

# Продукт родом з дитинства

*Морозиво вже багато десятиліть є невід’ємним атрибутом літа. Цей солодкий освіжаючий продукт просто обожують діти. Нині вибір холодних ласощів чималий: з курагою, сухофруктами, горіхами, маком, мармеладом, згущеним молоком, шоколадом, у вигляді різноманітних фігурок. Але як вибрати не лише смачний, а якісний та корисний продукт? Саме у цьому ми спробуємо розібратися у цій статті.*



Історія виникнення морозива сягає глибини віків. Ще Гіппократ рекомендував частіше споживати заморожені блюда для покращання здоров’я. При дворі Нерона у величезних льодяниках зберігали сніг з альпійських гір, а до столу імператора щоденно подавали заморожені фрукти і соки з льоду. Понад три тисячі років тому китайці змішували фруктові соки зі снігом чи дрібно колотим льодом — ця суміш і була попередницею сучасного морозива. Її рецепт привіз у Європу Марко Поло в кінці XIII ст. Відтоді морозиво стало одним із найвишуканіших ласощів італійських монархів, спосіб його виготовлення тримали у суворій таємниці. Але вже у XVI ст. холодний десерт поступово поширюється країнами Європи.

Сучасне морозиво — це збитий, заморожений солодкий харчовий продукт, який споживають у замороженому стані. Згідно з чинним законодавством, воно не підлягає обов’язковій сертифікації. Суб’єкти господарської діяльності можуть виготовляти його як за встановленими державними стандартами України, так і за технічними умовами, які мають містити вимоги, не нижчі від передбачених національними стандартами.

Сучасний асортимент морозива регламентують три національні стандарти України, які набули чинності ще у 2008 році: ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір. Загальні технічні умови», який передбачає виготовлення згаданих вище видів морозива винятково з молочної сировини з додаванням натуральних смакових наповнювачів (ягід, кави, варення, прянощів тощо) чи без них, з ароматизаторами або без них; ДСТУ 4734:2007 «Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід. Загальні технічні умови», який поширюється на загартоване морозиво ароматичне, щербет та лід, які виготовляють на основі плодово-ягідної сировини або на основі цукрового сиропу; ДСТУ 4735:2007 «Морозиво з комбінованим складом сировини. Загальні технічні умови», за яким

мають виготовляти морозиво із частковою заміною молочної сировини, із застосуванням компонентів немолочного походження (рослинних жирів) з додаванням (чи без) свіжих або сушених плодів та ягід, соків, сиропів з ароматизаторами або без них.

Під час виробництва морозива, згідно з нормативними документами та за рецептурами, розробленими та затвердженими в установленому порядку, додають харчові добавки (ароматизатори, барвники, консерванти, стабілізатори тощо), перелік яких затверджено Міністерством охорони здоров’я і дозволено до застосування у даній галузі. На жаль, цей перелік доволі великий, особливо з огляду на те, що основними споживачами холодних ласощів є діти.

У продажу можна побачити м’яке морозиво, яке виробляють за власними технічними умовами виробника; воно дещо відрізняється від свого «замороженого» аналога: містить менше жиру, його подають за вищої температури, піддають значно меншому збиванню та реалізують, оминаючи стадію зберігання в морозильнику, тобто морозиво потрапляє до споживача свіжим. Тож його смак і аромат яскравіше виражені.

Новий вид морозива, який ще не набув широкої популярності в Україні, — йогуртове. Такий продукт досить поширений у США. Він характеризується приємним кислуватим смаком і підвищеною біологічною цінністю завдяки додаванню спеціальних культур молочнокислих мікроорганізмів.

Для хворих на діабет передбачено виробництво продукції, у якій цукор замінено іншими підсолоджувачами — сорбіт (E 420), ксиліт (E 967), ацесульфам калію (E 950), про що обов’язково має бути зазначено на маркуванні.

Ще кілька десятків років тому морозиво було мало не дефіцитом, скажімо, у сільську місцевість, товар, що швидко танув і псувався, «доїжджав» лише у вихідні та свята. Зараз його можна купити цілодобово, ►



щоправда, дійсно якісна продукція з натуральної сировини стала не просто дефіцитом, а мало не недосяжною мрією.

