



こんにちは☆ガニピーです♡
 お客様とのあいさつは「毎日暑いな〜」です。
 やっぱり冷たい物が恋しいですよ。
 今ばらどのご家庭でもストックしていらっしゃるアイス
 そのアイスのパッケージに書いてある「？」を簡単に
 解説しちゃいます。「アイスクリーム」「アイスミルク」
 「ラクトアイス」、これ何が違うの?! 不思議!
 個人的感想も含まれるのでお気を悪くはならずに
 参考までに読んで下さると嬉しいです。これはスタートです。

① 「アイスクリーム」「アイスミルク」「ラクトアイス」の違い

それは含まれる成分の違いから成り立ちます

- ・アイスクリームと名乗れる物は乳固形分 15%以上(うち乳脂肪分 8%以上)の物
- ・アイスミルクは乳固形分 10%以上(うち乳脂肪分 3%以上)の物
- ・ラクトアイスは乳固形分 3%以上の物

ちなみに上記の基準に満たない物は「氷菓」と言います。(主にかき氷)

② 乳固形分って? 乳脂肪分って?

- ・乳固形分は牛乳に含まれる水分以外の成分のこと
- ・乳脂肪分は牛乳に含まれる脂肪成分のこと。



③ そればら乳脂肪分の多い(少ない)ラクトアイスを選びたいんだけど? と単純な本もそう思っちゃうけど答は「NO!!」です。

アイスクリームと比べた乳脂肪分が少ないのに同じ持ち味があるのはおかしい? それは植物油脂を添加してあるからです。それには体に悪影響をもたらす「トランス脂肪酸」が含まれていると言います。

アイスはあまじきも大さきです♡ **本物**を食べさせたいのはしゃべり/頼ります。

ラクトアイスにももちろん利点はあります。口当たりが滑りやすい。お値段もお安く販売出来ます(量が多いから)たくさん種類、敬愛製造が可能とあります。本当はご家庭で手作りできる一番おいしい作り方と大人は首肯しています。

あとかき

結局何が言いたいのか...? 今回はアイスクリームのお話でしたが商品を選ぶ時には裏貼りの原材料表示を確認するのを付け加えたいと言身良に見ると表示の途中に「E」の記号が入ります。これは(1)の成分の表記は添加物である事が示されています。(食品表示法が一元化された事によるため)これを目安に食品選びをみると食べ物に対して興味味が沸いてきます♡
 でも、これはかりに縛られることばく。ストラスフリーで食事やおやつを楽(むか)一番だと言う考え方もあります。ちよとした巨知識として頭の隅にでも止めおいて下さい。最後まで読んで下さりありがとうございました☆

