

Всемирный день мороженого.

Наступило лето, и сезон мороженого в самом разгаре! И с чем сейчас точно нет проблем - так это с выбором мороженого. Мы не знаем, какое мороженое будет для вас самым вкусным, но расскажем, каким должно быть мороженое с точки зрения качества, соответствия стандартам и органолептических свойств.

Технологи производства выделяют несколько сортов мороженого, которые отличаются друг от друга по нескольким показателям - типу жира в основе мороженого и его процентному содержанию.

По этой классификации существуют такие сорта:

- Пломбир - содержание молочного жира не менее 12%;
- Сливочное мороженое - молочного жира содержится от 8% до 11,5%;
- Молочное мороженое - молочного жира содержится не менее 7,5%;
- Мороженое с заменителем молочного жира - массовая доля жира (не молочного или смеси молочного жира и заменителя молочного жира) - не менее 12%, такой продукт уже называется не молочным, а молокосодержащим.

Что еще входит в состав мороженого?

Многие покупатели стараются выбирать продукцию с минимумом «химических» компонентов - стабилизаторов, регуляторов, эмульгаторов, и вкусовых добавок. В то же время, современное мороженое без добавления этих ингредиентов практически не производят. Стоит ли их опасаться?

Далеко не всех. В качестве стабилизаторов, например, используются полисахариды, получаемых из различных растений, безвредных для человека:

- каррагинан - изготавливается при переработке красных морских водорослей, его действие схоже с действием желатина;
- гуаровая камедь - получается из семян растения гуар или гороховое дерево;
- камедь рожкового дерева - из плодов рожкового дерева.

Эти стабилизаторы защищают молочный белок от свертывания, улучшают консистенцию мороженого, делают ее однородной. Камедь рожкового дерева даже разрешена для изготовления продуктов детского питания для детей возраста от 5 месяцев.

А самые распространенные эмульгаторы — это моно-и диглицериды жирных кислот, совершенно безвредные для человека, усваиваются организмом так же, как любой другой жир.

Что еще важно знать, выбирая мороженое?

1. Обратите внимание на состав, указанный в маркировке на этикетке. На первом месте, в настоящем мороженом в зависимости от сорта, должны быть сливки или молоко. Как уже было указано в информации, не стоит бояться эмульгаторов, красителей и стабилизаторов, но желательно, чтобы таких ингредиентов все же было меньше. Важно помнить, что компоненты в составе указываются в порядке убывания по их процентному содержанию в продукте. Чем ближе к началу списка указан ингредиент, тем больше его в составе.

2. Отдайте предпочтение тому мороженому, которое выпускается по ГОСТу, так как требования стандарта не допускают использование каких-либо вредных ингредиентов.

3. Перед покупкой оцените внешний вид мороженого. Оно должно быть не деформированным и не поврежденным, не слишком мягким, без осязаемых (или видимых) кристалликов льда.

4. Если мороженое продается в вафельном стаканчике, оно не должно слишком сильно отставать от его стенок, вафля не должна иметь нетипично светлый или темный оттенок.

Мороженое в глазури должно быть не поврежденным. Если глазурь крошится или покрыта белым налетом, от такого лакомства лучше отказаться.

5. Наконец, обратите внимание и на информацию на упаковке, в частности, на дату выработки и срок годности продукта.

Вся информация на упаковке должна быть расположена в удобном для прочтения месте, четкая и легко читаемая.

Оценить мороженое можно и на вкус: оно должно быть кремовым по консистенции (если сорт не предполагает иной консистенции), однородным, без кристалликов льда и больших полостей. В нем не должно быть посторонних привкусов и запахов, которые могут свидетельствовать о возможных нарушениях требований при производстве или хранении продукта.

Специалист-эксперт Сотникова Ю.Л.