

НОВІ НАПРЯМКИ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА

Кіріченко Д.В., гр. ГРС-30

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Золотухіна І.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Морозиво – це продукт, який одержують шляхом пастеризації, гомогенізації, збивання та одночасного заморожування багатокомпонентних десертних сумішей (молочних, комбінованих, плодово-ягідних або овочевих, ароматичних).

Морозиво характеризується високою харчовою і біологічною цінністю. В морозиві на молочній основі міститься від 3 до 15% жиру і більше, значна кількість цукрів (від 14 до 27%). Із загальної кількості цукрів у морозиві на молочній основі міститься від 4 до 5% лактози. Морозиво має у своєму складі до 3-4% білкових речовин, високу кількість сухих речовин, яка коливається від 30 до 40%. Цукри, жири і білки морозива характеризуються високою засвоюваністю від 95 до 98%. Енергетична цінність морозива коливається від 100 до 250 ккал на 100г. Біологічна цінність морозива визначається вмістом повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот, органічних кислот (молочної і лимонної), вітамінів і мінеральних речовин.

Однією з важливих тенденцій розвитку харчової промисловості у світі є виробництво продуктів оздоровчого призначення. Тому нашою метою було отримати заморожений вітамінізований молочний десерт для оздоровчого харчування. Відомо, що молочна сироватка містить у своєму складі речовини, які мають високу поживну і біологічну цінність (повноцінні білки, незамінні амінокислоти, ліпіди, кальцій, фосфор та ін.). Але в Україні вона не знайшла належного застосування. Тому актуальним для виробництва морозива є використання молочної сироватки.

До складу рецептури розробленого нами морозива входять: молочна сироватка, пюре з абрикосів, цукор білий та яєчний порошок.

Розроблений новий вид морозива являє собою натуральний вітамінний продукт для оздоровчого харчування. Новий вид вітамінізованого морозива на основі молочної сироватки, збагачений добавками із абрикосів, має високу біологічну цінність та належить до вітамінізованих оздоровчих продуктів для підвищення імунітету за рахунок натуральних добавок.