

О рекомендациях, как выбрать мороженое

Покупая мороженное следует обратить внимание:



1. На упаковке мороженого должны быть указаны: состав, производитель и его адрес, дата производства, срок и температура хранения, а также нанесена маркировка «Честный знак».
2. Всегда обращайте внимание на срок годности, если маркировка стёрта или размыта, то лучше откажитесь от покупки.
3. 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 заменителем молочного жира (смеси молочного и растительного жиров) – не более 12% м. д. молочного жира.

4. Обратите внимание на состав, при производстве мороженого 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.

5. Мороженое должно сохранять свою первоначальную форму, деформация указывает на то, что был нарушен режим хранения. Вынутое из морозильной камеры мороженое должно откалываться, а не размазываться. 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.