

На мороженое смотрим настороженно

Эксперты проверили пломбир с костромских прилавков

Что и говорить - мороженое любят и взрослые, и дети. А летом оно вообще становится лакомством «номер один». Но так ли безопасно мороженое? Как выбрать качественный продукт? Этот вопрос мы и задали экспертам. Изучали изделия максимально подробно. И у нас уже есть результаты.

Стакан - отдельно, пломбир - отдельно

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» проверили следующие наименования мороженого:

мороженое пломбир в вафельном стаканчике ТМ «Караваево». Изготовитель: ООО «Космол»;

мороженое пломбир в вафельном стаканчике «Вологодский пломбир». Изготовитель: ООО «Вологодское мороженое»;

мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Костромская снегурочка». Изготовитель: ООО «Костромской сыродел».

мороженое пломбир в вафельном стаканчике «Минское». Изготовитель: ООО «Айс - крим 2000».

Начали исследование с органолептических показателей. Вид у всех образцов мороженого отличный. Во-первых, сама структура наших пломбиров однородная, достаточно плотная, без кристаллов льда и ощутимых комочков. А так как речь идет об экземплярах в вафельных стаканчиках, то и «тару» нужно оценить. С ней тоже все в порядке - стаканчики без механических повреждений, трещин или лома. Цвет мороженого характерный именно для пломбиров. Вкус натуральный, без посторонних примесей, как и запах - без лишнего «ноток».

Значит ли это, что все проверенное мороженое можно считать безопасным? Не торопитесь. Ведь впереди еще серьезные физико-химические исследования.

По кусочкам и по полочкам

Как мы уже говорили, эксперты изучили мороженое досконально. Физико-химических показателей, отвечающих за точность соблюдения технологии производства молочного пломбира, в гостовском перечне достаточно.



Мargarита БАРАНОВА,
директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг»:

Прежде всего в пломбирах специалисты измерили массовую долю жира. Она, как подтвердили исследования, вполне соответствует той, что заявлена на упаковках. И в норматив, собственно говоря, укладывается.

Но вот вопрос: тот ли это жир, который должен быть в пломбирове? Не схитрил ли производитель, добавив туда жиры растительные? Ведь в истории нашей «СП» - Экспертизы именно с молочной продукцией случались неприятные инциденты. Однако в данном случае все чисто: растительных жиров специалисты не выявили. И это радует.

В ходе экспертных испытаний также обратили внимание на массовую долю белка. Здесь многое отдано на откуп производителям. Все зависит от наименования продукции, а также заявленных производителем величин. Мы лишь отметим, что больше всего белка - 5,09 процента - в продукции «Космола». У остальных примерно одинаковые показатели. Но главное (мы уже говорили об этом выше) - белковая составляющая именно молочная, а не искусственно выращенная. Так что ставим очередной плюс.

- На мороженом, сделанном из молока или сливок, должно быть написано «Молочное», «Сливочное» или «Пломбир». Если в мороженое добавлены растительные жиры, производитель обязан указать это на упаковке, поэтому внимательно изучайте ее. Количество улучшителей вкуса и ароматизаторов должно быть минимальным. Яркий цвет или насыщенный запах говорят об использовании ненатуральных красителей и ароматизаторов. Цвет простого пломбира не может быть снежно-белым, он всегда чуть кремовый, сливочный.

Отмечу, что настоящее мороженое тает равномерно. И одновременно с глазурью, которая не отлетает от него кусками.

Проходят наши испытуемые и по нормам кислотности. Она отвечает, в том числе, за «сохранность» продукции на протяжении отведенного срока годности. С массовой долей сухих веществ тоже проблем нет.

Получается, что всю череду испытаний пломбир выдержали. А значит, нужно полагаться на свой вкус. И, конечно, следовать советам экспертов по выбору.

Напоминаем: результаты касаются лишь образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

ВКУС НАРОДА

Какой любимый вкус мороженого у костромичей? Кто-то предпочитает ванильный пломбир, кто-то шоколадный, кто-то классический. Но, несмотря на это, их объединяет одно: они ценят качественное мороженое. А знают ли, как найти такое на прилавке?

Анна:

- Мороженое у нас всегда есть в холодильнике. Едим его если не каждый день, то через день. Вся семья любит его! А как выбрать качественный пломбир, ответ простой - я доверяю только одной костромской марке. У нее пломбир похож на тот самый вкус из детства.



Анатолий:

- Я доверяю только костромскому мороженому. Любим, едим наше. Чаще всего простой пломбир без всяких наполнителей.



Наталья:

- Мороженое я люблю. Покупаю часто, но так как его на прилавке много, чтобы не запутаться, нашла любимую марку и остаюсь ей верна. Мое любимое мороженое, конечно, с большой жирностью, сделано из сливок. Поэтому много его не съешь.



Наталья:

- Вы знаете, я не люблю пломбир в стаканчике. Чаще всего беру мороженое в брикетах. Сама могу выбрать порцию, которую хочу съесть. Могу добавить какой угодно сироп. А что касается марок, то чаще всего покупаю от костромских производителей.



Любовь:

- Я люблю нежный сливочный вкус. Поэтому беру мороженое без всяких наполнителей и чаще всего без глазури. Эскимо тоже вкусное, но это редкий гость в моем холодильнике.



Фото
Полины ТИХОВОЙ

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»



Наименование продукта	Производитель	Органолептические показатели	Массовая доля жира, не менее 12 - 20 %	Массовая доля сухих веществ, не менее 36-42 %	Массовая доля белка, %	Кислотность, не более 21 градуса	Нормы, установленные ГОСТ 31457 - 2012
Мороженое пломбир в вафельном стаканчике ТМ «Караваево»	ООО «Космол»	В норме	14	40,6	5,09	19,7	Не превышает указанных норм
Мороженое пломбир в вафельном стаканчике «Вологодский пломбир»	ООО «Вологодское мороженое»	В норме	15,3	43,6	3,61	14,1	Не превышает указанных норм
Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Костромская снегурочка»	ООО «Костромской сыродел»	В норме	15,0	39,5	3,7	18,7	Не превышает указанных норм
Мороженое пломбир в вафельном стаканчике «Минское»	ООО «Айс - крим 2000»	В норме	15,0	42,3	3,67	12,6	Не превышает указанных норм