

## **Секція 17. ТОВАРОЗНАВСТВО, УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА**

### **СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОВОЧЕВОГО МОРОЗИВА «ЗАМОРОЖЕНИЙ СІК»**

**Гасай Є.Л., Бабіч А.О., гр. ТЕМ-46**

Наукові керівники: асист. **Даниленко Л.В.**,

канд. техн. наук, доц. **Одарченко Д.М.**,

канд. техн. наук, доц. **Одарченко А.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Характерним для літнього сезону несприятливим фізіологічним процесом в організмі людини є зневоднення та інтенсивне потовиділення, що призводять до вимивання з організму солей, що в кінцевому результаті може призвести до виникнення м'язових судом. Дієтологи стверджують, що навіть 0,5-1,0 г солі цілком вистачить для відновлення в організмі сольового балансу. Цю кількість солі можна вживати попередньо розчиненою в одному літрі води, що майже не позначиться на її смакових якостях, але, враховуючи те, що одним з найбільш популярних літніх продуктів є морозиво, можливим стає розробка нової рецептури морозива з додаванням солі. З огляду на особливості вихідної сировини, найбільш доцільним видом морозива для здійснення цієї мети буде виробництво замороженого соку, але не фруктового, а овочевого.

В ході проведення експерименту було розроблено та науково обґрунтовано рецептуру та технологію виробництва овочевого морозива «Заморожений сік». В якості сировини використовували помідори сорту «Лідер», перець солодкий сорту «Білозьорка», сіль кухонну харчову, цукор-пісок.

В основі морозива – плазма перцю та помідору, що була отримана за принципово новою технологією, з використанням 4 циклів заморожування-центрифугування-фільтрації.

Визначення якості готового виробу проводили за органолептичними та фізико-хімічними показниками якості згідно вимог ДСТУ 4734:2007 «Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід. Загальні технічні умови». За всіма показниками відхилень від вимог нормативного документу не було встановлено.

Отже в результаті проведеного дослідження було отримано продукт підвищеної якості з покращеними органолептичними характеристиками та здатністю не змінювати свої властивості під час фазових переходів.