

## ТЕНДЕНЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ПРОБЛЕМА ЯКОСТІ УКРАЇНСЬКОГО МОРОЗИВА

**Пейчева Ю.В., гр. ТКДП-10А**

Науковий керівник – асист., **Марченко Ю.І.**  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
ім. М. Туган-Барановського

Морозиво є одночасно смачним і корисним продуктом харчування, оскільки з молока, одного з головних компонентів морозива, в готовий продукт переходять всі речовини: повноцінний білок, жир, який добре засвоюється, вітаміни і мінерали. У виробництві морозива також використовується сухе цільне або сухе знежирене молоко.

Середній хімічний склад морозива на молочній основі наступний: сухий знежирений молочний залишок (СЗМЗ) – 8...12%, жир – 0,5...15%, цукор – 14,5...15,5%, стабілізатор – 0,2...0,6%. До складу виробу також можуть входити й інші рецептурні інгредієнти. Актуальними є дослідження щодо вдосконалення хімічного складу і технології молочного морозива за рахунок застосування рослинної технологічно-функціональної сировини. Такою сировиною можуть бути продукти переробки плодів і овочів, які містять в достатній кількості і в активній формі пектинові речовини. Також при виробництві морозива застосовують водні екстракти з рослин, переважно у складі морозива чайного, цикорного і кавового.

Головним чинником у розширенні асортименту морозива є якість. З метою впорядкування вимог до виробництва морозива в 2007 році Держспоживстандарт України затвердив три національні стандарти на морозиво, зокрема, ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір», ДСТУ 4734:2007 «Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід», і ДСТУ 4735:2007 «Морозиво з комбінованим складом сировини». Дотримання цих стандартів і приведення виробництва у відповідність до їх вимог є обов'язковим для всіх виробників морозива, що забезпечить якість даного продукту.

Сучасною світовою тенденцією розвитку галузі є зростання обсягів виробництва морозива з низьким вмістом жиру або знежиреного, а також морозива без цукру. Останні дослідження вчених свідчать: загальний баланс змісту нормативних компонентів у типових рецептурах українського морозива відповідає актуальним світовим вимогам.