ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ ОЗДОРОВЧИХ ІНГРЕДІЄНТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯКОГО МОРОЗИВА

Кубельська А.О., гр. МТХ-12
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Мостова Л.М.**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Головною задачею країни є забезпечення найвищого рівня життя населення. Для виконання цієї задачі важливе місце займає забезпечення населення високоякісними і різноманітними продуктами харчування, серед яких особлива роль належить морозиву.

Морозиво є унікальним продуктом, воно поєднує в собі високі органолептичні властивості десерту з біологічною цінністю молока. Завдяки своїм живильним і охолоджуючим властивостям, морозиво є цінним легкозасвоюваним продуктом для людей різної вікової категорії.

При створені м'якого морозива функціонального призначення перспективним є додавання фруктових та овочевих наповнювачів, трав, горіхів та зернових інгредієнтів.

При розробці нової технології одними із можливих інгредієнтів, які дозволять покращити м'яке морозиво, може бути пюре терену та яблучне. Терен – це дикоросла ягода, яка містить цукри: фруктозу і глюкозу, органічні кислоти, клітковину, стероїди, вуглеводи, пектин, азотовмісні сполуки, тритерпеноїди, вітаміни групи В, вітамін С, Е, кумарини, каротин, дубильні речовини, флавоноїди, вищі спирти, катехіни. Яблука містять: вітамін С, B_1, B_2, Р, Е, каротин, залізо, калій, марганець, кальцій, пектин, цукри та органічні кислоти.

З метою визначення впливу пюре терену та яблук на органолептичні властивості м'якого морозива проведені дослідження. Було приготовано 2 зразки морозива: 1 зразок з додаванням яблучного пюре, 2 зразок – пюре терену.

Встановлено, що в порівняні з традиційним зразком (з використанням полуниці) морозиво у зразку з тереном мало більш насичений рожевий колір, мав приємний з кислинкою смак та гарну структуру. Зразок з яблучним пюре не мав такого насиченого кольору, але також мав відмінний смак та структуру.

Тому можна прогнозувати, що використання терену та яблук дозволить збагатити морозиво вітамінно-мінеральними інгредієнтами рослинного походження, покращити споживчі властивості та створити продукцію оздоровчого спрямування.