

СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ МОРОЗИВА

Білогривенко К.Р., гр. ТЕМ-16

Науковий керівник – доц. **І.М. Бєляєва**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Морозиво – це продукт, виготовлений шляхом збивання і заморожування суміші натурального молока, вершків, згущеного або сухого незбираного та знежиреного молока, фруктових-ягідних сумішей, різних смакових і ароматичних речовин та стабілізаторів. Добрі смакові якості морозива доповнюються його високою поживною цінністю. Асортимент морозива дуже різноманітний і включає багато найменувань. Залежно від складу наповнювачів розрізняють основні види морозива: на основі молочних сумішей, плодово-ягідне і ароматичне (без додавання молочної сировини). Крім того, поширені любительські види морозива: чорносливове з горіхами та корицею, цитрусове, освіжаюче, томатне, аромат чаю, сніжинка та ін. Виробляють також морозиво для хворих на цукровий діабет, в рецептурі якого не використовують цукровмісні компоненти. Морозиво виготовляють у брикетах, вафельних та паперових стаканчиках і коробочках, ескімо, трубочках, цукрових ріжках, у вигляді тортів, кексів, рулетів або тістечок тощо.

Споживні властивості морозива формуються під час технологічного процесу і залежать від сировини і рецептури, харчових наповнювачів і добавок, якості пакувального матеріалу і умов зберігання. Для виготовлення морозива використовують таку сировину: молочні продукти; цукор і цукристі речовини (патока, інверсний цукор і глюкоза, мед та ін.); підсолоджуючі речовини (сорбіт, ксиліт); яйця і яєчні продукти; плоди, ягоди та овочі; продукти переробки плодів, ягід та овочів; смакові добавки; ароматичні речовини; харчові барвники; вітаміни, емульгатори та стабілізатори консистенції.

Технологія виробництва морозива складається з двох основних процесів: виготовлені суміші та приготування із неї морозива. Схема виготовлення суміші морозива включає наступні операції: підготування сировини, приготування суміші (змішування), фільтрація та пастеризація суміші, термостатування, гомогенізація (виключно суміші фруктових-ягідні та ароматичні), охолодження та визрівання суміші, фризеравання, розфасування, загартування, пакування, етикетування та зберігання морозива.