

Как правильно выбрать новогодний подарок

Приближается пора новогодних праздников, пора чудес и волшебства. Эти праздники любят все: молодежь, взрослые и в особенности - дети.

Сладкие подарки в красочных упаковках дети получают от родителей, бабушек, дедушек, друзей и родственников от Деда Мороза на детских утренниках в детских садах, школах, учреждениях дополнительного образования.

На что следует обратить внимание при выборе сладкого новогоднего подарка:

В первую очередь не стоит покупать подарки в местах неустановленной торговли. продукция, реализуемая в неустановленных местах, потенциально опасна возможностью развития пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. не соблюдаются температурные условия хранения и сроки годности при реализации такой продукции. Только в местах организованной торговли можно попросить у продавца документы, подтверждающие качество и безопасность, а руководители торговых объектов несут ответственность, предусмотренную законодательством Республики Беларусь за упаковку новогодних подарков (при их составлении), соблюдение сроков годности, условий хранения, наличие документов по качеству.

Изучите маркировку. На этикетке должна быть указана не только дата изготовления и упаковывания, но и срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя (упаковщика). Обратите внимание, что срок годности устанавливается по самому скоропортящемуся продукту, входящему в состав сладкого набора.

Внимательно изучите состав, чем он меньше, тем натуральнее продукт. Исключите сладости, в состав которых входят компоненты, которые могут вызвать аллергию (например, арахис, ядра абрикосовой косточки). Избегайте приобретения кондитерских изделий, содержащих алкоголь (коньяк, ликер, бренди и др.). В составе не должны присутствовать усилители вкуса и аромата, консерванты E200 – сорбиновая кислота, E202 – сорбат калия, E210 – бензойная кислота, E249 – нитрит калия, синтетические красители, ароматизаторы, идентичные натуральным, гидрогенизированные масла и жиры, а также натуральный кофе. Указанные компоненты, могут вызвать у ребенка не только снижение иммунитета, аллергию, но и более тяжелые последствия, такие как диабет, изменения со стороны печени, сердечно-сосудистой системы, центральной нервной системы.

При выборе подарка следует отдавать предпочтение лишь тем наборам, которые будут содержать минимум пищевых добавок, консервантов, насыщенных жиров (животные жиры, маргарин) и масел (трансжиров): шоколад, конфеты (желейные, вафельные, с начинкой из суфле), вафли, пряники, печенье (бисквитное, галетное), мягкий ирис, пастила, зефир и мармелад. В мармеладе и зефире большое содержание пектина, который полезен для пищеварения.

Не мало важной составляющей являются условия хранения кондитерских изделий: рекомендуемая температура хранения 15-21°C, влажность воздуха не выше 75%. Но обратите внимание, что некоторые виды кондитерских изделий, содержащие творог и другие скоропортящиеся наполнители, должны храниться при температуре холодильника 4±2C.

При хранении соблюдайте рекомендуемые производителем условия хранения, сроки годности. Выбор новогодних подарков по этим рекомендациям поможет избежать неприятностей в новогодние праздники и сохранить ваше здоровье.