА". Благодарю за интересный разговор!

Беседовала Мария ДУБИНСКАЯ

На фото: укладчица кондитерско-булочного комбината «Черёмушки» держит в руках лоток свежеспечённого хлеба. 1983 г. Фото: Борис Приходиско

Газета "ЗАВТРА" зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство ПИ № ФС 77-12122 от 24 октября 2005 года.
Учредитель и издатель — ООО "Редакция газеты-еженедельника "Завтра" (119146, г.Москва, Фрунзенская наб., 18, пом. VII).

Тел. редакции: (916) 502-49-86.

Тираж 15 400

Адрес редакции: 119146, г. Москва, Фрунзенская наб., 18, пом. VII.
E-mail: zavtra@zavtra.ru Электронная версия: <http://zavtra.ru/>
Служба распространения: (499) 246-88-52 (т/ф). Служба рекламы: (903) 131-53-97.
Отпечатано в АО "Красная Звезда" (125284, г. Москва, Хорошевское шоссе, 38, тел.: (495) 941-32-09, (495) 941-34-72, (495) 941-31-62, <http://www.redstarprint.ru>, e-mail: kr_zvezda@mail.ru.)

Заказ № 1709-2025

Дата выхода в свет — 16.04.2025 г. Подписано в печать 15.04.2025 г. в 14.00, по графику — в 14.00