**О правилах выбора мороженого**

Мороженое – это взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты.

Требования к качеству и безопасности мороженого в настоящее время регламентируется Техническими регламентами Таможенного союза, в том числе ТР ТС 033/2013 Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции». Обязательные требования должны исполнять все производители мороженого, работающие по нормативной и технической документации (по ГОСТ и ТУ).

Согласно регламенту мороженое бывает нескольких видов:

* «молочное мороженое» – молочный продукт или молочный составной продукт с массовой долей молочного жира не более 7,5%;
* «сливочное мороженое» – молочный продукт или молочный составной продукт с массовой долей молочного жира от 8% до 11,5%;
* «пломбир» – молочный продукт или молочный составной продукт с массовой долей молочного жира не менее 12%;
* «кисломолочное мороженое» – молочный продукт или молочный составной продукт с массовой долей молочного жира не более 7,5%, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов;
* «мороженое с заменителем молочного жира» – молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира с массовой долей жира не более 12%, при этом растительными жирами может быть заменено до 50% молочного жира. Производитель, выпускающий такую продукцию обязан на этикетке указать информацию о замене молочного жира на растительный (пальмовое масло, кокосовое масло и т.д.). Если в продукте находится растительного жира более 50% такой продукт не может иметь название «мороженое».

Начинаем изучать этикетку.

Названия «пломбир», «молочное мороженое», «сливочное мороженое» говорят о натуральных продуктах. В них не допускается наличие заменителей молочного жира. Обнаружить растительные жиры при покупке мороженого невозможно. Связано это с улучшением технологий производства. Единственный способ понять, добавлял ли производитель растительные жиры, – исследовать продукт в лаборатории.

Обратите внимание на стабилизаторы – естественные ингредиенты любого мороженого, они помогают ему сохранять форму. Однако, перечень стабилизаторов строго ограничен. При производстве допускаются следующие натуральные стабилизаторы и загустители: камедь рожкового дерева (Е410), гуаровая камедь (Е412), ксантановая камедь (Е415), камедь тары (Е417), пектин (Е440), желатин, альгинат натрия (Е401) и другие.

Качественное мороженое должно хорошо откалываться, поскольку правильно закаленная мороженая масса всегда имеет плотную консистенцию, не быть деформированным. Если мороженое потеряло форму, то вероятнее всего, был нарушен режим хранения (повторное замораживание) или срок годности продукта на исходе. У качественного мороженого всегда равномерный цвет. При использовании производителем красителей, цвет, как правило, у мороженого желтоватый.

По способу производства мороженое делится на два вида: мягкое и закаленное. Закаленное мороженое производится из смеси, которую затем фризеруют, расфасовывают и закаливают. Хранится такое мороженое несколько месяцев при температуре от –18°С и ниже. Мягкое мороженое не проходит стадию закаливания и поэтому имеет небольшой срок хранения и как правило реализуется в организациях общественного питания, где имеются условия для соблюдения требований по хранению сырья для производства, санитарной обработки инвентаря, используемого для сервировки рожка.

В настоящее время разработаны две системы маркировки продуктов для потребителя, используя которые потребитель сможете сделать правильный выбор пищевой продукции в пользу здорового питания.

* Схема «светофор» дает информацию о жирах, насыщенных жирах, сахаре и соли соответствующим цветом: красным, желтым или зеленым. Эти цвета используются для обозначения высокого, среднего или низкого содержания этих компонентов в продукте. Данная цветовая индикация не относится к показателям, отражающим наличие опасности потребляемой пищевой продукции.
* Вторая система маркировки – рекомендуемая суточная норма. Она направлена на предоставление информации о том, сколько калорий, жиров, соли, сахара и клетчатки содержится в продукте и сколько это составляет в процентах от дневной нормы.