

## ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Ткаченко У.О., гр. 181-PI-22м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Котляр О.В.

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Харчування населення – один з найважливіших чинників, що визначають здоров'я нації, її потенціал і перспективи розвитку.

Здорове харчування є запорукою активного довголіття, підвищення імунітету, забезпечення нормального росту та розвитку дітей, ключовою умовою прогресу й якості життя.

Морозиво – дивовижні ласощі. На заміну фруктовим начинкам у морозиві, які так звикли вибирати споживачі, прийшли овочеві: буряк, гарбуз та морква. Серед веганів користується популярністю морозиво з авокадо. Виробництво морозива, як складної дисперсної системи, потребує особливих умов формування і стабілізації структури, порушення яких призводить до виникнення вад та зниження показників якості. У харчовій промисловості вже давно гарбуз використовують для створення збагачених харчових продуктів функціонального спрямування.

Розроблення технології харчових продуктів з додаванням технологічно підготовленого гарбуза є доцільним і дозволяє створити принципово новий, повноцінний за вмістом аліментарних речовин, з відмінними органолептичними властивостями продукт, який володіє профілактичним і біокорегуючим ефектом.

Доцільність використання гарбузове пюре у технології молочних десертів, зумовлена тим, що гарбузове пюре містить велику кількість природних харчових компонентів, які перебувають у легкодоступному для організму стані. Гарбуз є, мабуть, найпопулярнішим і очікуваним продуктом сезону завдяки не тільки своїми смаковими якостями, але і неймовірній кількості корисних для здоров'я властивостей. Яскраво-оранжевий плід з медово-солодким смаком містить безліч вітамінів і є прекрасним джерелом клітковини.

Таким чином, розроблення нового виду та удосконалення технології молочного морозива з овочами є актуальним як для підвищення харчової цінності морозива, формування його високих якісних та оригінальних органолептичних властивостей за рахунок застосування виключно вітчизняної сировини, так і для розширення асортименту натуральних харчових продуктів, які виготовляють без застосування харчових добавок.