

АНАЛІЗ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МОРОЗИВА

Єрмоленко О. В., e-mail: 555kaf.ietsp62@ukr.net

Науковий керівник проф. Семенюк Д. П.

Державний біотехнологічний університет

Ще з Київської Русі в нас подавали дрібно настругане заморожене молоко. У багатьох селах на масницю замішували сир зі сметаною, ізюмом і цукром. Потім із суміші ліпили казкові фігурки тварин, птахів... «Вироби» виставлялися на ганочок, на мороз. От так і виходило домашнє морозиво, яким лакомилися і діти, і дорослі. Якщо хтось заготовлював морозиво про запас, то для кращої схоронності поміщав морозиво в діжку з льодом.

Зазвичай для приготування різних десертів (морозива, коктейлів, вершків і ін.) використовують апарати, які прийнято називати фризерами.

Апарати розрізняються за наступними основними параметрами: варіант виконання (настільний чи напільний), продуктивність, обсяг камери схову для суміші, обсяг циліндра заморожування, тип охолодження, наявність пастеризації, наявність помпи. У залежності від кінцевого продукту усі фризери можна розділити на чотири основні групи.

Фризери для виробництва м'якого морозива призначені для готування і реалізації готового продукту безпосередньо на місці продажів. Бувають на один і на два смаки. У свою чергу їх можна розділити на фризери з помпою і без неї. Фризер без помпи дозволяє досягти збитості 30...40%, у той час як з помпою 70...80%.

Фризери для виробництва молочного коктейлю. Також призначені для готування і реалізації коктейлю безпосередньо на місці продажу. Найчастіше розраховані на готування чотирьох різних за смаком видів продукції. Принцип дії в них наступний: у кришку роздачі крім клапана, що дозує подачу коктейлю, убудований спеціальний міксер, а в нижній панелі фризера розташовуються ємності для сиропу. Таким чином, натискаючи на панелі кнопку, що відповідає сиропу, міксер автоматично підмішує сироп у коктейль. Ці фризери також бувають із природним і примусовим насиченням суміші повітрям. Збитість продукту досягається відповідно 40 і 100%. Варто відзначити, що коктейль, приготовлений у фризері виходить досить щільним і нагадує за смаком морозиво, що розтануло, чого не можна сказати про коктейлі, що готують за допомогою міксера.

Фризери для виробництва твердого морозива (батч-фризери) – це апарати, у яких готують традиційне тверде морозиво. Приготовлене морозиво з циліндра викладають у гастроємність, що ставлять у низькотемпературну вітрину чи холодильну шафу шокової заморозки, де воно дозакалюється до більш низької температури. Надалі готова продукція реалізується через гастроємності у виді кульок. При роботі з батч-фризером можна додавати здрібнені продукти (ягоди, фрукти, горіхи) безпосередньо в циліндр заморожування. Це дозволяє робити морозиво з натуральними наповнювачами.

Комбіновані (комбо-фризери) – апарати, здатні робити чотири види коктейлю й один вид м'якого морозива. Усі комбо-моделі оснащені помпою, мають високу продуктивність, а в більшості випадків і пастеризатор.

На Українському ринку представлені наступні виробники фризерів: Carpigiani, Frigomatt, Coldelite, Ott Swiss Freezer (Італія), Stoelting, Taylor (США), і ін. Не дуже давно до них приєдналася південнокорейська компанія KORECO. Останнім часом почали з'являтися фризери китайського виробництва.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Морозиво: види морозива та корисні властивості. Режим доступу: <https://gioice.com.ua/blog/morozivo-vidi-moroziva-ta-korisni-vlastivosti/>.
2. Корисні властивості морозива, калорійність морозива, шкода від морозива. Режим доступу: <https://pridneprovka.org.ua/korisni-vlastivosti-moroziva-kalorijnist-moroziva-shkoda-vid-moroziva/>.