**Как выбрать качественное мороженое?**

Хочется выбрать самое вкусное, безопасное и качественное мороженое?

Следует обратить внимание на:

1. **Состав**

Основу рецепта мороженого составляет молоко или сливки, сливочное масло, сухое молоко, сахар, вкусовые ингредиенты, стабилизаторы. Все эти ингредиенты должны быть указаны в составе – так говорится в ГОСТе [31457-2012](https://docs.cntd.ru/document/1200096085) «Межгосударственный стандарт. Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия", эта информация должна быть на этикетке.

Имейте в виду, что 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 больше 40 %, а остальное – это немолочная часть за исключением растительных жиров.

В классическом мороженом (молочном, сливочном и пломбире) категорически запрещено использовать растительные жиры. В мороженом с заменителем молочного жира разрешена такая замена, но в ограниченном количестве – до 50 % от всей массы жира мороженого. Если такая замена достигает 100 %, т.е. весь жир в мороженом растительный, то такой продукт называется – «десерт замороженный».

1. **Жирность**

Обращайте внимание на общее содержание жира. Жирность всегда указывается в процентах и влияет на наименование мороженого:

Молочное (не более 7,5 %)

Сливочное (от 8,0 до 11,5 %)

Пломбир (от 12,0 до 20,0 %)

1. **Стабилизаторы**

В производстве мороженого стабилизаторы выполняют много функций:

-Обеспечивают стабильности при хранении;

-Снижают риск усадки;

-Повышают устойчивость к таянию и способность сохранять форму.

При производстве мороженого разрешены следующие стабилизаторы и загустители: альгинат натрия (Е401), агар (Е 406), каррагинан и его натриевая, калиевая и аммонийная соли, включая фурцеллеран (Е407), камедь рожкового дерева (Е410), гуаровая камедь (Е412), ксантановая камедь (Е415), камедь тары (Е417), пектин (Е440), целлюлоза (Е460), карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (Е466), крахмал окисленный (Е1404), эфир крахмала и натриевой соли октенил-янтарной кислоты (Е1450), желатин, агароид и казеинат натрия.

1. **Внешний вид**

Идеальное мороженое должно быть равномерного цвета. «Оттенки белого» зависят от процента жирности: чем он выше, тем «желтее» цвет. Если мороженое с какой-либо добавкой, неоднородного цвета, это может означать, что на производстве мороженую массу плохо перемешали с натуральной добавкой или красителем.

При производстве мороженого допускается использование различных пищевых красителей, ароматизаторов, антиокислителей, подсластителей. По Европейской системе классификации пищевых добавок все эти ингредиенты маркируются буквой Е и трехзначным числом, например Е100, Е101, Е102, Е122, Е142, Е150, Е160а, Е160b.

Мороженое часто покрывают глазурью. Лучший вариант – натуральная шоколадная глазурь, которая по составу идентична шоколаду. При изготовлении кондитерской глазури, в отличие от молочной части мороженого, допускается использование растительных жиров. В составе «белой глазури» также допускаются растительные жиры. Состав глазури обязательно должен изготовителем расшифровываться в маркировке (в общем составе мороженого, или отдельно). Качественная глазурь не должна сильно крошиться и липкой тоже быть не должна. На шоколадной глазури не должно быть белого налета и белых крупинок, точек. Такие ее недостатки говорят о нарушении технологии производства или о неправильном хранении продукта. Глазурь должна быть распределена равномерно по поверхности продукта и не отслаиваться от мороженого. Хорошее мороженое тает медленно и одновременно с глазурью.

**Вы достали мороженое из морозилки и оно...**

Откалывается — значит вы выбрали качественный продукт; отколоть маленький кусочек от продукта – самая простая проверка его качества, так как хорошо закаленная мороженая масса всегда плотной консистенции.

Покрыто кристалликами льда — значит, мороженое проходило повторную заморозку; вкус у такого продукта уже испорчен.

1. **Форма**

Если мороженое деформировано, есть вероятность, что был нарушен режим хранения или срок годности продукта уже на исходе. К окончанию безопасного для употребления периода мороженое начинает терять свою форму и «усыхает»

1. **Растительные жиры**

Единственный способ понять, добавлял ли производитель в мороженую массу растительные жиры – отдать образец в лабораторию и исследовать на наличие фитостеринов, которые отсутствуют в молоке и встречаются только в растительных продуктах (кокосовом, пальмовом масле).

Заметьте, что мороженое с растительными жирами стоит значительно дешевле, так как вместо натуральных сливок в состав добавляются пальмовое или иные виды растительных жиров.

За получением подробной консультации и правовой помощи  потребители

могут обращаться:

— в Общественную приемную Управления Роспотребнадзора по Новгородской

области по телефонам 971-106;

— в Центр по информированию и консультированию потребителей  ФБУЗ «ЦГи Э

в Новгородской области» по телефону 77-20-38, 73-06-77;

Е-mail: [zpp.center@yandex.ru](mailto:zpp.center@yandex.ru); ВК: vk.com|zppnovgorod

— на «горячую линию» Единого консультационного центра Роспотребнадзора,

который функционирует в круглосуточном режиме, телефон 8 800 555 49 43

(звонок бесплатный).