



ഐസ്ക്രീമിനെ
അടുത്തറിയാം

ഐ

സ്ട്രീം ഇഷ്യുപെടാത്തവരായി അധികംപേരുണ്ടാകില്ല..
ധാരാളം നിറങ്ങളിലും രുചികളിലുമായി കിട്ടുന്നുമുണ്ട്...
പ്രധാനമായും ഏഴ് ചേരുവകളാണ് ഐസ്ട്രീമിൽ
ഉള്ളത്. പാലിലെ കൊഴുപ്പ്(Milk Fat), പാലിലെ കൊഴുപ്പേതര ഘടകങ്ങൾ (Milk SNF) മധുരം നൽകുന്ന വസ്തുക്കൾ, സ്റ്റേബിലൈസർ, എമൽസിഫയർ, വെള്ളം, കളർ/ഫ്ലേവർ.



ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയമം(FSSAI) 2006 ഇന്ത്യയിൽ നടപ്പിലാക്കിയത്, അതുവരെ ഭക്ഷ്യ മേഖലയിൽ ഉണ്ടായിരുന്ന നിയമങ്ങൾ എല്ലാം കോർത്തിണക്കിയും, കൂടുതൽ ജാഗ്രത പുലർത്തിക്കൊണ്ടുമാണ്. ഈ നിയമപ്രകാരം ഏതു ഭക്ഷണപദാർത്ഥം പായ്ക്കറ്റിലാക്കി, വിപണിയിൽ എത്തിക്കുമ്പോഴും ലേബലിൽ നിർബന്ധമായും കാണേണ്ട സംഗതികൾ പറയുന്നുണ്ട്. ഒരിക്കലേങ്കിലും പായ്ക്കറ്റ് ചെയ്ത ഭക്ഷണവസ്തുക്കളുടെ, ലേബലിൽ എഴുതിയതു വായിക്കാൻ, തുനിഞ്ഞിട്ടുള്ള എത്രപേരുണ്ടാകും? ഓരോ ഗുണഭോക്താവും നിർബന്ധമായും, ലേബൽ വായിച്ചു മാത്രമേ വാങ്ങാവൂ.


fssai No:
Cart No:


നമ്മുടെ ഐസ്ക്രീമും നിയമത്തിന്റെ പരിധിയിൽ തന്നെ FSSAI പ്രകാരം 3 തരം ഐസ്ക്രീമുണ്ട്. Regular Icecream(പാൽ കൊഴുപ്പ് 10% എങ്കിലും ഉള്ളത്), Medium Fat Icecream (പാൽകൊഴുപ്പ് 2.5% മുതൽ 10% വരെ), Low Fat Icecream (പാൽകൊഴുപ്പ് 2.5%ൽ താഴെ) എന്നിങ്ങനെ.



FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

Inspiring Trust, Assuring Safe & Nutritious Food



ഐസ്ക്രീമിന്റെ ചേരുവകൾ എല്ലാം തന്നെ ഓരോ ഐസ്ക്രീം പാക്കറ്റിന് പുറത്തും രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ടാകും. കൂടാതെ, ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ പേര്, ബ്രാൻഡ് നെയിം, അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന പോഷകങ്ങളുടെ വിവരം, അളവ്, വില, ഉപയോഗിക്കാവുന്ന കാലയളവ്, സൂക്ഷിക്കേണ്ട ഊഷ്മാവ്, നിർമ്മാതാവിന്റെ വിവരം, FSSAI ലൈസൻസ് നമ്പർ തുടങ്ങിയവയെല്ലാമുണ്ടാകും.



ഐസ്ക്രീമിന്റെ 'അപരൻ' ആണ്, ഫ്രോസൻ ഡേസേർട്ട്. പാൽ കൊഴുപ്പിന് പകരം, വെജിറ്റബിൾ കൊഴുപ്പ് ചേർത്തു തയ്യാറാക്കുന്നു എന്നതാണ് പ്രധാന വ്യത്യാസം. എങ്കിൽ പോലും, അതും പായ്ക്കറ്റിൽ വ്യക്തമാക്കിയിട്ടുണ്ടാകും. ബാക്കി നിർമ്മാണരീതിയെല്ലാം ഐസ്ക്രീം പോലെ തന്നെ. ഉപയോഗിക്കാൻ പേടിക്കേണ്ടതില്ല.



കടയിൽനിന്നും വാങ്ങുന്ന പല പ്രമുഖ ബ്രാൻഡുകളുടെയും ഐസ്ക്രീം, കാണാൻതന്നെ എന്തു രസമാണ്. വളരെ മുദുവായിരിക്കുന്ന, വളരെ പെട്ടെന്ന് ഉരുകി പോകാത്ത, നാവോട് ഒട്ടിച്ചേർന്ന് ഉള്ളിലേക്ക് ഇറങ്ങിപ്പോകുന്ന, അസ്സൽ രുചി തന്നെ. എന്നാൽ വീട്ടിലെ ഫ്രിഡ്ജിൽ ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കുമ്പോൾ അത്ര മുദുവല്ല, ഐസ്ക്രീം. എന്തുകൊണ്ടെന്ന് അറിയണമെങ്കിൽ, ഐസ്ക്രീമിനെയും നന്നായി അറിയണം.



