**Мороженое**

Ногинский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области напоминает, как выбрать безопасное и качественное мороженое.

10 июня – Всемирный день мороженого. Рассказываем, на что обратить внимание при покупке.

Сегодня ассортимент мороженого велик, и бывает не так просто в нем разобраться. Производители используют различные добавки и технологии, чтобы продлить срок хранения продукта и снизить затраты. Важно уметь отличать хорошее мороженое от некачественного.

Что поможет сделать правильный выбор:

1. **Состав**. Всегда внимательно читайте этикетку. Хорошее мороженое должно содержать минимальное количество добавок. Лучше всего выбирать продукт, состоящий из натуральных ингредиентов. Откажитесь от продуктов с искусственными красителями и ароматизаторами. Также не стоит покупать мороженое с растительными жирами в составе. Если они имеются, то на упаковке должно быть указано «с использованием растительного жира».
2. **Внешний вид**. Качественное мороженое имеет ровную поверхность, гладкую консистенцию и равномерный цвет. «Оттенки белого» зависят от процента жирности: чем он выше, тем «желтее» цвет. Если мороженое деформировано, покрыто льдом или имеет неоднородную окраску, значит, оно было заморожено повторно или хранилось неправильно. По правилам мороженое должно храниться в специализированных холодильниках или морозильных камерах при температуре не выше – 18 градусов.
3. **Упаковка**. Упаковка играет большую роль в сохранении качества продукта. Она должна быть герметичной, прочной и чистой. Любые повреждения свидетельствуют о плохих условиях транспортировки или хранении товара. Лучше покупать мороженое в фабричной упаковке, защищающей продукт от повреждений и загрязнений.
4. **Срок годности**. Срок годности также важен. Покупайте продукции с максимальным сроком годности. Но помните, что длительное хранение снижает качество продукта. Идеально брать мороженое, произведенное недавно.
5. **Цена**. Помните, что качественный продукт не может стоить слишком дешево. Низкая цена часто означает использование сырья низкого качества и различных добавок для улучшения вкуса. Однако высокая стоимость также не гарантирует высокое качество продукта. Поэтому при покупке отдавайте известным производителям, которые соблюдают стандарты качества и безопасности, а также учитывайте все перечисленные выше критерии.

(По материалам, размещенным <https://санщит.рус/>)

(Статью подготовила старший специалист 1 разряда Ногинского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области Безгина Татьяна Сергеевна)