



С наступлением жаркого летнего периода, повышенным спросом потребителей начинает пользоваться мороженое. Мороженое — это любимое лакомство детей и взрослых. 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, молочносодержащие продукты.

При выборе мороженого следует обращать внимание **на состав, жирность, вес, внешний вид, текстуру и форму.**

**Состав:**

Основу рецепта мороженого составляют молоко или сливки, сливочное масло, сухое молоко, сахар, вкусовые ингредиенты, стабилизаторы, то есть эти ингредиенты должны быть указаны в составе — так говорится в ГОСТе 31457-2012 и эта информация должна быть указана на этикетке.

Имейте также в виду, что в соответствии с техническим регламентом ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», мороженое относится к подгруппе молочных составных продуктов. Это значит, что в процентном соотношении молока в таких изделиях должно быть более 40 %, а остальное — это немолочная часть за исключением растительных жиров.

В классическом мороженом (молочном, сливочном и пломбире) категорически запрещено использовать растительные жиры. В мороженом с заменителем молочного жира разрешено использовать такую замену, но в ограниченном количестве — не более 50 % от всей массы жира мороженого.

**Жирность:**

Обращайте внимание на жирность. Она всегда указывается в процентах и влияет на наименование мороженого: Молочное мороженое содержит не более 7,5 % жирности, сливочное - от 8,0 до 11,5 %, пломбир - от 12,0 до 20,0 %.

**Вес:**

Вес порции должен быть указан в граммах, потому что вся продукция в соответствии с ГОСТ 31457-2012 измеряется специалистами именно в этой единице, а указание производителем веса, например, в миллилитрах не будет соответствовать ее фактической массе.

**Внешний вид:**

В идеале мороженое должно быть равномерного цвета. «Оттенки белого» зависят от процента жирности: чем он выше, тем «желтее» цвет. Если вы заметили, что мороженое с какой-либо добавкой, неоднородного цвета, это может означать, что на производстве мороженую массу плохо перемешали с натуральной добавкой или красителем.

Мороженое часто бывает в глазури. Самый премиальный вариант — это натуральная шоколадная глазурь, которая по составу идентична шоколаду.

**Текстура и форма:**

Если вы достали мороженое из морозилки, и оно откалывается, значит вы выбрали качественный продукт; отколоть маленький кусочек от продукта – самая простая проверка его качества, так как хорошо закаленная мороженая масса всегда плотной консистенции, если мороженое покрыто кристалликами льда – значит, оно проходило повторную заморозку; вкус у такого продукта уже испорчен.

Если мороженое деформировано, есть вероятность, что был нарушен режим хранения или что срок годности продукта на исходе.

Помощник врача по общей гигиене

А. А. Косткина