



У всі часи хліб був і залишається головним продуктом нашого столу. Але, на жаль, часто його якість залишає бажати кращого.

Відомі випадки, коли хліб виявляється непридатним до вживання на наступний день після покупки. Він набуває неприємного запаху і пліснявіє, в той час як цвіль на хлібі, випеченому з дотриманням усіх технологій, з'являється через досить великий проміжок часу. Така рання поява цвілі часто відбувається в результаті використання зараженої муки, на хлібі розвиваються мікроскопічні гриби, які синтезують і накопичують мікотоксинів. Причиною зараження борошна є порушення правил зберігання зерна (або готової муки).

Ще однією проблемою, пов'язаною з хлібом є умови його транспортування та реалізації, до яких відноситься відсутність упаковки, спеціальних автомобілів для транспортування.

Якщо раніше хліб випікався тільки на хлібозаводах, оснащених спеціальним обладнанням, транспортувався на спеціальних машинах - з написом «Хліб» і відповідав всім нормам державних стандартів, то зараз хліб часто випікається невеликими приватними пекарнями, в яких умови не завжди відповідають необхідним для виготовлення дійсно якісного продукту .

Така проблема відома в усіх країнах. В Азербайджані вирішили покласти край подібному положенню справ.

За словами в.о. начальника служби державного контролю з технічного регулювання і стандартизації при Держкомітеті по стандартизації, метрології та патентів Азербайджану Абульфата Іманова: *"Хлібовиробництво є найбільш контрольованою сферою. У 80 відсотках перевірок, проведених на 108 підприємствах, були виявлені серйозні порушення. Виробничий процес у 40 з них був припинений "*.

В Азербайджані планується найближчим часом прийняти *новий стандарт на хлібопродукти, серед вимог якого передбачено вимоги упаковки хліба в паперові (а в деяких випадках целофанові) пакети*

.

В даний час в країні існує 11 стандартів виробництва хліба, проте якість хліба залишає бажати кращого. Також планується створення технічного комітету, який буде розробляти стандарти у сфері виробництва хлібобулочних виробів.