

ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МОРОЗИВА

Пешук Л.В., д-р с-г. наук, професор; Гончаренко І.П., асистент; Шибіліст В.С., бакалаврант (ДНУ імені Олеся Гончара, м. Дніпро, Україна)

Prospects for the introduction of a new vegetable raw material for the production of ice cream - Sudan rose flower powder (karkade). Effect on the organoleptic properties and nutritional value of ice cream of karkade flowers.

Морозиво містить вітаміни, сприяє виробленню серотоніну та має переваги для здоров'я, але його слід їсти в помірних кількостях людям з певними захворюваннями. Прибуткове виробництво потребує спеціального обладнання та низькотемпературних умов. Споживання в Україні є низьким, але зростає: 99,7% - внутрішнє виробництво та зростаючий експорт. Споживання на душу населення все ще низьке, що свідчить про потенціал для зростання ринку. Українці віддають перевагу традиційним видам морозива, з шоколадом та фруктовими джемами, а також загартованому морозиву.

Каркаде - це сушені квітки суданської троянди, також відомої як гібіскус. Квіти володіють безліччю корисних властивостей, які використовуються в лікувальних і дієтичних цілях, підходить для дієтичного харчування, так як його калорійність всього 0,9 ккал. Серед корисних речовин містяться полісахариди, пектин, амінокислоти, антиоксиданти, антоціани, вітаміни (А, групи В, С, Р), мікроелементи (натрій, кальцій, магній, фосфор, залізо, калій), флавоноїди (кверцетин), вуглеводи (фруктоза та глюкоза), органічні кислоти (гамма-ліноленова, лимонна). Сприяє стабілізації артеріального тиску та покращує еластичність кровоносних судин, зміцнюючи їх стінки. Каркаде також благотворно впливає на шлунково-кишковий тракт, допомагаючи при його захворюваннях. Його антивірусні та антимікробні властивості допомагають ефективно боротися з інфекціями, а також сприяють стимуляції роботи печінки та її очищенню.

Додавання сушених квітів суданської троянди у вигляді порошку надає морозиву терпкий та освіжаючий смак, що є особливо актуальним вибором для охолодження влітку або як десерт після обіду. Каркаде надає морозиву чарівний червоний або рожевий відтінок, а також приємний квітковий аромат, що робить морозиво не лише смачним, але й привабливим для очей. Рецептuru морозива з каркаде можна змінювати та доповнювати, додаючи різні інгредієнти, такі як шматочки фруктів чи горішки, для створення різноманітних смакових комбінацій. Морозиво з каркаде є правильним вибором для тих, хто шукає не лише смачний, але й корисний десерт. Додавання порошку каркаде до фруктового морозива (полуничне, малинове або апельсинове, може підкреслити смак і аромат фруктів, створюючи освіжаючий і приємний десерт.

Каркаде можна також використовувати у цитрусових морозивах, наприклад, лимонному або лаймовому. Це додасть особливого терпкого смаку та аромату до цих десертів. Додавання каркаде до шоколадного морозива може створити цікавий смаковий контраст і розбавити насичений смак шоколаду, надаючи десерту більшої комплексності.

Корисні властивості роблять каркаде універсальним інгредієнтом для використання в різних видах морозива та заморожених десертів, дозволяючи створювати різноманітні смакові комбінації і задовольняти різні смаки, також покращується харчова цінність морозива.