

11 πράγματα που πρέπει να προσέξετε όταν αγοράζετε ένα παγωτό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Η απόλυτη απόλαυση του καλοκαιριού είναι τα παγωτά και μικροί και μεγάλοι δεν μπορούν να αντισταθούν στην παγωμένη γλυκιά αμαρτία, ειδικά όταν είναι σε διακοπές.

Όμως πάντα ελλοχεύει ο κίνδυνος να καταναλώσετε κάποιο αλλοιωμένο παγωτό που αγοράσατε είτε τυποποιημένο είτε χύμα.

Σε γενικές γραμμές θα πρέπει να τσεκάρετε τόσο το ίδιο το παγωτό και τη συσκευασία του όσο και τις συνθήκες που επικρατούν στον χώρο από όπου το αγοράζετε.

Δείτε αναλυτικά τί πρέπει να προσέχετε για να είστε σίγουροι πως θα απολαύσετε με ασφάλεια ένα παγωτό.

1. Προσοχή σε τυποποιημένα - συσκευασμένα παγωτά που δεν έχουν την απαιτούμενη σκληρότητα.

2. Προσοχή αν εντοπίσετε κάποια προβλήματα στη λειτουργία του καταψύκτη (π.χ. ανοιχτή ή σπασμένη με ρωγμές πόρτα)
3. Τσεκάρετε αν το χαρτί της συσκευασίας ενός τυποποιημένου παγωτού είναι υγρό, κολλημένο πάνω στο παγωτό ή σχισμένο ή η συσκευασία έχει σχήμα διαφορετικό από αυτό που φαίνεται στα διάφορα διαφημιστικά της παρασκευάστριας εταιρείας. Συνήθως επάνω στους καταψύκτες υπάρχει η σχετική αφίσα.
4. Στα κυπελάκια προσέχετε αν υπάρχει υπερχύλιση στο καπάκι. Αν υπάρχει είναι ένδειξη πως το παγωτό είναι αλλοιωμένο.
5. Το ίδιο ισχύει για τα σκεύη όπου φυλάσσεται το χύμα παγωτό. Δεν πρέπει να έχουν υπολείμματα παγωτού ή γάλακτος στα τοιχώματά τους, πάνω από την επιφάνεια του παγωτού. Αν δείτε τέτοια σημάδια τότε σημαίνει πως το παγωτό ίσως έλιωσε και ξαναπάγωσε.
6. Προσοχή στα παγωτά που είναι μαλακά και η υφή τους μοιάζει με αυτή του γιαουρτιού ή του βουτύρου ή με κόκκους άμμου.
7. Προσοχή και στα παγωτά που εμφανίζουν ίζημα ή θρυμματίζονται σε μικρά κομματάκια, περιέχουν μικροκρυστάλλους (μικρά παγάκια) ή έχουν σχήμα παραμορφωμένο. Αυτά τα χαρακτηριστικά δείχνουν ότι το παγωτό κάποια στιγμή αποψύχθηκε και ξανακαταψύχθηκε.
8. Τα ψυγεία με τα παγωτά (χύμα ή τυποποιημένα) δεν θα πρέπει να είναι σε σημείο που το «χτυπάει» ο ήλιος.
9. Προσοχή στα παγωτά με περίεργη γεύση (πικρή, ξινή ή αλμυρή) .
10. Αποφεύγετε παγωτά με δυσάρεστη οσμή
11. Στα χύμα παγωτά, 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. Αν δεν ξέρουμε πόσο συχνά αλλάζει το κατάστημα νερό ζητάμε να μας σερβίρουν με καθαρό κουτάλι.

Πηγή: mag.sigmalive.com