



Как правильно выбрать продукты к Масленице?

Мука - обратите внимание на ее сорт. Самый нежный сорт муки — это высший, потому что мучные частички (0,1-0,2 мм) мельче, чем в других сортах. Лучше покупать муку в бумажных пакетах, чтобы она могла «дышать» и дольше сохранять свои свойства. Муку в полиэтиленовом пакете необходимо периодически встряхивать, а если она хранится больше двух-трех месяцев, то даже просеивать. Качественная мука должна быть без посторонних включений.

Молоко - обратите внимание на целостность упаковки: если она нарушена, то товар покупать нельзя. Внимательно изучайте информацию о продукте, так как состав продукта не всегда соответствует его наименованию. Обратите внимание, что молоко и молокосодержащий продукт – это разная по качеству и составу продукция. Сырое молоко можно купить на рынке, но только если у продавца есть разрешение ветеринарно-санитарной лаборатории, а перед употреблением его надо обязательно прокипятить.

Сливочное масло - в настоящем сливочном масле не должно быть растительных жиров. В составе должны фигурировать только сливки и цельное молоко, иногда соль. Если в составе присутствует пальмовое, арахисовое, кокосовое масло или ингредиент под названием 'заменитель молочных жиров', вы держите в руках маргарин или спред, что бы там ни обещала упаковка. Это уже не настоящее масло, а смесь из растительных и животных жиров. На потребительской упаковке должно быть написано не просто 'масло', а 'масло сливочное', 'масло любительское', 'масло крестьянское', «масло бутербродное» или «масло чайное».

Сметана - обратите внимание на наименование – должно быть четко прописано название «сметана», под уменьшительно-ласкательными «сметания», «сметанка» часто скрывается сметанный продукт на основе растительных жиров. В состав должны входить ингредиенты, разрешенные государственным стандартом: сливки, закваска, молоко или молочные продукты. Еще раз обращаем внимание на то, что никаких растительных жиров, ароматизаторов, загустителей, консервантов в традиционной сметане быть не должно.

Яйцо куриное - помните о том, что не допускается продажа яиц в отделах (секциях) организаций торговли, реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению; запрещена реализация яиц с истекшим сроком годности, а также с загрязненной скорлупой, с пороками, с насечкой, «тек», «бой». Не забывайте проверять качество яиц в местах их продажи на овоскопе.

Масло растительное - правильно храните продукт после покупки. Совершенно неправильно хранить масло в открытой емкости. После покупки можно перелить масло в стеклянную емкость, но обязательно закрытую. Хранить емкость с маслом нужно в темном месте: на закрытой полке или в холодильнике, поскольку на свету разрушается ценный витамин Е – природный антиоксидант, содержащийся в масле.

Дрожжи - хлебопекарные дрожжи, отвечающие требованиям стандарта, должны иметь сероватый с желтым оттенком цвет, без темных пятен на поверхности. Консистенция дрожжей плотная, они должны легко ломаться, а не мазаться. Отдайте предпочтение

продукту высшего сорта и сделанному по ГОСТу. При покупке импортных дрожжей (чаще всего встречаются французские), обязательно прочитайте всю информацию на упаковке - самое главное, дата выпуска и срок годности товара. Сухие дрожжи могут храниться не больше 1 года. Однако, чем свежее продукт, тем лучше. По данным специалистов, с каждым месяцем «подъемная сила» грибочков снижается на 5%. Причем эти расчеты делались с учетом идеальных условий хранения продукта – в сухом помещении и при температуре не выше 15°. Насколько «живыми» окажутся дрожжи, которые долго лежали на рыночном прилавке сначала на морозе, а затем под палящим летним солнцем?

В обязательном порядке на всех продуктах должна иметься четкая информация о дате изготовления, сроке годности продукта и условиях хранения.

Удачных Вам покупок и вкусной Масленицы!

Источник: ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора
<http://cgon.rospotrebnadzor.ru>