Рекомендации по выбору кваса

С наступлением лета потребители чаще начнут покупать квас и другие прохладительные напитки. Как правило, данные напитки начнут реализовывать на разлив и очень важно правильно выбрать данный вид продукции, сберечь свое здоровье.

Квас - традиционный славянский напиток с объёмной долей этилового спирта не более 1,2 %, изготовленный в результате незавершённого спиртового и молочнокислого брожения сусла.

Квас обладает приятным освежающим вкусом, улучшает обмен веществ, благотворно влияет на сердечно-сосудистую и пищеварительную системы.

Напиток хорошо утоляет жажду благодаря содержащимся в нём кислотам - молочной и отчасти уксусной. Он имеет высокую энергетическую ценность, способствует пищеварению благодаря содержащейся в нем углекислоте, которая облегчает переваривание пищи, её всасывание и повышает аппетит. Также квас содержит витамины B1 и E, аминокислоты, сахара, ферменты и микроэлементы. Квас, как продукт молочнокислого брожения, по действию на организм во многом подобен таким продуктам, как кефир, простокваша, ацидофилин, кумыс.

Содержание алкоголя в дрожжевом сорте кваса колеблется: от 0,7 % об. до 1,2% об. Квас не рекомендуют употреблять при циррозе печени, гастрите и гипертонии.

В настоящее время данный напиток производится по ГОСТ или техническим условиям, стандартам организаций. При изготовлении кваса по ГОСТ не используются искусственные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества и ароматизаторы, синтетические и неорганические красители, подсластители и консерванты.

Рекомендации по приобретению кваса

Продавец по требованию покупателя должен предоставить документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, а также необходимую и достоверную информацию о товаре, а именно:

- информация об изготовителе (наименование и местонахождение), адрес производства;

- наименование кваса и состав продукта (наименование основных ингредиентов, а также пищевые добавки, информация о наличии ГМО);

-пищевая ценность;

- дата изготовления, дата разлива, срок годности, условиях хранения;

- цену в рублях.

Продавец должен быть одет в санитарную одежду, иметь головной убор и иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Обращайте внимание на срок годности кваса. Сроки годности квасов конкретных наименований, условия хранения и транспортирования квасов устанавливает изготовитель в технологических инструкциях или рецептурах.
Чем меньше срок годности, тем натуральнее квас.

Любой квас, лучше хранить дома в холодильнике и употреблять в соответствии со сроком годности и сроком хранения после вскрытия упаковки.

Обращайте внимание на этикетки. В продаже можно встретить квасной напиток. В его составе содержится много разных добавок, ароматизаторов, красителей, подсластителей. От покупки такого продукта лучше отказаться.

Нельзя покупать продукцию в неустановленных местах.