|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  **ФИЛИАЛ**  **Федерального бюджетного учреждения здравоохранения**  **«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области**  **в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»**  ул. Советская, 13  г. Красноуфимск  Свердловской области  тел. 8-34394-2-06-05  факс 8-34394-7-59-43  ОКПО 77145016, ОГРН 1056603530510  ИНН/КПП 6670081969/661943001  E-mail: [mail\_07@66.rospotrebnadzor.ru](mailto:mail_07@66.rospotrebnadzor.ru)  № 66-20-007-07/19-1264-2025 от 13.05.2025 г. |  | Статья в СМИ  СОГЛАСОВАНО:  **Как выбрать качественное мороженое.**  Главный врач филиала ФБУЗ  «Центр гигиены и эпидемиологии в  Свердловской области в городе Красноуфимск,  Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И. В. Шевелев |

**Как выбрать качественное мороженое.**

Наступает самое жаркое время года — лето. А значит, никак не обойтись без освежающего мороженого.

Мороженое — это любимое лакомство детей и взрослых. Оно особенно популярно летом, когда столбик термометра поднимается до самых высоких отметок, а знойное солнце заставляет спасаться от жары всеми возможными способами. Резкие перепады температуры могут стать причиной простуды. Поэтому врачи советуют сначала дать мороженому немного оттаять при комнатной температуре.

Кстати, простуда — это не единственный риск для здоровья, связанный с брикетами и стаканчиками. В последнее время растет количество отравлений после употребления мороженого. Именно поэтому важно уметь правильно выбирать этот продукт, чтобы исключить неприятные риски и последствия.

**1. Этикетка**

Внимательно изучите ее. Мороженое с добавлением растительных жиров должно обозначаться производителем как «мороженое растительно-сливочное» или «мороженое с растительным жиром». В зависимости от массовой доли молочного жира, входящего в состав продукта, выделяют следующие виды мороженого:

- молочное – не более 7,5% молочного жира;

- сливочное – 8–11,5% молочного жира;

- пломбир – не менее 12% молочного жира;

- кисломолочное – не более 7,5% молочного жира;

- с заменителем молочного жира (смеси молочного и растительного жиров) – не более 12% молочного жира.

На упаковке мороженого должны быть указаны: состав, производитель и его адрес, дата производства, срок и температура хранения. Всегда обращайте внимание на срок годности продукта. Если маркировка стерта или размыта, лучше откажитесь от покупки.

**2. Вес**

Вес порции должен быть указан в граммах, ведь сведения об объеме в миллилитрах не отражают фактическую массу мороженого.

**3. Стабилизаторы**

Их использование предусмотрено технологией производства мороженого, они позволяют продукту сохранять форму. 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.

**4. Внешний вид**

Качественное мороженое должно быть равномерно окрашено. Чем выше процент жирности, чем желтее цвет. Если вы заметили в мороженом какие-либо цветные вкрапления, это может означать, что на производстве массу плохо перемешали с натуральной добавкой или красителем. Исключение составляют виды мороженого с послойным внесением нескольких натуральных красителей, создающих заданный производителем рисунок.

**5. Текстура и форма**

Мороженое делится на два вида по способу производства: мягкое и закаленное. Закаленное производятся из смеси, которую затем фрезеруют, расфасовывают и подвергают шоковой заморозке (закаливанию) до температуры ниже –18°С. Эту температуру поддерживают при хранении, транспортировке и реализации. Мягкое мороженое не проходит стадию закаливания и поэтому имеет меньший срок хранения.

Мороженое должно сохранять свою первоначальную форму. Деформация указывает на то, что был нарушен режим хранения. Если оно подвергалось разморозке и повторно замораживалось, это негативно скажется не только на вкусовых качествах продукта, но и на его безопасности.

Первый признак повторного замораживания – ощущение «песка» во рту, вызванное мелкими кристалликами льда, образующимися при повышении температуры хранения до 12 °C – 13 °С, и именно при этой температуре начинаются процессы микробиологической порчи продукта, что может вызвать расстройство кишечника.

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!

**Информация Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области»**

**Исп. Князева М. В.** врач по гигиене питания **Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области**