



Сегодня при покупке многих товаров можно проверить их подлинность, используя определенное приложение

Честный знак – это национальная система маркировки и прослеживания продукции. Специальный

цифровой код гарантирует подлинность и качество товара.

Основная задача системы – повышение уровня безопасности россиян, борьба с контрафактом и некачественными аналогами. Маркировка производится производителем или импортером специальным

data matrix кодом, который включает условные знаки; буквы; цифры; графические знаки; информацию о сроке годности, составе, производителе и стране происхождения; документацию – различные сертификаты, патенты.

Код невозможно скопировать или подделать, а

«Честный знак»

получить его могут только легальные компании. Маркировка продукции наносится на изделие, этикетку, прикрепляемую к изделию или товарный ярлык, упаковку изделия, упаковку группы изделий или листок-вкладыш к продукции достоверная, проверяемая, читаемая и доступная для осмотра и идентификации.

Так государство контролирует перемещения готовой продукции и борется с контрафактом. Как результат, клиент получает только качественный, безопасный продукт, рынок защищен от подделок.

В настоящее время обязательная маркировка товаров средствами идентификации предусмотрена для 24 групп товаров:

пиво и слабоалкогольные напитки; молоко и молочная продукция; упакованная вода; лекарства; табак; товары легкой промышленности; обувь; шубы; духи и туалетная вода; икра осетровых и лососевых рыб;

шины и автопокрышки; фотоаппараты и лампы-вспышки; медицинские изделия; биологически активные добавки к пище (БАДы); антисептики; кресла-коляски; безалкогольные напитки; велосипеды; безалкогольное пиво; технические средства реабилитации; лекарственные препараты для ветеринарного применения; растительные масла; корм для животных; консервированные продукты.

При покупке вышеперечисленных товаров вы можете их проверить. Для этого необходимо установить приложение Честный знак, которое бесплатно для смартфонов на системе iOS и Android, и проанализировать код маркировки.

Для сканирования наведите сканер в приложении на код маркировки: Отрицательный результат – красный статус, Положительный результат – зеленый статус.

Все сообщения о нарушениях, отправленные в приложении, после проверки направляются в контрольные органы. Только вместе мы сможем сократить объем нелегально распространяемой продукции.

Нюхаем, стучим и оцениваем внешне

Как выбрать самый сладкий ананас по цвету, запаху и пальмочке

Ананас – сладкий тропический фрукт, богатый витаминами и микроэлементами, в мякоти фрукта содержится 58% дневной нормы витамина С и множество разнообразных антиоксидантов. За счет своей сочности он часто используется в салатах, десертах, из него выжимают сок. А содержащийся в нем фермент бромелайн помогает смягчать мясо, поэтому ананас можно добавлять в маринады.

Незрелый ананас практически не пригоден в пищу. В незрелом виде ананас сложно почистить, а его мякоть будет раздражать слизистые рта. Увы, этот фрукт не может дозревать в срезанном виде,

поэтому важно выбрать спелый плод. Купить тропические фрукты сейчас можно в любое время года. Выбрать сладкий ананас только по принципу сезонности уже не получится. Как найти на полке самый сладкий ананас, по каким признакам можно распознать лучший ананас.

Главный способ – это взять его за верхние соцветия и попробовать вытащить из центра сultana пару листьев. Если они легко вытащиваются, то фрукт спелый, если нет – значит, не дозрел.

Посмотреть на цвет плода

Хороший ананас имеет ровную овальную форму и весит в среднем около 2 кг. Кожура должна быть ярко-желтой или оранжевой с прожилками зеленого или коричневого цвета. На ней обязательно

есть чешуйки с так называемыми глазками, которые уже подсохли. Сверху плода располагается сultan – пышная шапка из зелени.

По цвету листья должны быть зеленые; если они немного заветренные – это хорошо. Когда существует много коричневого цвета, это значит, что фрукт держали в тепле, чтобы он дозрел. Никаких повреждений и надрезов на поверхности ананаса не допускается.

Надавить и постучать

Спелый ананас на ощупь слегка продавливается. Если не удается почувствовать мякоть – плод еще не дозрел, а если она продавливается слишком сильно – фрукт перезрел. По ананасу можно постучать. Как и с арбузом, звук от постукивания подскажет, спелый ли фрукт. Если пустоватый звук,

значит, ананас хороший.

