

## Правильный выбор мороженого

Согласно Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» мороженое - это взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие: молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт.

Российские производители вырабатывают мороженое как по ГОСТу (государственному стандарту), так и по ТУ (техническим условиям).

По ГОСТ Р 52175-2003 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир» производится закаленное (замороженное до температуры не выше минус 18 градусов Цельсия) с молочным жиром и белком:

- молочное - с содержанием жира не более чем 7,5%;
- сливочное - с содержанием жира от 8% до 11,5%;
- пломбир - с содержанием жира от 12% до 20%.

Для улучшения и разнообразия вкуса в состав мороженого также могут входить всевозможные пищевкусовые продукты (какао-порошок, кофе, чай, орехи, фрукты, мед, вареное сгущенное молоко и проч.).

Если в мороженом молочный жир или его часть заменены растительным жиром, то производитель на этикетке указывает «мороженое с растительным жиром». Содержание растительного жира или его смеси с молочным жиром в таком продукте составляет не более чем 12 процентов. Такое мороженое производится по техническим условиям.

Большой популярностью у покупателей также пользуется мягкое мороженое. Данный вид мороженого реализуется потребителю непосредственно из фризера (оборудование, в котором смешиваются и охлаждаются компоненты) с температурой от минус 5 до минус 7 градусов Цельсия.

На сегодняшний день ассортимент реализуемого мороженого огромен. Мороженое можно купить как в крупном супермаркете, так и при разносной торговле, когда продавец на улице предлагает товар покупателю из специального низкотемпературного холодильного оборудования.

При выборе мороженого прежде всего обратите внимание на санитарное состояние торгового места; соблюдены ли правила личной гигиены продавцом. Обратите внимание на холодильное оборудование, в котором мороженое хранится. Оно должно быть оснащено термодатчиком, указывающим на температуру хранения не выше минус 18С. Именно при данной температуре рекомендовано хранить мороженое сроком не более 6 месяцев с даты изготовления, при этой же температуре оно должно и транспортироваться от изготовителя к продавцу.

Далее обращаем внимание на внешний вид продукта: форма должна быть правильной, без деформации брикета, стакана или рожка. Допускаются незначительные механические повреждения глазури или крошки вафельного изделия (не более 10мм). Глубокие трещины, сколы на поверхности

указывают, что хранили либо транспортировали продукт ненадлежащим образом. Структура (консистенция) должна быть однородной, без комочков жира, кристаллов льда. Наличие последних указывает на вероятность того, что продукт неоднократно подвергался размораживанию и замораживался вновь. Цвет должен быть однородным, равномерным, свойственным данному виду мороженого («клубничное со сливками» должно быть нежно-розовым, а не темно-бордовым).

Изучаем информацию на упаковке. Очень важно ознакомиться с составом продукта (в порядке убывания изготовитель указывает все компоненты, в том числе какие использованы ароматизаторы и красители – натуральные или искусственные). На этикетке обязательно указывается пищевая ценность, дата изготовления, условия и срок хранения, а также вся прочая информация, требуемая нормативным документом. Читайте, изучайте - выбор за Вами!