

Памятка потребителю КАК ВЫБРАТЬ МОРОЖЕНОЕ

С наступлением тепла спрос на мороженое резко возрастает. Мороженое является любимым лакомством в жаркую погоду детей и взрослых. Но если мороженое низкокачественное и содержит различные добавки, оно может навредить нашему здоровью.

Как не совершить ошибку, купив «неправильный» продукт? Одна из самых больших проблем сегодня — обилие продукции из молока, содержащей переработанные растительные жиры вместо настоящих молочных. К примеру, в мороженом определить их присутствие невозможно на вкус или по внешнему виду. Чтобы понять, каким жиром обогащено мороженое, следует изучить его этикетку. На этикетке мороженого должны быть указаны: наименование, состав, производитель и его адрес, дата производства, срок и температура хранения.

Ознакомьтесь с названием продукта. 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 ЗАМЕНТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА** (смесь молочного и растительного жиров) – не более 12% м. д. молочного жира.

МОРОЖЕНОЕ С ЗАМЕНТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА
С АРОМАТОМ ВАНИЛИ В ВАФЕЛЬНОМ СТАКАНЧИКЕ
Массовая доля жира в молокосодержащей части продукта 8%,
в т. ч. молочного жира 50%
Состав: вода питьевая, сахар-песок, молоко сухое
обезжиренное, масло сливочное, заменитель молочного жира,
вафельный стаканчик (вода, мука пшеничная в/с, масло
подсолнечное, яичный порошок, сахар, соль поваренная пищевая,
крахмал, сода пищевая, лецитин), эмульгатор (моно- и
диглицериды жирных кислот), стабилизаторы (гуаровая камедь,
карбоксиметилцеллюлоза, каррагинан, камедь рожкового дерева,
декстроза), ароматизатор идентичный натуральному – ванилин.



В состав мороженого обязательно входят стабилизаторы

Купить мороженое без стабилизаторов не получится. 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 некоторые другие.

Если вас все равно настораживает наличие Е-добавок, то отдавайте предпочтение натуральным компонентам, таким как агар-агар или желатин.



Обратите внимание на внешний вид

Качественное мороженое должно быть равномерно окрашено. «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. Исключение составляют виды мороженого с послойным внесением нескольких натуральных красителей, создающих заданный производителем рисунок.

ВАЖНО: Вынутое из морозильной камеры мороженое должно откалываться, а не размазываться. Если вы достали мороженое из морозилки и оно откалывается — 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 подвергалось разморозке и повторно замораживалось, это негативно скажется не только на вкусовых качествах продукта, но и на его безопасности. Первый признак повторного замораживания — это ощущение «песка», вызванное мелкими кристалликами льда, образующимися при повышении температуры хранения до 12°-13°С и именно при этой температуре начинаются и процессы микробиологической порчи продукта, что может вызвать расстройство кишечника.

О неправильном хранении или неоднозначном составе говорит и наличие белого налета на шоколадной глазури.

Всегда обращайте внимание на срок годности, если маркировка стёрта или размыта, то лучше откажитесь от покупки.

Подготовлено Центром по информированию и консультированию потребителей
Великий Новгород, ул. Германа, 29а, кабинет № 5,10,12
телефон: 8(8162) 77-20-38, 73-06-77