Понюхать

Найти самый сладкий ананас можно по запаху. Обращайте внимание на экземпляры, у которых сладкий фруктовый, но легкий аромат. Если плод пахнет чрезмерно сильно есть вероятность, что ананас перезрел и начал бродить. А тот, что не пахнет вовсе, срезали слишком рано.

Как почистить и хранить ананас

Самый простой и безопасный способ очистить ананас – это отрезать плодоножку, чтобы он устойчиво стоял на доске, затем срезать верх с листьями, а потом продольными движениями ножа по ананасу срезать чешуйки. Лучше всего поместить фрукт в темное, в меру прохладное место.



Мифы о замороженных продуктах

Первые замороженные продукты на прилавках магазинов появились 6 марта 1930 года. Это были замороженные фрукты, ягоды, шпинат, мясо и рыба. Они были заморожены по инновационной технологии шоковой заморозки.

Шоковую заморозку придумал американец Кларенс Бердсай. Он часто рыбачил с эскимосами, часть своего улова они быстро замораживали на ледяном ветру. После приготовления такая

рыба оставалась такой же вкусной, как и свежепойманная. Вернувшись в Нью-Йорк, Бердсай начал экспериментировать в замораживании продуктов. Он убедился в том, что главное в производстве замороженных продуктов – скорость заморозки.

Шоковая заморозка сохраняет структуру и вкус продукта. Кажется, что продукты в замороженном виде содержат меньше полезных микроэлементов.

Миф №1. Заморозка делает овощи и фрукты водянистыми и невкусными. Такой результат возможен,

Правда или нет?

если замораживать фрукты, овощи или ягоды в обычной морозильной камере постепенно. В этом случае с температурой -5°C в клетках фрукта или овоща образуются кристаллы льда. Они повреждают клеточные оболочки продукта и способствуют вытеканию из него сока. В дальнейшем такой продукт может храниться при температуре -18°C, но при разморозке он становится влажным, клеклым и невкусным. При шоковой заморозке (-35-40°C) низкие температуры не дают воде, содержащейся в продуктах, превратиться в крупные кристаллы льда. Клеточные оболочки остаются целыми и содержат полезные вещества, а сами фрукты и овощи остаются такими же вкусными, как свежие. Некоторые овощи, ягоды и фрукты плохо переносят шоковую заморозку. К ним относятся огурцы, кабачки, редис и салат, то есть те, в

которых много воды. Замороженные овощи не нужно размораживать перед готовкой, чтобы из них не вышла вся жидкость.

Миф №2. Свежие овощи и фрукты всегда полезнее замороженных. Плоды для замораживания собираются в сезон, на пике их естественной спелости. Тогда концентрация витаминов в них максимальная. При замораживании в них сохраняется большая часть питательных веществ.

Миф №3. Заморозка «убивает» все витамины. Витамины очень капризны. Их количество максимальное только в сезонных зрелых плодах и сразу после их сбора. Витамин С – самый неустойчивый. Он начинает распадаться уже через три-четыре часа после того, как продукты покинули грядку. При быстрой заморозке его потери минимальны.

Быстрая заморозка позволяет сохранить витамины и микроэлементы, которые разрушаются в свежих овощах и фруктах за время их долгой транспортировки и хранения.

Миф №4. В замороженные фрукты и овощи добавляют консерванты. Холод – лучший консервант. Доставленные для быстрой заморозки плоды моют, сушат, бланшируют и помещают в морозильную камеру, температура в которой опускается за считанные секунды до -35-40 °C.

Миф №5. Срок хранения у заморозки не ограничен. Это заблуждение. При температуре -18°C градусов замороженные овощи, фрукты и ягоды хранятся до года. После этого срока их лучше не использовать! Срок хранения замороженных продуктов можно случайно сократить самим. Если рядом с замороженными овощами или ягодами будут находиться дверцы морозилки, то каждое открытие-закрытие дверцы будет провоцировать образование ледяных кристаллов, которые повреждают клеточные мембранны ягоды. Запасы замороженных овощей и фруктов, которые будут использоваться не в ближайшее время, рекомендуется убирать подальше в морозилку, а те, которые собираетесь приготовить в ближайшее время – поближе.

Глубокозамороженные продукты желательно всегда иметь в своем холодильнике. При их наличии можно быстро приготовить полезное блюдо.

Следует только помнить о сроках хранения замороженных продуктов, так как большая часть витаминов и микроэлементов при долгом хранении разрушается.