



Внимательно
читайте
информацию
на тыльной
стороне коробки.

Можно повесить на елку, а потом съесть

ВЫБИРАЕМ КОНФЕТЫ ДЛЯ ПОДАРКА И НОВОГОДНЕГО СТОЛА

Какой праздник без шоколадных конфет? А уж в Новый год без них точно не обойтись. Это и незаменимое украшение праздничного стола, и любимое лакомство взрослых и детворы, и желанный подарок. Существует традиция украшать конфетами новогоднюю елку. Яркие обертки выглядят на фоне зеленой хвои очень нарядно.

ДОВЕРЯЙТЕ НАЗВАНИЯМ, ЗНАКОМЫМ С ДЕТСТВА

В преддверии Нового года мы попросили товароведа кондитерского отдела крупной торговой сети Татьяну СМЕЛОВУ рассказать, как правильно выбирать шоколадные конфеты.

— Сейчас на прилавках большой ассортимент конфет разных наименований и производителей. Надежнее покупать конфеты известных изготовителей, знакомых нам с детства. Все мы их хорошо знаем. Это знаменитые фабрики. Важно не ошибиться, так как часто новые компании для раскрутки копируют обертки известных брендов, лишь незначи-

тельно изменяя их, и дают конфетам похожие названия. Правда, некоторые отечественные кондитерские фирмы, которые не так давно присутствуют на рынке, тоже уже успели зарекомендовать себя с лучшей стороны. Мы распробовали их конфеты, они вкусны и красиво оформлены.

Торговая марка производителя обычно размещается на лицевой стороне коробки. Но только лишь известное название производителя — еще не всегда залог хорошего качества.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ РАЗМЫШЛЕНИЯ

Переворачиваем коробку и на тыльной стороне внимательно читаем информацию. В ней должны обязательно содержаться следующие сведения:

- состав продукта,
- возможные дефекты,
- энергетическая и пищевая ценность,
- срок и условия хранения,
- масса нетто,
- наименование конфет,
- полный адрес производителя с указанием телефонов,
- название и товарный знак предприятия,
- обозначение стандарта произведенного продукта.

В первую очередь следует обратить внимание на срок годности. Обычно отметка о дате производства конфет ставится на тыльной или на боковой стороне коробки, а непосредственно в разделе общей информации указывается срок хранения. Он напрямую зависит от того, какая начинка в конфетах. Например, «Пти-

чье молоко» может храниться не более двух недель; если в конфетах желейная или мармеладная начинка, они хранятся 30 дней. Ассорти — два месяца. У конфет с твердой начинкой, покрытых шоколадной глазурью, срок хранения — четыре месяца. Если на упаковке указан срок годности более четырех месяцев, это признак того, что в их составе имеется большое количество консервантов, а натуральных ингредиентов явно недостаточно.

Признаки конфет низкого качества: наличие в их составе пальмового и кокосового масла, а также присутствие различных эмульгаторов, консервантов и ароматизаторов, идентичных натуральным.

ИЗУЧИТЕ СОСТАВ

Второе, на что нужно обратить внимание, — состав продукта. Качественные конфеты должны включать масло или порошок какао, или какао тертое, какао-содержащие продукты. Сейчас производители нередко заменяют какао-продукты дешевым пальмовым или кокосовым маслом. ГОСТ допускает в составе конфеты не более пяти процентов тропических масел. Иногда производитель указывает в составе конфет «жир специального назначения» — это, по сути, смесь тропических масел, заменяющих молочные компоненты и масло какао. В составе может присутствовать также молоко, если ассорти,



Настоящий шоколад имеет гладкую блестящую поверхность!

например, изготовлены из молочного шоколада. Если в продукте много различных добавок: консервантов, эмульгаторов и ароматизаторов, идентичных натуральным, — это свидетельствует о невысоких качественных характеристиках конфет.

В соответствии с ГОСТом начинка в шоколадных конфетах должна иметь однородную консистенцию и не превышать 20% от общего веса продукта.

ПО ВКУСУ, ЗАПАХУ И ВНЕШНЕМУ ВИДУ

Если вы покупаете конфеты на развес, можете попросить продавца прочитать информацию, размещенную на коробке, в которой доставлены конфеты в магазин. Если много народу, продавец занят и не имеет возможности ответить на

ваши вопросы, купите две-три конфеты и проведите самостоятельную экспертизу. Внимательно прочитайте информацию на обертке. Кроме этого, можно определить качество на вкус, по запаху и внешнему виду.

Настоящие шоколадные конфеты имеют блестящую и гладкую поверхность. На них не должно быть никаких разводов и наплывов. Если на поверхности вы обнаружили кристаллики сахара, значит, при производстве продукта была нарушена технология. Если поверхность конфет не блестящая, а матовая, значит, в них добавлена соя, которой недобросовестные производители заменяют какао-продукты.

Белый налет на поверхности конфет свидетельствует о том, что их неправильно хранили. Это явный признак резкого перепада температур. Оптимальная температура хранения шоколада — плюс 18 градусов. От покупки конфет с белым налетом следует отказаться, так как это не пойдет на пользу вашему здоровью.

Понюхайте конфетку: если вы почувствовали посторонний запах, значит, продукт опять же хранился в ненадлежащих условиях. Лучше его не брать.

Если при осмотре конфеты вы не заметили никаких погрешностей, можно отправлять ее в рот. Температура плавления какао-масла — плюс 32 градуса, поэтому качественные шоколадные конфеты тают во рту. Если конфеты твердые, их приходится разгрызать, значит, их изготовили с использованием упомянутых растительных масел — пальмового и кокосового.

Сейчас часто конфеты продаются в расфасовке. В этом случае на пакетах должна присутствовать вся необходимая информация. В противном случае покупать такие конфеты не следует.

Фото Натальи ЧАЙКИ

СРОК ХРАНЕНИЯ КОНФЕТ	
<p>Конфеты с твердой начинкой, покрытые шоколадной глазурью</p>  <p>ЧЕТЫРЕ МЕСЯЦА</p>	<p>Конфеты «Ассорти»</p>  <p>ДВА МЕСЯЦА</p>
<p>Конфеты с желейной или мармеладной начинкой</p>  <p>30 ДНЕЙ</p>	<p>Конфеты «Птичье молоко»</p>  <p>НЕ БОЛЕЕ ДВУХ НЕДЕЛЬ</p>