

Праздничный торт лучше

БОЛЬШИНСТВО ИЗДЕЛИЙ, КОТОРЫЕ ПРЕДЛАГАЮТ КОНДИТЕРСКИЕ, СОСТОЯТ ИЗ СМЕСИ ДОБАВОК



Покупая кондитерские изделия, внимательно изучите состав продукта, указанный на этикетке.

Фото Наталья ЧАЙКИ

В канун праздника многим предстоит поход за тортом. Кондитерские сегодня предлагают массу вариантов. На каком остановить выбор и чем при этом руководствоваться? Первая заповедь покупателя: внимательно читай этикетку. Корреспондент «Потребителя» полчаса наблюдала за тем, как люди покупают торты, и убедилась: никто не читает этикетки. Во-первых, потому что обычно внешний вид изделия, окутанного воздушными кремовыми облаками и усыпанного шоколадом, ягодами и прочими вкусоностями, завораживает и гипнотизирует покупателя до такой степени, что он ни о чем уже не задумывается, а лишь мечтает о том, чтобы положить в рот кусочек этого лакомства. Во-вторых, чаще всего этикетки написаны плохим и очень мелким шрифтом. Бисерные буквы дwoятся и сливаются, и, начав читать, через мгновение, махнув рукой, вы отказываетесь от этого нудного занятия. Однако корреспондент «Потребителя» была настойчива и прочитала от начала до конца пару этикеток на популярных тортах.

СОСТАВ ТОРТА «ОРИЕНТ»: мука пшеничная в/с, сахар, яйцо, абрикосы консервированные, какао-порошок, вишня коктейльная, арахис, кондитерская смесь (декстроза, каррагинан E407, пектин E440, регуляторы кислотности E330, E331, загустители E414, E410, карамель, ароматизатор, идентичный натуральному).

Состав торта «Золотые купола»: молоко цельное сгущенное с сахаром, крем из сливок растительных жиров, вода, растительный жир, сахар, сухари, сироп клюквы, эмульгаторы: лактат натрия, целлюлоза, моноглицериды жирных кислот, гидрооксиды, стабилизатор E410, подсластитель сорбит, регулятор кислотности,

фосфаты, цитраты, растительный белок, ароматизатор, идентичный натуральному, — ванилин, вода, сахар-песок, мука пшеничная в/с, глазурь, смесь для бисквита, маргарин, сахарная пудра, какао-глицерин, соль.

Признайтесь, если бы вы не видели самих тортов, а только прочитали эти этикетки, то вряд ли позарились бы на эти изделия. Вместе с тем технолог одной из известных кондитерских фирм Галина Седова утверждает, что все указанные в рецептуре добавки разрешены, к тому же они используются в очень незначительных количествах, а некоторые из них даже полезны.

В свою очередь профессор кафедры профилактической медицины Санкт-Петербургского медицинского университета имени Мечникова диетолог Галина Белова считает, что, действительно, сама по себе каждая добавка не вредна, но вот как воздействует на организм их сочетание, те комбинации, которые встречаются в кондитерских изделиях, — вопрос сложный. Пока что исследований по этому поводу и соответствующих заключений ученых нет. В любом случае всем, кто покупает торты, нужно четко представлять, что времена, когда их готовили из натуральных сливок, сливочного масла, молока и прочих натуральных ингредиентов, бесследно прошли, теперь кондитеры потчуют нас в основном комбинацией из разных добавок. Большинство из них — натурального происхождения, однако эти вещества сами по себе в природе не встречаются, их получают из растений или животных путем сложных химических манипуляций. Применяются они для того, чтобы увеличить срок годности изделия, получить больше исходного вещества, улучшить вкус ненатуральных продуктов — подстроить его под натуральный, сохранить форму, пышность, мягкость изделия и т. д.

Посему лучше купить муки, яиц, масла, молока и самим испечь праздничный торт из натуральных продуктов. Если же нет времени и возможности, тогда волей-неволей придется покупать то, что предлагает пищевая промышленность.

ПРИ ВЫБОРЕ ТОРТА ПОМНИТЕ:

- Чем красивее кондитерское изделие, чем больше на нем крема, разноцветных кремовых розочек, тем больше в нем различных добавок. Лучше всего покупать торты, украшенные шоколадом, натуральными фруктами и орехами.

- Обращайте внимание на срок хранения! Торты с натуральным кремом хранятся в холодильнике не более двух суток. Если срок годности больше — значит, торт нашпигован консервантами.

- Достоверная информация о сроке изготовления указывается только на этикетке производителя. Никогда не покупайте торт, на упаковке которого этикетка производителя заклеена этикеткой торгового предприятия.

- Внимательно изучайте состав продукта. Чем меньше в нем искусственных красителей и ароматизаторов, идентичных натуральным, тем лучше.

- Старайтесь покупать торты не в пластиковом контейнере, а в картонной коробке, так как под пластиковыми крышками могут скапливаться болезнетворные бактерии.