

# С мороженым – поосторожнее!

Наконец наступило летнее тепло, и сызранцы опустошают холодильники супермаркетов, присматривая любимые сорта мороженого. А умеем ли мы выбирать качественный продукт?

Как понять, что при производстве мороженого нарушена технология? Можно ли определить наличие красителей и вторичную заморозку? Специалисты Роскачества рассказывают, на что обращать внимание при выборе популярного лакомства.

## СОСТАВ

Внимание - на этикетку! Согласно ГОСТ 31457-2012, в основу мороженого закладывают молоко или сливки, натуральные ароматизаторы и стабилизаторы, сливочное масло и яйца. По ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции» 033/2013 от 09.10.2013 № 67 мороженое относится к подгруппе молочных составных продуктов. Это значит, что в процентном соотношении молока в таких изделиях должно быть более 40 процентов.

## ЖИРНОСТЬ

Этот показатель влияет на наименование мороженого: молочное (не более 7,5 процента), сливочное (от 8,0 до 11,5 %) или пломбир (от 12,0 до 20,0 процентов).

## ВЕС

В соответствии с ГОСТ 31457-2012 он должен быть указан в граммах. Если производитель проставляет вес в миллилитрах, он осознает, что эта цифра не будет соответствовать фактической массе мороженого.

## ОПЯТЬ СТАБИЛИЗАТОРЫ!

Купить мороженое без стабилизаторов не получится. Это естественные ингредиенты, которые позволяют продукту держать форму. Безопасными для здоровья считаются следующие стабилизаторы и загустители: E401, E407, E410, E412, E415, E417, E440, E460, E466, E1404, E1450, а также желатин, агароид и казеинат натрия.

Если хотите обойтись без Е-добавок, попробуйте найти продукт с натуральными компонентами, такими, как агар-агар или желатин.

## ВНЕШНИЙ ВИД

В идеале мороженое должно быть равномерного цвета. «Оттенки белого» зависят от процента жирности: чем он выше, тем «желтее» продукт. Неоднородный цвет может означать, что на производстве мороженую массу плохо перемешали с натуральной добавкой или красителем.

Довольно часто можно наблюдать наличие белого налета на шоколадной глазури. Оно говорит о неправильном хранении или неоднозначном составе. Кстати, при изготовлении глазури допускается содержание ра-



стительных жиров. Поэтому она бывает двух видов: сливочная и с растительными жирами. Специалисты уверяют, что настоящее мороженое тает одновременно с глазурью и медленно. Глазурь должна быть распределена равномерно по поверхности и не отваливаться от мороженого.

## ПРОВЕРЯЕМ ДОМА

Если вы достали мороженое из морозилки, и оно откалывается, значит, вы выбрали качественный продукт. Отколоть маленький кусочек – самая простая проверка качества, так как хорошо закаленная мороженая масса всегда плотной консистенции.

А вот если оказалось, что лакомство из морозильника покрыто кристалликами льда, значит, оно проходило повторную заморозку. Вкус у такого продукта уже испорчен.

Не покупайте деформированный продукт. Есть вероятность, что был нарушен режим хранения или что срок годности на исходе.

И последнее. Тем, кто следит за фигурой, мороженое будет полезно! Этот продукт является более легкоусвояемой пищей, чем кондитерские изделия. Рекомендованная норма употребления мороженого для взрослых – три-четыре, для детей – два-три раза в неделю.

## По всем вопросам

стандартизации и метрологии обращаться:  
г. Самара, ФБУ «Самарский ЦСМ»,  
тел.: 8 (846) 336-08-27, 8 (846) 336-15-54 (факс),  
referent@samaragost.ru; г. Сызрань,  
Сызранский филиал ФБУ «Самарский ЦСМ»,  
ул. Новосибирская, 41, тел. (846-4) 98-29-59. 