രൂചിയും ഗുണവും നിർണ്ണയിക്കുന്നത്, ഐസ്ക്രീമിന്റെ ചേരുവകൾ മാത്രമല്ല, നിർമ്മാണ രീതി കൂടിയാണ്. പാൽ, വെണ്ണ/ക്രീം, പാൽപ്പൊടി, പഞ്ചസാര, സ്റ്റേബിലൈസർ/എമൽസിഫയർ, വെള്ളം, കുളർ/ഫ്ളേവർ എന്നിവയെല്ലാം ആവശ്യമായ അളവിൽ എടുത്തു തയ്യാറാക്കുവാൻ, ചിട്ടയായ രീതി തന്നെയാണ്. ഐസ്ക്രീം മിക്സ് തയ്യാറാക്കുന്നതാണ്, ആദ്യഘട്ടം. തുടർന്ന് മിക്സ്, പാസ്ചറൈസേഷൻ (ചൂടാക്കി, രോഗാണുക്കളെ നശിപ്പിക്കുന്നു), ഹോമോജിനൈസേഷൻ (കൊഴുപ്പു കണികകളെ ചെറുതാക്കുന്നു) എന്നീ പ്രക്രിയകൾക്കു വിധേയമാക്കുന്നു.



തുടർന്ന്, 4°Cൽ തണുപ്പിച്ചു സൂക്ഷിക്കുന്നു (Ageing).

സ്റ്റേബിലൈസർ/എമൽസിഫയർ സാധാരണ ഈ ഘട്ടത്തിലാണ് ചേർക്കുന്നത്. തുടർന്ന് കളർ/ഫ്ലോവർ ചേർത്ത്, അതിവേഗം തണുപ്പിക്കുന്നു(Freezing), -3°C to -5°C വരെ ഉഷ്ണാവസ്ഥയിൽ, വലിയ ഐസ്ക്രിസ്റ്റലുകൾ ഉണ്ടാകാതെ, ഐസ്ക്രീം മുദുവായിക്കിട്ടുന്നു. ഈ സമയത്തു വായു ഹ്രീസറിൽ കടന്ന്, (OverRun) texture മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നുമുണ്ട്. ഇപ്പോഴും ഐസ്ക്രീം അർദ്ധ ദ്രാവകാവസ്ഥയിൽ ആണുള്ളത്. ഇതാണ് നമ്മുടെ പ്രിയപ്പെട്ട 'സോഫ്റ്റ്' ഐസ് ക്രീം - തുടർന്ന്, കപ്പ്/ബോൾ/പാക്കറ്റ് തുടങ്ങിയവയിൽ നിറച്ചു ഹാർഡെനിംഗ് ടണലിലൂടെ -18°C അല്ലെങ്കിൽ അതിലും താഴെയുള്ള തണുപ്പിൽ, ഐസ്ക്രീം കടത്തി വിട്ടുന്നു. അതോടെ ഐസ്ക്രീമിനു രൂപം/Shape കിട്ടുന്നു. തുടർന്ന് തണുപ്പിൽ തന്നെ സൂക്ഷിക്കുന്നു. ഇങ്ങനെയാണ് വിപണിയിൽ കിട്ടുന്ന ഐസ് ക്രീം നമ്മുടെ കയ്യിലെത്തുന്നത്.



ഐസ്ക്രീമിന്റെ പ്രധാന ആകർഷണം, മൃദുവായ, ക്രീമിയായ ഘടനയും, തണുപ്പും രുചിയുമാണ്. ഇതെല്ലാം കിട്ടണമെങ്കിൽ ഐസ്ക്രീം മിക്സിൽ നല്ല കൊഴുപ്പു വേണം. മിക്സിന്റെ ഘടകങ്ങൾ വേർതിരിയാതെ കിടക്കണം. പെട്ടെന്ന് തണുപ്പിക്കുകയും വേണം. ടൺ കണക്കിന് ഐസ്ക്രീം നിർമ്മിക്കുന്ന ഫാക്ടറിയിൽ, ഇതൊക്കെ പരിഹരിച്ചു കിട്ടുവാൻ ധാരാളം സംവിധാനങ്ങളുണ്ട്. അതിലൊന്ന് വളരെ പെട്ടെന്ന് മിക്സ് തണുപ്പിക്കുന്ന ഫ്രീസറാണ്. ഇതു വഴി, വളരെ ചെറിയ ഐസ്ക്രീസുലുകൾ മാത്രം ഉണ്ടാകുന്നു. വീട്ടിലെ റെഫ്രിജറേറ്ററിൽ സമയമെടുത്തു തണുത്തു വരുമ്പോൾ, സ്വാഭാവികമായും വലിയ ഐസ്ക്രീസുലുകൾ ഉണ്ടാകുകയും മൃദുത്വം നഷ്ടപ്പെടുകയും ചെയ്യും.

