

Ежегодно 10 июня отмечается Всемирный день мороженого. Считается, что именно в этот день в 1786 году начались первые массовые продажи этого любимого многими лакомства. Сегодня мороженое остается одним из самых популярных десертов, особенно в летний сезон. Чтобы покупка принесла только удовольствие, важно правильно выбирать продукт.

Обратите внимание на упаковку и маркировку

На этикетке должны быть четко указаны название продукта, состав, производитель, дата изготовления, срок годности и условия хранения. Если информация стерта, плохо читается или отсутствует, от покупки лучше отказаться.

Изучите название продукта

В зависимости от содержания молочного жира мороженое подразделяется на несколько видов:

- молочное - до 7,5% молочного жира;
- сливочное - от 8 до 11,5%;
- пломбир - не менее 12%;
- кисломолочное - до 7,5%;
- с заменителем молочного жира - содержит смесь молочных и растительных жиров.

Если в составе присутствуют растительные жиры, это должно быть отражено в названии продукта.

Не стоит опасаться стабилизаторов

Для сохранения структуры и консистенции производители используют натуральные стабилизаторы и загустители: пектин, желатин, альгинат натрия, гуаровую, ксантановую и другие виды камеди. Их применение предусмотрено технологией производства.

Оцените внешний вид

Качественное мороженое имеет равномерную окраску. Чем выше жирность продукта, тем более кремовым или желтоватым может быть его оттенок. Исключение составляют многослойные виды с добавлением натуральных красителей.

Следите за формой и текстурой

Закаленное мороженое хранится при температуре ниже $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ и должно сохранять первоначальную форму. Если десерт деформирован, это может свидетельствовать о нарушении условий хранения.

Особую осторожность стоит проявлять при наличии в мороженом мелких кристаллов льда. Ощущение «песка» при употреблении часто говорит о том, что продукт подвергнулся размораживанию и повторной заморозке. Такие нарушения ухудшают вкус и могут привести к размножению микроорганизмов, способных вызвать расстройство пищеварения.

Выбирайте мороженое внимательно и наслаждайтесь любимым десертом без риска для здоровья.

10 ИЮНЯ – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ МОРОЖЕНОГО

КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННОЕ И БЕЗОПАСНОЕ МОРОЖЕНОЕ



1. ПРОВЕРЬТЕ ЭТИКЕТКУ
На упаковке должно быть указано название продукта, состав, срок годности и условия хранения. Если маркировка отсутствует, от покупки лучше отказаться.



2. СМОТРИТЕ НА СОСТАВ
В зависимости от типа мороженого:
• молочное – до 14% жира
• сливочное – 8-10% жира
• пломбир – от 10% жира
• кисломолочное – от 10% жира
• с заменителем сахара и растительными жирами
Если в составе есть консерванты, они должны быть указаны в названии.



3. НЕ ПУГАЙТЕСЬ НАТУРАЛЬНЫХ СОСТАВЛЯЮЩИХ
Допустимые натуральные ингредиенты (например, гуаровая камедь, каррагинан и др.) помогают стабилизировать структуру мороженого.



4. ОЦЕНИТЕ ВНЕШНИЙ ВИД
Качественное мороженое имеет однородную структуру. Чем выше жирность, тем более устойчиво мороженое к деформации. Исключение – мороженое с натуральными красителями.



5. ПРОВЕРЬТЕ СРОК ГОДНОСТИ
Мороженое должно храниться в холодильнике при температуре от -18 до -20°C. Деформация упаковки – признак нарушения условий хранения.



ПРИЗНАК НЕКАЧЕСТВЕННОГО МОРОЖЕНОГО

Ощущение «песка» на языке говорит о кристаллах льда, которые образуются после размораживания и повторной заморозки. Такое мороженое может быть небезопасным и вызвать расстройство пищеварения.

