

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯКИХ СИРІВ

Савченков В.В., гр. ТХ-30М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Колеснікова М.Б.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Морозиво відноситься до одного з найбільш популярних видів десерту, а високі споживчі якості цього продукту та давні традиції визначають постійний попит на нього. Виробництво заморожених десертів притаманно як підприємствам харчової промисловості, так і закладам ресторанного господарства (ЗРГ).

Виробники морозива все частіше почали відходити від класичної рецептури морозива, яке припускає використання тільки молочних жирів. Активно починають використовувати рослинні жири, які дозволяють знизити собівартість морозива, в той же час їх використання веде до змін традиційного смаку морозива. Тому розробка технологій заморожених десертів для закладів ресторанного господарства є актуальним завданням. Моніторинг діяльності ЗРГ показав, що одним з популярних напрямків є реалізація концепції італійської кухні, тому основу нашої розробки склали заморожені десерти італійської кухні.

Семіфредо (*semifreddo*) – це традиційний італійський десерт, який нагадує м'яке морозиво, який зазвичай готують із сирих збитих яєць з додаванням жирних вершків, італійського м'якого сиру маскарпоне або рікотти. Особливість семіфредо полягає в тому, що до його складу входять різноманітні наповнювачі: від печива та горіхів і до шоколаду і різних фруктів з ягодами. Завдяки своєму незвичайному складу, цей італійський десерт не замерзає в морозильній камері, а тривалий час залишається ніжним і м'яким. За бажанням до базового рецептом додають ягідне, фруктове пюре або горіхи в карамелі.

Нами розроблено рецептури заморожених десертів з використанням рікоти (італ. *ricotta*) – традиційного італійського молочного продукту, яка приготовлена з сироватки, що залишається після приготування моцарели або інших сирів. Таким чином, білковою основою рікотти є не казеїн, а альбумін (точніше, лактальбумін). Рикотта має солодкуватий смак, який дає присутність лактози (присутність цього компонента в сироватці приблизно 2...4%), що дало можливість знизити вміст цукру. А використання рікоти з різним вмістом жиру (8...24%) дозволило одержати рецептури з регульованими органолептичними показниками, опором таненню або «часом життя» десерту, калорійністю.