ഏറ്റവും പ്രധാനം സ്റ്റേബിലൈസർ/എമൽസിഫയർ ചേർത്തു, ഐസ്ക്രീം മുദ്രത്വം മെച്ചപ്പെടുത്തുക എന്നതാണ്. മിക്സിലെ ഘടകങ്ങൾ വേർതിരിയാതിരിക്കാനും, കട്ടി കൂട്ടുവാനും, ക്രീമിന്റെ വിന്യാസം ഉണ്ടാകാനും ഐസ്ക്രീസ്റ്റൽ വലുതാവാതിരിക്കാനും, സ്റ്റേബിലൈസർ ആവശ്യമാണ്. (പാലപ്പമുണ്ടാക്കുമ്പോൾ, കപ്പി കാച്ചി ചേർക്കുന്നതും, മാവിലെ പദാർത്ഥങ്ങൾ വേർതിരിയാതെ, ഒരേപോലെ നിൽക്കുന്നതിനാണ്).



സ്റ്റബിലൈസർ ആയി ഉപയോഗിക്കാൻ പറ്റുന്നവ; ജലാറ്റിൻ, കാർബോക്സി മീതൈൽ സെല്ലുലോസ് (CMC), സോഡിയം ആൽജിനേറ്റ്, Guar Gum, Locust bean Gum തുടങ്ങിയവയാണ്. ജലാറ്റിൻ ഒഴികെയുള്ളവ വിവിധ സസ്യങ്ങളിൽ നിന്നും വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്നതാണ്. ജലാറ്റിൻ എന്നത്, collagen എന്ന മാംസോത്പ്പാദന മേഖലയിലെ ഉപോല്പന്നങ്ങളിൽ നിന്നും വിവിധ പ്രക്രിയകൾ വഴി വേർതിരിച്ചെടുക്കുന്നതാണ്. അതിനാൽ ഞ്ഞ, സസ്യഉറവിടമല്ല താനും. ഇതെല്ലാം പരമാവധി 0.5% എന്ന അളവിൽ മാത്രമേ ചേർക്കുന്നുള്ളൂ.



ഇൻഡ്യയിൽ ലഭ്യമായ ഒട്ടുമിക്ക ഐസ് ക്രീം ബ്രാൻഡുകളിലും, പാസ്റ്ററിൽ 'പച്ച നിറത്തിൽ വട്ടത്തിൽ ഒരു അടയാളം, ചതുര ബോക്സിനുള്ളിൽ' കാണാം. 'വെജിറ്റേറിയൻ' ആണെന്ന് തിരിച്ചറിയാനുള്ള മർഗമാണത് അതായത്, നോൺ വെജിറ്റേറിയൻ ആയിട്ടുള്ള ജെലാറ്റിൻ, ഐസ് ക്രീമിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നില്ലെന്നു സാരം. സസ്യങ്ങളിൽനിന്നു വേർതിരിക്കുന്നവയാണ്, നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നത്. വിവിധ ഗുണങ്ങൾ ലഭിക്കുവാൻ, പല സ്റ്റേബിലൈസർ/എമൽസിഫയർ മിക്സുകളും വ്യാപകമാണ്.



ആധുനിക ഫ്രീസറും മറ്റു സൗകര്യങ്ങളും ഇല്ലാത്തതാണ്, വീട്ടിലെ ഐസ് ക്രീം പലപ്പോഴും മുദുവായി കിട്ടാത്തത്.. ആവശ്യമായ ചേരുവകൾ എടുത്തും, മിക്സ് തണുപ്പിച്ചെടുത്തു മിക്സിയിൽ നന്നായി അടിച്ചെടുത്തും, ഫ്രീസർ തണുപ്പ് മാക്സിമത്തിൽ വെച്ചും, ഒരു പരിധി വരെ ഐസ് ക്രീം 'മോടിയാക്കാം'.



വേനലിലെ ഉരുക്കുന്ന ചൂടിൽ ഐസ്ക്രീം പോലെ തണുപ്പിക്കാൻ പറ്റിയ, മറ്റൊരു ക്ഷീരോല്പന്നം ഇല്ല. ഒരു സംരംഭമായി സോഫ്റ്റി ഐസ് ക്രീം നിർമ്മിക്കുന്നതിനും, ഐസ്ക്രീം പാർലർ തുടങ്ങുന്നതിനും നല്ല സാധ്യതയാണുള്ളത്. വിവിധതരം ഐസ്ക്രീം, ഐസ്ക്രീം ചേർത്ത മിൽക്ക് ഷെയ്ക്ക്, ഫലുദ, ഫ്രൂട്ട് സാലഡ് പോലുള്ളവ ഒരേ സ്ഥലത്ത് ലഭ്യമാക്കാം. രണ്ടോ മൂന്നോ തരം ഐസ്ക്രീമുകൾ, മിക്സ് ചെയ്തോ ഓരോ സ്കൂപ്പ് ആയി എടുത്തോ, ആകർഷകമായി അലങ്കരിച്ചു, 'നല്ല പേരുകളും' നൽകി, വിൽക്കാൻ കഴിയും.

