

НОВІ ВИДИ МОРОЗИВА З ВИКОРИСТАННЯМ, ЯК ІННОВАЦІЇ ДРІБНОДИСПЕРСНИХ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ ДОБАВОК

Ребрик К.В., гр. 181-23м-05, Савченко Д.В., гр. 181-22 стн-2-08

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф., **В.В. Погарська,**
канд. техн. наук, доц. **Г.А. Селютіна**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Мета – розробка нових видів морозива на основі молочної сироватки з використанням як інновації дрібнодисперсних плодово-ягідних добавок з високим вмістом БАР та чистою етикеткою.

Особливою популярністю серед населення усього світу користується морозиво. Для поліпшення смаку, кольору, консистенції і тривалості зберігання готового продукту, при виробництві використовують різні синтетичні добавки. Так, проведений аналіз наповнювачів для виробництва морозива свідчить, що традиційно використовують гомогенні та гетерогенні наповнювачі з плодовоовочевої сировини з відтворенням натуральним смаком, з масовою часткою фруктів у наповнювачі 20-45%, а також використовують традиційні джеми та поливи з низьким вмістом БАР та присутністю широкого різновиду синтетичних добавок (піноутворювачів, емульгаторів, барвників, загущувачів, тощо). В завдання роботи входила розробка морозива на основі молочної сироватки з використанням як інновації дрібнодисперсних плодово-ягідних добавок з високим вмістом БАР, технології яких розроблені на базі кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

Як інновацію використовували дрібнодисперсні добавки у формі пюре з обліпихи, яблук та лимонів з цедрою, отримані із застосуванням криогенного шокового заморожування та низькотемпературного подрібнення. Отримані пюре у порівнянні зі свіжою сировиною відрізняються в 2...3 рази вищим вмістом низькомолекулярних БАР, у порівнянні з традиційними нові види пюре у декілька раз краще диспергуються у молочної сироватці, мають менший у 10 раз розмір частинок, а за вмістом БАР нові види пюре мають потенційні імуномодуючі властивості.

Розроблено три види морозива на основі молочної сироватки з використанням як інновації дрібнодисперсних плодово-ягідних добавок. Встановлено оптимальне співвідношення та дози внесення компонентів. Нові види молочного морозива відрізняються натуральністю, підвищеним вмістом БАР, оригінальним смаком, мають потенційні імуномодуючі властивості.