Щоб вижити в конкурентній боротьбі, виробники йдуть на здешевлення продукції за будь-яку ціну. Швидке зростання прибутків за рахунок погіршення споживчих властивостей стало характерною рисою сучасного ведення бізнесу. Тож не дивно, що на першому плані опинилися саме зовнішній вигляд продукції, її оригінальне оформлення, продовження терміну придатності, збереження форми виробів навіть за перепадів температури, під час транспортування та довготривалого зберігання. А ось власне якість холодних ласощів стала питанням другорядним, «не викликають гострих харчових отруєнь відразу після вживання, то й добре», — міркують деякі виробники. До того ж, окремі суб'єкти господарської діяльності не дотримують вимог законодавства щодо маркування продукції, вказують на упаковці не всі наявні добавки або зазначають їх одним словом, не деталізуючи кожен окрему речовину.

Другий негативний момент — це те, що нинішні технології все далі почали відходити від класичної рецептури, яка допускає використання тільки молочних жирів, адже вони дозволяють чудово обходитися і без молока та його похідних. Зараз чималу кількість морозива виробляють вже з готових спеціальних сумішей з додаванням твердих жирів, найчастіше — кокосового та пальмового, які імпортують з Малайзії та Індонезії. Така заміна зменшує собівартість виробів на третину, але ж відомо, що гідрогенізовані жири накопичуються в організмі. Виробники дуже часто замовчують, скільки відсотків молочного жиру, а скільки рослинного у тому чи іншому продукті. А деякі зумисне зазначають на маркованні великими буквами назви типу «Справжній пломбір», «Молочна ріка» або «Вершкова насолода», хоча далі дрібнесенькими літерами читаємо про наявність рослинних жирів, що є грубим порушенням чинного законодавства. Подібні словосполучення, які містять назви, що асоціюються у покупця з традиційними молочними продуктами, мають навмисно заплутати його та не дати відрізнити певний вид морозива від іншого.

Уважним треба бути, обираючи морозиво з додаванням натурального соку. Це не обов'язково буде той сік, що зазначений на упаковці, зокрема у назві. Так апельсиновий сік може замінюватися яблучним, що завдяки барвникам і ароматизаторам набув смаку помаранчевого цитруса. Про користь від таких змін годі й говорити, проте все цілком законно, оскільки інформація про харчові метаморфози на упаковці найчастіше зазначається.

Низька якість за доволі високої ціни «відлякує» дедалі більше споживачів. Як свідчить статистика, споживання морозива в Україні не перевищує 1—1,5 кг на людину на рік, хоча навіть у таких північних країнах, як Швеція, Норвегія та Фінляндія, воно складає 12—13 кг. Та й не дивно, адже продукції з якісної молочної сировини без «тропічних домішок» у торговельній мережі обмаль.

Отже, аби придбане морозиво не призвело до проблем зі здоров'ям, фахівці рекомендують дотримуватися таких рекомендацій: не купувати підталі вироби з нещільною консистенцією, не вживати деформовану продукцію із слідами кристалізації та шматочками льоду, що свідчить про те, що морозиво неодноразово заморозували й розморозували; обирати товар, який зберігається в морозильній камері, а не на відкритому повітрі; уникати занадто яскравої продукції, особливо жовтого та рожевого кольорів; звертати увагу на маркування, яке має бути нанесене чітким читабельним шрифтом.

Вважається, що хороше морозиво швидко тоне, адже натуральне молоко не може просто так миттєво висохнути і перетворитися на клейкоподібну піну, як це можна спостерігати у деяких видах продукції, виготовлених із штучних компонентів. Хоча лише за зовнішніми ознаками якісний продукт визначити неможливо, тож уважно ознайомтеся з інформацією про його склад і термін придатності. Придбати морозиво зовсім без стабілізаторів у наш час просто неможливо, вони потрібні для формування дрібних кристаликів льоду, без яких холодна смакота дуже швидко перетвориться на солодку рідину. Але краще віддавати перевагу натуральним добавкам, таким як желатин (E 441), агар-агар (E 406), пектин (E 440), карраганан (E 407), та стабілізаторам натурального походження, зокрема E 410 (камедь рожкового дерева), E 412 (гуарова камедь), E 415 (ксантанова камедь), які вважаються безпечнішими від стабілізаторів синтетичного походження. Хоча, безперечно, кількість «Е» у морозиві має бути якомога менше, масло — лише вершковим, а молоко — справжнім цільним, у крайньому разі сухим. Лише тоді прохолодний продукт буде не лише смачним, а й дійсно корисним для організму. ■

**Ж. Куценко,**  
журналіст