**Рекомендации гражданам: Как выбрать мороженое.**

Сезон мороженого в самом разгаре! Мороженое – самое любимое летнее лакомство для взрослых и детей. Продукт отличается превосходным вкусом, а в жару хорошо охлаждает. Именно по этим причинам он пользуется повышенным спросом, в особенности летом. Однако в последнее время выбрать хорошее мороженое получается не всегда. Дело в том, что производители добавляют в лакомство такие составляющие, которые отрицательно сказываются на вкусе и качестве продукта.

При выборе мороженого необходимо обратить внимание на следующие моменты:

1. В магазине натуральный продукт следует искать в холодильной камере с маркировкой «БЗМЖ» - без заменителей молочного жира. В классическом мороженом (молочном, сливочном и пломбире) категорически запрещено использовать растительные жиры. В составе должны быть написаны молоко, сливки, масло, сахар, сухое молоко, вкусовые ингредиенты, стабилизаторы. Кроме того, согласно техническому регламенту «О безопасности молока и молочной продукции», молока в изделиях должно быть более 40%, остальное может составлять немолочная часть (например, вафли, печенье, джем, шоколадная крошка или другие ингредиенты)… Если есть кокосовое, пальмовое или указано растительное масло, то мороженое не натуральное.

В мороженом с заменителем молочного жира (СЗМЖ) их использовать разрешено, но не более 50% от всей массы жира продукта. Если содержание растительных жиров в мороженом достигает 100%, то называется этот продукт – «десерт замороженный».

1. Упаковка. При совершении покупки они советуют в первую очередь обращать внимание на целостность упаковки, отсутствие деформации и кристалликов льда на поверхности.
2. Ознакомьтесь с названием продукта. Мороженое с добавлением растительных жиров должно обозначаться производителем как «мороженое растительно-сливочное» или «мороженое с растительным жиром». Мороженое с растительными жирами стоит значительно дешевле, так как вместо натуральных сливок в состав добавляются пальмовое масло или иные виды растительных жиров.

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.

1. Стабилизаторы предусмотрены технологией производства мороженого, они позволяют продукту сохранять форму. При производстве допускаются следующие натуральные стабилизаторы и загустители: камедь рожкового дерева (Е410), гуаровая камедь (Е412), ксантановая камедь (Е415), камедь тары (Е417), пектин (Е440), желатин, альгинат натрия (Е401) и некоторые другие.
2. Всегда обращайте внимание дату производства и на срок годности. Выбирайте свежий продукт. Если маркировка стёрта или размыта, то лучше откажитесь от покупки.
3. На упаковке должен быть указан изготовитель продукции (юридический адрес, адрес производства); документ в соответствии с которым изготовлен продукт – ГОСТ или ТУ, и знак ЕАС - Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза, знак обращения свидетельствует о том, что продукция, маркированная им, прошла все установленные в технических регламентах Таможенного союза и Евразийского экономического союза процедуры оценки соответствия и соответствует требованиям всех распространяющихся на данную продукцию технических регламентов Таможенного союза и Евразийского экономического союза.
4. 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.
5. Цвет мороженного. ГОСТ на мороженое допускает использование красителей. Если у мороженого слишком яркий цвет и выраженный привкус, при его производстве использовали искусственные наполнители. Мороженое – это любимое лакомство детей. Поэтому многие производители стараются использовать натуральные красители, которые производятся на основе пигментов, выделенных из натурального сырья, в основном это плоды растений, цветы, а также насекомые. Например, бета-каротин Е160b делается из моркови и придает мороженому оранжевый цвет, а кармин Е120 – пигмент, который производится самками насекомых кошенили (Dactylopius coccus costa), которые живут в Латинской Америке и некоторых других странах на кактусах индийской опунции, придает мороженому красный цвет.

Важно! Если при производстве используются такие красители, как азорубин Е122, желтый хинолиновый Е104, желтый «солнечный закат» FCF Е110, красный очаровательный АС Е129, понсо 4R Е124 и тиртразин Е102, то на упаковке обязательно должна быть надпись: «Краситель может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей».

1. Текстура и форма. Мороженое делится на два вида по способу производства: мягкое и закалённое. Закалённое мороженое производится из смеси, которую затем фризеруют, расфасовывают и подвергают шоковой заморозке (закаливанию) до температуры ниже -18°С, и поддерживают температуру мороженого на таком уровне при хранении, транспортировке и реализации. Мягкое мороженое не проходит стадию закаливания и поэтому имеет меньший срок хранения. Важно: Вынутое из морозильной камеры мороженое должно откалываться, а не размазываться. 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 – 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.
2. Сорбет. Если по каким-то причинам человек не употребляет молоко и молочные продукты (диета, непереносимость лактозы, аллергия на белок коровьего молока), то ему можно употреблять сорбет. Сорбет – отличная альтернатива мороженому в летнюю жару. Его делают из фруктов, воды, сахара и лимона.