

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  $-18^{\circ}\text{C}$  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 подвергался 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 состава мороженое может быть:  
• молочное – до 14% жира;  
• сливочное – 8-10% жира;  
• пломбир – от 10% жира;  
• кисломолочное;  
• с заменителем сахара и растительными жирами.  
Если в составе есть консерванты, они должны быть указаны в названии.



**3. НЕ ПУГАЙТЕСЬ НАТУРАЛЬНЫХ СОСТАВЛЯЮЩИХ**  
Допустимые натуральные добавки (ваниль, гуаровая камедь, и др.) помогают улучшить вкус и текстуру.



**4. ОЦЕНИТЕ ВКУС И ТЕКСТУРУ**  
Качественное мороженое должно быть однородным. Чем выше жирность, тем лучше. Исключение – минерализованное мороженое с красителями.



**5. ПРОВЕРЬТЕ СРОК ГОДНОСТИ**  
Мороженое должно храниться в холодильнике. Деформация упаковки и подтеки – признаки 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.

