

Роспотребнадзор рекомендует: как выбрать качественное мороженое?

Покупаем мороженое: на что обратить внимание.

1. Этикетка.

Внимательно изучите ее. Мороженое с добавлением растительных жиров должно обозначаться производителем как «мороженое растительно-сливочное» или «мороженое с растительным жиром». В зависимости от массовой доли молочного жира, входящего в состав продукта, выделяют следующие виды мороженого:

- молочное – не более 7,5% молочного жира;
- сливочное – 8–11,5% молочного жира;
- пломбир – не менее 12% молочного жира;
- кисломолочное – не более 7,5% молочного жира;
- с заменителем молочного жира (смеси молочного и растительного жиров) – не более 12% м. д. молочного жира.

На упаковке мороженого должны быть указаны: состав, производитель и его адрес, дата производства, срок и температура хранения. Всегда обращайтесь внимание на срок годности продукта. Если маркировка стерта или размыта, лучше откажитесь от покупки.

2. Вес

Вес порции должен быть указан в граммах, ведь сведения об объеме в миллилитрах не отражают фактическую массу мороженого.

3. Стабилизаторы

Их использование предусмотрено технологией производства мороженого, они позволяют продукту сохранять форму. При производстве допускаются следующие натуральные стабилизаторы и загустители: камедь рожкового дерева (E410), гуаровая камедь (E412), ксантановая камедь (E415), камедь тары (E417), пектин (E440), желатин, альгинат натрия (E401) и некоторые другие.

4. Внешний вид

Качественное мороженое должно быть равномерно окрашено. Чем выше процент жирности, тем желтее цвет. Если вы заметили в мороженом какие-либо цветные вкрапления, это может означать, что на производстве массу плохо перемешали с натуральной добавкой или красителем. Исключение составляют виды мороженого с послойным внесением нескольких натуральных красителей, создающих заданный производителем рисунок.

5. Текстура и форма

Мороженое делится на два вида по способу производства: мягкое и закаленное. Закаленное производится из смеси, которую затем фрезеруют, расфасовывают и подвергают шоковой заморозке (закаливанию) до температуры ниже -18°C . Эту температуру поддерживают при хранении, транспортировке и реализации. Мягкое мороженое не проходит стадию закаливания и поэтому имеет меньший срок хранения.

Мороженое должно сохранять свою первоначальную форму. Деформация указывает на то, что был нарушен режим хранения. Если мороженое подвергалось разморозке и повторно замораживалось, это негативно скажется не только на вкусовых качествах продукта, но и на его безопасности. Первый признак повторного замораживания – ощущение «песка» во рту, вызванное мелкими кристалликами льда, образующимися при повышении температуры хранения до 12 °С – 13 °С, и именно при этой температуре начинаются процессы микробиологической порчи продукта, что может вызвать расстройство кишечника.

Покупайте мороженое в специально оборудованных для этого торговых точках, в которых созданы правильные условия для его хранения и реализации, а также поддерживается чистота и порядок.

По материалам сайта: здоровое-питание.рф