

Секція 12. ХОЛОДИЛЬНА ТА ТЕПЛОВА ОБРОБКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

МОРОЗИВО: ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ТА ЕТАПИ ЕВОЛЮЦІЇ

Авдовченко О.Д., гр. ХМ-34

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Петренко О.В.**,
канд. техн. наук, асист. **Жеребкін М.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Морозиво – дуже давні ласощі. Історія винаходу популярного десерту йде коріннями в часи найдавніших цивілізацій Азії – Китаю та Межиріччя. Морозивом захоплювалися Олександр Македонський, Наполеон і Джордж Вашингтон. Рецепт морозива, найбільш наближеного до сучасного, народився в Італії на острові Сицилія. Загальнодоступним морозиво стало в 1660 році Франческо Прокопіо Ді Кольтеллі відкрив перше кафе-морозиво в Парижі напроти театру Комеді Франсез. В 1676 р. 250 паризьких кондитерів об'єдналися в корпорацію морозивників. При Наполеоні III (1852–1870 р.р.), у Парижі, вперше почали виробляти морозиво в стаканчиках і пломбїр (родом із французького міста Пльоб'єр-Ле-Бем).

Виробництво морозива у відносно великих обсягах стало можливим лише після впровадження продуктивних способів одержання та зберігання льоду, для охолоджуючих пристроїв і машин з мішалками та дробарками. В 1843 році англійка Ненсі Джонсон винайшла ручний пристрій для виготовлення морозива та запатентувала його. В 1848 р. у США були запатентовані дві машини для виготовлення морозива. Серійне виробництво фризерів почалося в другій половині XIX століття Якобом Фусселлом у Балтіморі. І вже в 1851 році в Балтіморі відкрився перший завод і була випущена перша промислова партія морозива. В 1919 році вчитель зі штату Айова Крістіан Нільсон розробив рецепт і технологію виробництва нового морозива – облитого шоколадом, а 24 січня 1922 року йому був виданий патент на знамените ескімо – глазуроване морозиво на паличці. Новинка спочатку була названа «пиріжок ескімоса» – «ескімо-пай», але це слово дуже швидко скоротили просто до «ескімо».

Техніка та технологія промислового виробництва морозива постійно вдосконалювалася. У ряді країн почали створюватися спеціалізовані фірми з випуску машин і обладнання для виробництва морозива, цьому сприяв стрімкий науковий прогрес у дослідженні процесів охолодження.

Нині морозиво міцно завоювало смаки людей в усьому світі та продається практично в кожному продуктовому магазині. За останні століття фахівці створили тисячі рецептів морозива!