

## Рекомендации гражданам: как выбрать мороженое.



Согласно ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», мороженое - взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты. Как не ошибиться при выборе лакомства?

### При покупке мороженого необходимо обратить внимание на:

#### 1. Состав

На первом месте в настоящем мороженом в зависимости от сорта должны быть сливки или молоко. В соответствии с техническим регламентом ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», мороженое относится к подгруппе молочных составных продуктов. Это значит, что в процентном соотношении молока в таких изделиях должно быть более 40 %, а остальное – это немолочная часть за исключением растительных жиров. В классическом мороженом (молочном, сливочном и пломбире) запрещено использовать растительные жиры. В мороженом с заменителем молочного жира разрешено использовать такую замену, но не более 50 % от всей массы жира мороженого. Если такая замена достигает 100 %, т.е. весь жир в продукте растительный, то такой продукт называется – «десерт замороженный». При производстве мороженого используются разрешённые стабилизаторы, которые снижают риски усадки мороженого, создают стабильность при его хранении и повышают устойчивость к таянию и способность сохранять форму, а также допускается использование различных пищевых красителей, ароматизаторов, антиокислителей, подсластителей. По Европейской системе классификации пищевых добавок все эти ингредиенты маркируются буквой Е и трехзначным числом. Мороженое часто бывает в глазури (шоколадной или кондитерской). Состав глазури обязательно должен расшифровываться изготовителем в маркировке (в общем составе мороженого или отдельно). Глазурь должна быть распределена равномерно по поверхности продукта. Если глазурь крошится, липнет, с белым налётом или крупинками, это свидетельствует о нарушении технологии производства или о неправильном хранении продукта.

#### Важно!

Компоненты в составе указываются в порядке убывания по их процентному содержанию в продукте. Чем ближе к началу списка ингредиент, тем больше его в составе. Если при производстве используются такие красители, как азорубин Е122, желтый хинолиновый Е104, желтый «солнечный закат» FCF Е110, красный очаровательный АС Е129, понсо 4R Е124 и

тиртразин Е102, то на упаковке обязательно должна быть надпись: «Краситель может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей».

## **2.Жирность**

молочное (не менее 7,5 %); сливочное (от 8,0 до 11,5 %); пломбир (не менее 12 %); 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 молокосодержащим; кисломолочное мороженое – массовая доля жира не менее 7,5%, при этом используются заквасочные микроорганизмы или кисломолочные продукты; шербет – производится из сахаров, фруктов или продуктов их переработки, смеси мороженое и молока или молочных продуктов. Это взбитый замороженный кисло- сладкий продукт.

## **3.Внешний вид, вкус.**

Мороженое должно быть равномерного цвета. Чем выше его жирность, тем желтее цвет. Если мороженое с какой-либо добавкой, неоднородного цвета, это говорит, что на производстве мороженую массу плохо перемешали с натуральной добавкой или красителем. Вкус должен быть кремовым (если не предполагается иная консистенция), однородным, без кристалликов льда и больших полостей, без посторонних привкусов и запахов, которые могут свидетельствовать о нарушении технологии производства или хранения мороженого.

## **4.Форму.**

Не приобретайте деформированное мороженое. Это говорит о том, что продукт мог размораживаться при транспортировке или хранения.

## **5.Упаковку.**

В частности, на дату изготовления и срок годности. Информация на упаковке должна быть расположена в удобном для прочтения месте, четкая и легко читаемая.

## **ВАЖНО!**

Не допускается применение понятий "молочное", "сливочное", "пломбир", в маркировке мороженого с заменителем молочного жира.

К сожалению, при покупке невозможно определить наличие растительных жиров в мороженом. Единственный способ– это отдать образец в лабораторию и исследовать на наличие фитостеринов, которые отсутствуют в молоке и встречаются только в растительных продуктах (кокосовом, пальмовом масле).