

ПРОГРЕСИВНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА

Рагулін Д. О. гр. ТХ-21

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Г.В. Запаренко
Українська інженерно-педагогічна академія

Морозиво є одним із найбільш улюблених десертів у споживачів всього світу, як дорослих, так і дітей. Воно має привабливий зовнішній вигляд, приємні запах і смак, освіжає в спекотну пору року, є надзвичайно поживним за рахунок істотного вмісту молочного жиру та вуглеводів, повноцінних білків, легкозасвоюваного кальцію вітамінів А, Е, В₁, В₂ та інших. Водночас морозиво відноситься до продуктів з високою енергетичною цінністю внаслідок чого низка споживачів, зокрема тих, хто страждає на ожиріння, цукровий діабет, захворювання серцево-судинної системи вимушені виключити його із раціону. Окреме коло проблем становить якість морозива, виготовленого із застосуванням синтетичних добавок для надання виробам специфічного запаху, смаку та кольору. Тому одним із актуальних напрямів удосконалення технології морозива є пошук шляхів підвищення його харчової та біологічної цінності за рахунок використання в рецептурах виробів нетрадиційних інгредієнтів.

Важливою проблемою виробництва морозива є зниження кількості шкідливих викидів підприємствами у довкілля. Регулювання кількості викидів здійснюється із врахуванням прогнозу несприятливих метеорологічних умов, що призводить до формування високого рівня забруднення атмосфери, а також на підставі прогнозу концентрації домішок в повітрі. Існує 3 режими роботи підприємств, за яких застосовуються різні екологічні заходи та передбачається різна потужність роботи технологічних ліній: 1) заходи мають організаційно-технічний характер і не ведуть до зниження продуктивності технологічного обладнання, зниження викидів забруднюючих речовин забезпечується на рівні 15%; 2) зниження викидів в атмосферне повітря здійснюється за рахунок скорочення продуктивності окремих ліній підприємства та становить 20...40%; 3) скорочується продуктивність окремих ділянок підприємства, зниження викидів досягає 40...60%, для чого на окремих підприємствах можуть встановлюватися циклони з ефективністю роботи близько 98%.

Таким чином, подальше удосконалення виробництва морозива може бути пов'язане із розробленням технологій продукції з покращеними споживними властивостями, а також поліпшенням функціонування самих підприємств, зокрема зниження шкідливих викидів у довкілля.