**Выбираем качественный пломбир**

**– На что нужно обращать внимание при покупке пломбира в магазине?**

– Предпочтение стоит отдать мороженому в полимерной, а не бумажной упаковке. В последней пломбир лучше сохраняет свой вкус, форму и тает медленнее. Также обратите внимание на саму упаковку: если на поверхности виден иней или капельки воды, значит, температурный режим нарушался. Это скажется на вкусе пломбира, и кроме того, из-за температурных перепадов нарушается текстура десерта – в нем могут появиться комочки и кристаллики льда, а их быть не должно. Оценить текстуру мороженого можно и при разморозке – настоящий пломбир не превратится на тарелке в водянистую лужицу. Подтаявшее мороженое должно быть однородным по виду и напоминать легкую сливочную пенку.

**– Какие условия хранения пломбира в магазине? Как правильно хранить пломбир дома?**

– Мороженое должно храниться в магазинных холодильниках при температуре ниже –18 градусов. Если условия хранения были нарушены, то пломбир будет деформированным. Дома пломбир нужно хранить в морозильной камере, до 3 месяцев.

**– Что должно быть в составе пломбира? Есть ли ГОСТ?**

– Согласно ГОСТу 31457 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир» в основу мороженого закладывают молоко или сливки, натуральные ароматизаторы и стабилизаторы, сливочное масло и яйца. В процентном соотношении молока в таких изделиях должно быть более 40 %. Жирность пломбира может быть от 12 до 20 %. Чем выше жирность, тем более желтый оттенок будет иметь пломбир. Качественный пломбир – это исключительно молочный продукт, поэтому в составе не должно быть растительных жиров. Чем меньше ингредиентов в составе и чем они натуральнее, тем лучше. Настоящий вкус мороженого невозможно заменить никакими искусственными веществами.

**– В какой ценовой категории должен быть качественный пломбир?**

– Такое мороженое не может стоить слишком дешево. Снизить цену на пломбир производитель может, только сократив стоимость самих ингредиентов. Как правило, дешевый пломбир – это фальсификат, где молочный жир практически полностью заменен растительным, а сахара добавлено больше, чем требует рецептура.