

Fagylalt, lágyfagylalt vagy jégkrém? Mire kell figyelni fogyasztóként?

A különbség nem csupán az elnevezésben rejlik: ezek egymástól eltérő technológiával készülő termékek. A különbség elsősorban az előállítás módjában, az értékesítés formájában és a tárolási körülményekben rejlik.

1. Fagylalt:

Cukrászati technológiával és speciális fagyasztási technológiával, mint például pasztőrözéssel vagy hideg eljárással készülő friss vendéglátóipari termék.

A vendéglátóipari egységekben, vagyis általában közvetlenül a fogyasztás helyszínén főzött fagylalt, alapanyaga szerint pasztőrözött tej vagy víz alapú alapléből, pasztőrözött tojásból vagy tojáskészítményből, ízesítőanyagok (pl. tisztított gyümölcsök, csokoládék, magvak, ostyafélék, aromák stb.), valamint adalékanyagok (pl. sűrítő/habképző anyagok stb.) hozzáadásával készül.

A kész fagylaltot tégelyekbe töltik, amelyeket hűtőberendezésben, vagy fagylaltpultban helyezve tárolnak a kiszolgálásig. Az értékesítés során tiszta adagolóeszközzel tölcserbe vagy egyéb csomagolóanyagba adagolják. A fagylalt adagolási hőmérséklete optimális esetben: -8 és -14 °C

Amire fogyasztóként figyelni kell:

- A fagylalt jól formázható, nem folyik a pultban.
- Egy fagylaltos tégelyben csak egyféle fagylalt árusítása történik.
- Az adagolókanalat tiszta vízben öblítik, vagy tégelyenként külön kanalat használnak.
- A mentes fagylaltok adagolásához külön kanalat biztosítanak, melyek tisztítását is külön végzik.
- A tölcser, díszítő termékeket és a csomagolóanyagokat tisztán, szennyeződéstől védve tárolják.

A fagylaltot adagoló személy nem kezeli a készpénzt, vagy ha igen, azt megelőzően és azt követően megfelelő kézhygiéniát biztosít (pl. alapos kézmosással). A fagylaltot kezelő személyzet tiszta munkaruhát visel, és betartja az általános higiéniai szabályokat.

2. Jégkrém:

Előre csomagolt élelmiszer-ipari termék, melyet fagyasztott állapotban tárolnak, és fogyasztásra kész állapotban szállítanak a vendéglátóipari egységek részére. Ide tartoznak például a pálcikás jégkrémek, a családi kiszerelésű dobozos jégkrémek és a vendéglátásban felhasznált nagy kiszerelésű jégkrémek.

Amire fogyasztóként figyelni kell:

- A jégkrémet -18 °C körüli hőmérsékleten tárolják.
- A fagyasztóláda tiszta, nem vastagon jeges.
- A csomagolás sértetlen és nem jeges.
- A terméken nem látható kiolvadás vagy újrafagyasztás nyoma (jégkristályok, deformált alak, összetapadt részek).

3. Lágyfagylalt:

Iparilag előállított porkeveréket megfelelő arányban hígítanak vízzel vagy tejjel, majd az ebből készült alaplevet közvetlenül a lágyfagylaltgépbe töltik, majd a kész termék közvetlenül a gépből kerül a tölcsérbe vagy a pohárba. Az alaplevet +6-8 °C-on kell tárolni, azonban a kész fagylaltot -4 és -8 °C között adagolják. Állaga a hagyományos fagylaltnál lágyabb, levegősebb és krémesebb.

Amire fogyasztóként figyelni kell:

- A lágyfagylalt megtartja alakját, nem folyik szét azonnal.
- A gép és környezete tiszta.
- A tölcséreket és egyéb csomagolóanyagokat higiénikusan tárolják.
- Az élelmiszer kezelése és a pénzkezelés elkülönül egymástól, vagy a két tevékenység között kézmosás történik.

Fagylalt 	Jégkrém 	Lágyfagylalt 
<i>Helyben készül</i>	<i>Iparilag gyártott, csomagolt termék</i>	<i>Speciális gépben készül</i>
<i>Fagylaltpultból adagolják</i>	<i>Csomagolva kerül forgalomba</i>	<i>Közvetlenül a gépből adagolják</i>
<i>Tégelyben tárolják</i>	<i>Fagyasztóládában tárolják</i>	<i>A gépben tárolják és készítik</i>
<i>Kanállal adagolják</i>	<i>Csomagolt termék</i>	<i>Nyomókar segítségével adagolják</i>