

УДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ МОРОЗИВА ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Шевченко О.Є., канд. техн. наук, доц.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

У період формування ринку, приватизації торговельних і промислових структур різко зростає можливість виробництва та реалізації фальсифікованої продукції. З'являється велика кількість приватних підприємств, що займаються виробництвом та продажем товарів народного споживання. На відміну від колишніх підприємств харчової галузі, які багато років традиційно випускали якісні харчові продукти, нові підприємства не завжди дотримуються норм технічного законодавства, вимог державних стандартів, ветеринарно-санітарних правил стосовно якості виробництва.

Продукти харчування, які містять в основі біологічно активні компоненти, покликані налагодити мікроекологічний баланс людського організму, підвищувати імунний статус, а також допомагати в подоланні дисбіотичних порушень, харчових алергічних реакцій та інших впливів згубної дії навколишнього середовища.

Серед найважливіших проблем, які повинна вирішувати сьогодні наука й практика, особливе місце займає забезпечення населення повноцінними продуктами харчування.

Із метою покращення якості морозива вченими було запропоновано вводити деякі добавки та композиції на різних етапах його технологічного процесу. Найбільш економічно вигідним для збагачення морозива виявилось використання харчових і біологічно цінних добавок і речовин.

Крім того, з метою покращення амінокислотного, мінерального, вітамінного складу великого поширення набуває використання овочів і фруктів. Розроблена технологія виробництва овочевих і фруктових порошків, які містять із точки зору фізіології харчування всі цінні компоненти.

Перспективним напрямом вирішення вищезазначених проблем, на наш погляд, є створення продуктів із використанням нетрадиційних добавок рослинного походження.

Тому дослідження, спрямовані на визначення якості морозива й розширення його асортименту за допомогою додавання наповнювача – пасти зі столового буряку, є актуальними.

Харчова цінність продуктів рослинного походження визначається вмістом у них вітамінів, мінеральних речовин, органічних кислот тощо.

Паста володіє високим вмістом сухих речовин – 32,70%, що є малозначущим фактором для визначення консистенції та харчової цінності продукту. Суттєва частка сухих речовин – вуглеводи, до складу яких, як відомо, входять клітковина (0,98%), цукри (26,11%) та пектинові речовини (0,74%). Тому нами було досліджено органолептичні показники якості морозива з додаванням пасти зі столового буряку.

Органолептичні показники є одними з найважливіших тому, що споживач у першу чергу орієнтується на смакові якості продукту. Органолептичним методом визначають якість товару за допомогою органів почуттів. Органолептичний метод не виключає можливість використання технічних засобів, підвищуючи дозвільну здатність органів почуттів.

Під час органолептичної оцінки розробленого морозива визначали зовнішній вигляд, структуру та консистенцію, колір, смак і запах. Дослідження органолептичних показників морозива з додаванням пасти зі столового буряку наведені у табл.

Таблиця – Органолептичні показники морозива з додаванням 1% пасти зі столового буряку

| Показник | Характеристика |
|---------------------------|---|
| Смак і запах | Чистий, кисло-солодкий, з вираженим присмаком пряно-ароматичної сировини, характерний для морозива з наповнювачем, без сторонніх присмаків і запахів. |
| Структура та консистенція | Однорідна, без відчутних грудочок |
| Колір | Світло-малиновий, характерний для цього виду морозива |
| Зовнішній вигляд | Порція одношарового морозива, форма вафельного виробу |

Під час проведення органолептичної оцінки якості морозива з використанням пасти зі столового буряку були визначені такі показники, як смак і запах, структура та консистенція, колір, зовнішній вигляд. Установлено, що розроблене морозиво відповідає нормам чинного стандарту ДСТУ 4733:2007.