

## Παγωτά: Τι να προσέχουμε κατά την αγορά τους

Συντάχθηκε απο τον/την Foodbites

---



Το παγωτό είναι παρασκεύασμα του γάλακτος, γνωστό από την αρχαιότητα και πολύ διαδεδομένο σε όλο τον κόσμο. Αποτελεί μια από τις απολαύσεις του καλοκαιριού, όμως για

να είμαστε σίγουροι ότι δεν θα κρύβει κινδύνους για την υγεία μας, θα πρέπει να προσέξουμε κάποια σημεία κατά την αγορά του από τα σημεία πώλησης.

Τα παγωτά διακρίνονται σε τυποποιημένα και χύμα:

### Τυποποιημένα Παγωτά

Πωλούνται από supermarket, περίπτερα, φιλικατζίδικα κλπ. Φυλάσσονται, σε ειδικούς καταψύκτες. Αυτοί δεν πρέπει να είναι εκτεθειμένοι στον ήλιο, δεν πρέπει να είναι υπερβολικά γεμάτοι και δεν πρέπει να περιέχουν άλλα προϊόντα, εκτός από παγωτά. Πρέπει να είναι σχολαστικά καθαροί και να έχουν θερμοκρασία, κάτω από  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Δεν πρέπει να αγοράζουμε τα τυποποιημένα παγωτά, όταν:

- Δεν έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα, ή παρατηρούμε κάποια προβλήματα στη λειτουργία του καταψύκτη.
- Το χαρτί της συσκευασίας είναι υγρό ή κολλημένο πάνω στο παγωτό, ή σχισμένο ή η συσκευασία έχει σχήμα διαφορετικό από αυτό, που φαίνεται, στα διάφορα διαφημιστικά της παρασκευάστριας εταιρίας.
- Είναι συσκευασμένα σε κύπελλα, και παρουσιάζουν υπερχύλιση στο καπάκι.
- Είναι μαλακά, υδαρή, η υφή τους μοιάζει με αυτή του γιαουρτιού ή του βουτύρου ή με κόκκους άμμου.
- Εμφανίζουν ίζημα ή θρυμματίζονται, σε μικρά κομματάκια, ή περιέχουν μικροκρυστάλλους (μικρά παγάκια), ή έχουν σχήμα παραμορφωμένο. Αυτά τα χαρακτηριστικά δείχνουν ότι το παγωτό, κάποια στιγμή, αποψύχθηκε και ξανακαταψύχθηκε.
- Έχουν γεύση πικρή, ξινή, ή αλμυρή.
- Η οσμή τους δεν είναι ευχάριστη.

Αν μεταφέρουμε τα παγωτά, που αγοράσαμε, στο σπίτι τα βάζουμε, αμέσως, στον καταψύκτη. Η μεταφορά, σε μεγάλες αποστάσεις, πρέπει να γίνεται, σε ισοθερμικές συσκευασίες.

### Παγωτά χύμα

Πωλούνται, από ζαχαροπλαστέια - εργαστήρια παρασκευής παγωτών. Αν αγοράζουμε παγωτό χύμα, πρέπει να γνωρίζουμε, καλά, το εργαστήριο, που το παρασκευάζει. Οι κανόνες υγιεινής και καθαριότητας πρέπει να τηρούνται, αυστηρά. Το προσωπικό, τα σκεύη και τα μηχανήματα, που έρχονται, σε επαφή με παγωτό, πρέπει να είναι, σχολαστικά, καθαρά.

Το παγωτό χύμα φυλάσσεται, σε ειδικές βιτρίνες. Αυτές πρέπει να είναι καθαρές, δηλαδή να μην υπάρχουν υπολείμματα παγωτού ή γάλακτος, στα τοιχώματά τους. Η θερμοκρασία τους πρέπει να είναι κάτω από τους -10oC. Η διαφορά των 8oC στη θερμοκρασία, ανάμεσα σε αυτή των καταψυκτών, για τα τυποποιημένα παγωτά και σε αυτή των ειδικών βιτρινών, οφείλεται στο γεγονός ότι το χύμα παγωτό, στους -18oC, είναι ιδιαίτερα σκληρό και δεν μπορεί να σερβιριστεί. Οι ειδικές βιτρίνες πρέπει να είναι τοποθετημένες, σε απόσταση ενός μέτρου, από την είσοδο του καταστήματος, ώστε να αποφεύγονται σκόνη και καυσαέρια. Επίσης, δεν πρέπει να τις "χτυπάει" ο ήλιος.

Το ειδικό κουτάλι σερβιρίσματος του παγωτού χύμα πρέπει να βρίσκεται, μέσα σε διαφανές δοχείο, με νερό συνεχούς ροής. Αν το νερό δεν είναι συνεχούς ροής, τότε πρέπει να αλλάζεται, κάθε μία ώρα, για να αποφεύγεται η δημιουργία βακτηρίων, που μπορεί να προκαλέσει βλάβες, στην υγεία των Καταναλωτών. Αν δεν είμαστε σίγουροι ότι το νερό αλλάζεται κάθε ώρα, απαιτούμε να πλυθεί το ειδικό κουτάλι, παρουσία μας, για να απομακρυνθούν τυχόν υπολείμματα γάλακτος.

Τα σκεύη, όπου φυλάσσεται το χύμα παγωτό, δεν πρέπει να έχουν υπολείμματα παγωτού ή γάλακτος, στα τοιχώματά τους, λίγο πάνω από την επιφάνεια του παγωτού. Αυτό δείχνει ότι το παγωτό έλιωσε και ξαναπάγωσε.

Πηγή: ΚΕ.Π.ΚΑ