

Рубрику ведет Светлана ЯКОВЛЕВА

# ХОЛОДНОЕ ЛАКОМСТВО

## ПЛОМБИР

▶ ПОКУПАЯ  
МОРОЖЕНОЕ,  
ПРОВЕРЯЙТЕ  
ТЕМПЕРАТУРУ  
ЕГО ХРАНЕНИЯ



Морозильные камеры напоминают ангар. На одном стеллаже помещается 10 тонн мороженого.

### ТЕПЕРЬ — НЕ МОРОЖЕНОЕ, А ДЕСЕРТ

С 1 мая этого года вступил в силу новый регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции». Согласно этому документу мороженое — это «взбитые, потребляемые в замороженном виде сладкие молочные или молокосодержащие продукты», поэтому больше нельзя писать на упаковке слова «молочное», «сливочное», «пломбир», если в состав продукта входит хоть капля заменителя молочного жира, то есть растительные масла. А фруктовый лед, шербет и другие замороженные продукты, в которых молока менее 50 процентов, вообще не могут теперь называться мороженым.

С 1 июля вступили в силу новые стандарты для таких изделий, как фруктовый лед, сорбет, шербет, где нет молока. Они уже не будут именоваться мороженым, как раньше, а исключительно десертами.

Мороженым теперь называется продукция, относящаяся к одной из пяти категорий: молочное мороженое, сливочное, пломбир, кисломолочное и с заменителем молочного жира (ЗМЖ) до 50% — это будет указано на этикетке. Если в продукте больше половины раститель-

ных масел, а не молочного жира, то он тоже будет называться десертом.

Изменения коснулись и рецептуры мороженого. Если раньше пломбир мог иметь жирность до 20%, то теперь — до 24 процентов. До 31 декабря 2015 года установлен переходный период, когда мороженщикам еще не запрещено продавать продукты в старой упаковке. Но затем все названия приведут к общему виду.

Светлана Ступина продемонстрировала популярный в народе стаканчик фруктового мороженого, в котором нет молока, а просто замороженное ягодное пюре и вода. На этикетке уже значится не «мороженое», как раньше, а «десерт».

— Холодный фруктовый десерт незаменим в жару, он освежает, утоляет жажду, и все же лично я больше люблю крем-брюле: это гущенное вареное молоко с мороженым, — признается Светлана Ступина. — Сырье мы сейчас получаем из Белоруссии. Масло, например, у нас в близлежащих районах не изготавливается. А живое молоко получаем из хозяйства в Ленинградской области. Каждое утро нам привозят цистерну. Используются только настоящие масло, молоко — никаких растительных жиров. У нас своя лаборатория все проверяет, если пришло какое-то «бодяжное», как мы говорим, молоко, то отправляем его назад.



Изделия, в которых нет молока, именуется десертами.

### КАК ВЫБИРАТЬ МОРОЖЕНОЕ?

● Смотрите, чтобы на этикетке было указано, что **продукт изготовлен по ГОСТу**. Пока еще в ходу старые этикетки и то, что в мороженое добавлены растительные жиры, может не указываться на этикетке, но в этом случае, скорее всего, будет написано, что мороженое изготовлено не по ГОСТу, а по ТУ (техническим условиям).

● Обращайте внимание на **форму и упаковку мороженого**. Если упаковка липкая и на ней заметны подтеки, скорее всего, мороженое хранили неправильно, оно растаяло, а потом его заморозили вновь. В этом случае есть риск развития в продукте патогенной микрофлоры.

● Убедитесь, что **срок годности** мороженого не истек.

● Обязательно читайте **состав** и смотрите на **цену**. Если мороженое подозрительно дешевое, то, возможно, оно напичкано растительными жирами вместо молочных.

● Мороженое должно храниться строго при той температуре, которая указана на упаковке, поэтому проверьте температуру на градуснике холодильника, где хранится мороженое. Если продукт помещен работниками торговли в холодильные прилавки, где температура выше, чем определено производителем, лучше такое мороженое не покупать.

● Если мороженое покрыто небольшими **кристалликами льда**, то, скорее всего, его уже размораживали и положили опять в морозильник. Откажитесь от покупки.

● Продукт с фруктовыми добавками выбирайте **естественных цветов**: яркие оттенки говорят о большом содержании красителей.

● Если поверхность **шоколадной глазури** покрыта капельками воды, значит, мороженое неправильно хранили. На глазури не должно быть характерного белого налета — он возникает при использовании не очень качественных ингредиентов, а также из-за нарушения технологий производства.

● Проверяйте на этикетке **указание массовой доли жира**, она может колебаться от 8% до 24%. Это важно для тех, кто не жалуется жирные продукты.

Фото Натальи ЧАЙКИ

### БДИ!

## Есть опасность, что количество фальсификатов увеличится

### ОБЩЕСТВЕННЫЕ КОНТРОЛЕРЫ ОПЯТЬ ОБНАРУЖИЛИ РАСТИТЕЛЬНЫЙ ТВОРОГ

В УСЛОВИЯХ, когда выбор продуктов в магазинах сокращается, есть опасность, что количество фальсификатов, поступающих в продажу, увеличится. Поэтому проверки качества продуктов, которые проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», сейчас как никогда актуальны. Вот результаты последней проверки образцов фасованного творога, приобретенных в основном в крупных сетевых магазинах.

Выводы испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», специалисты которой проверяли творог, неутешительны: **два из десяти представленных на экспертизу образцов оказались изготовленными не из молока, а из растительного жира!**

Менее 5% молочного жира было обнаружено в образце от **ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод»** (Калужская обл.). При этом творог, заявленный как 5-процентной жирности, оказался с 40-процентной жирностью! А массовая доля белка, естественно, была в четыре раза ниже требований технического регламента — 3,9% вместо нормы «не менее 16%».

Знакомство с новым петербургским производителем **ООО «ТРЕЙД-ЛАЙН»** состоялось только весной этого года, когда представители «Общественного контроля» наткнулись в магазине на сметану «От крестьяночки», в которой, согласно протоколу испытаний ИЛ «ПЕТЭКС», молочного жира оказалось менее 5%. При исследовании образца творога «От крестьяночки» **(на фото)** молочного жира было обнаружено всего 10%, а жирность продукта составила 16% вместо заявленных на упаковке 1,8%! Массовая доля белка — 10,99% вместо нормы «не менее 18%».

По словам заведующей кафедрой технологии молока Института холода и биотехнологий д. т. н. профессора Людмилы Забдаловой, творогом может называться продукт, произведенный исключительно из молочного сырья с определенной массовой долей белка и жира. Если в продукте, который называется «творог», часть молочного жира заменена на растительный, это уже творож-

ный продукт. Его пищевая и биологическая ценность ниже, чем натурального творога. Если производитель выдает творожный продукт за творог, он обманывает потребителей и нарушает законодательство.

Согласно действующему техническому регламенту на молоко и молочную продукцию (ФЗ №88 с изм. от 22.07.2010), производителям разрешается замена молочного жира растительным только на 50%, не более. При этом они обязаны менять название продукта и указывать состав на этикетке.

**Подделку** на полке магазина можно **вычислить по цене** — она заметно ниже цены натурального творога. Растительный жир в несколько раз дешевле молочного. Поэтому и стоимость продуктов из него также ниже стоимости натуральных молочных продуктов. На-

пример, цена обоих фальсификатов оказалась одной из самых низких — 180 руб. за кг, в то время как, например, 1 кг натурального творога одного из молочных комбина-

