

Рекомендации гражданам: как выбрать мороженое.

Обратите внимание на следующие моменты:

1. В соответствии с требованиями технического регламента «О безопасности молока и молочной продукции» «мороженое» - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты.

Выделяют следующие виды мороженого:

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

2. Этикетка. Ознакомьтесь с самим названием продукта. Наименование мороженого с заменителем молочного жира должно включать полное понятие «мороженое с заменителем молочного жира». Не допускается применение понятий «молочное», «сливочное», «пломбир» в маркировке мороженого с заменителем молочного жира.

3. Стабилизаторы. Это естественные ингредиенты любого мороженого, они позволяют продукту держать 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 другие.

Эти добавки допускаются в мороженом – их содержание, как правило, находится в пределах гигиенической нормы.

4. Текстура и форма. Мороженое делится на два вида по способу производства: мягкое и закаленное. Закаленное мороженое производится из смеси, которую затем фризуют, расфасовывают и закаливают. Мягкое мороженое не проходит стадию закаливания и поэтому имеет небольшой срок хранения.

Признаки качественного мороженого:

- оно откалывается – потому что хорошо закаленная мороженая масса всегда плотной консистенции
- недеформированное, так как если оно деформировано, то вероятнее всего был нарушен режим хранения или срок годности продукта на исходе.

Обращайте внимание на срок годности и если маркировка стерта или размыта, то лучше откажитесь от покупки.

О растительных жирах. Обнаружить растительные жиры при покупке невозможно. Связано это с улучшением технологий производства.

Единственный способ понять, добавлял ли производитель в мороженую массу растительные жиры, – это исследование образца в лаборатории на наличие фитостеринов.

Обратите внимание, что мороженое с растительными жирами стоит значительно дешевле, так как вместо натуральных сливок в состав добавляются пальмовое или иные виды растительных жиров.



Биолог Данилова В.И.