

## РЕКОМЕНДАЦИИ «КАК ВЫБРАТЬ МОРОЖЕНОЕ»

При выборе мороженого Роспотребнадзор рекомендует обратить внимание на следующие моменты:

**Этикетка.** 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.

**Вес.** Вес порции должен быть указан в граммах, ведь сведения об объёме в миллилитрах не отражают фактическую массу мороженого.

Стабилизаторы предусмотрены технологией производства мороженого, они позволяют продукту сохранять форму.

*При производстве 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.

**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.

**Текстура и форма.** Мороженое *делится на два вида по способу производства*: мягкое и закалённое. Закалённое мороженое производится из смеси, которую затем фрезеруют, расфасовывают и подвергают шоковой заморозке (*закаливанию*) до температуры ниже  $-18^{\circ}\text{C}$ , 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.

Всегда обращайте внимание на срок годности, если маркировка стёрта или размыта, то лучше откажитесь от покупки.

На упаковке мороженого указаны: состав, производитель и его адрес, дата производства, срок и температура хранения.