

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯТИ ПЕРЦЕВОЇ

Козаченко А.П., гр. ТХ 30М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Журавльов С.В.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Морозиво є одним із улюблених продуктів населення, особливо дітей. Це пояснюється не тільки його високими смаковими якостями, але й значною харчовою та енергетичною цінністю. Морозиво добре засвоюється організмом людини. У морозиві, яке виготовлено на молочній основі, міститься молочний жир, білки молока, вуглеводи (цукроза, лактоза), мінеральні речовини, вітаміни (А, D, E, C, P, групи B). Морозиво, до складу якого входять плоди, ягоди відзначається високим вмістом аскорбінової кислоти вітамінами, пектиновими речовинами, флавоноїдами, органічними кислотами, мінеральними сполуками.

Для підвищення біологічної цінності та розширення асортименту, необхідний подальший пошук та використання нових видів наповнювачів природного походження. Ці наповнювачі повинні надавати продукту високих органолептичних характеристик, містити в своєму складі мінеральні елементи, вітаміни та інші біологічно активні речовини.

Для вирішення цієї проблеми в інших країнах світу при виробництві десертної продукції використовується нетрадиційна рослинна сировина та продукти переробки лікарських рослин і трав.

На основі проведених досліджень нами запропоновано проекти рецептур солодких страв з використанням у їх складі м'ятного концентрованого розчину, вживання якого може служити джерелом надходження до організму людини вітамінів та мінеральних речовин.

Отримані дані покладено до основи технологічного процесу виробництва солодких страв з використанням м'ятного концентрованого розчину.

Таблиця – Вміст макроелементів у морозиві, мг/100 г

Найменування морозива	Ca	K	Na	Mg	P
Молочне: (контроль)	136,4	147,5	50,7	16,5	96,0
«М'ятне»	144,0	205,0	50,9	17,7	97,5

Таким чином, аналіз властивостей м'ятного концентрованого розчину дає можливість стверджувати про доцільність використання його в складі солодких страв що дозволить розширити асортимент та збагатити їх склад мінеральними елементами.