

Кубракова Е.Б.
**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛИМОННОГО
МОРОЖЕНОГО С ДОБАВЛЕНИЕМ АНИСА И МЕЛИСЫ**

Мороженое - это самый летний десерт. В летнюю жару эта освежающая смесь из сливок, фруктов, шоколада способна дарить несколько минут непередаваемого наслаждения. Разнообразные способы украшения делают мороженое еще более желанным блюдом на вашем столе.

Мороженое как молочный продукт содержит больше 100 полезных веществ. В нем содержатся белки (4,5% в виде казеина, лактоальбумина, лактоглобулина), жиры (в пломбире и тортах с морожена - до 17%, в молочном - 15%), углеводы (от 14% в молочно-сливочных видах и до 30% в фруктово-ягодных видах), минеральные соли (до 0,7%) набор витаминов (А, В1, В2, В12, С, Д, Е, Р). Количество витамина С увеличивается при добавлении фруктового наполнителя. Ученые установили, что компоненты, которые входят в состав мороженого, улучшают выработку в организме серотонина – вещество, которое отвечает за хорошее настроение и борется со стрессами. В составе молочного мороженого много триптофана – природного транквилизатора, который успокаивает нервную систему. Мороженое имеет высокую пищевую ценность. Калорийность молочных и фруктовых видов мороженого составляет 5607- 6162 кДж/кг, сливочного до – 8360 кДж/кг, пломбиру – 10133 кДж/кг.

Целью нашего исследования является расширения ассортимента продукции мороженого, увеличения пищевой ценности и использование мороженого для профилактики различных заболеваний. Для этого в рецептуру мороженого предлагается ввести настои таких трав как: анис и Melissa. Плоды аниса оказывают стимулирующее действие на моторную и секреторную функции пищеварения, обладают отхаркивающим и слабым дезинфицирующим действием. Оказывает противоспазматическое действие при желудочной и кишечной колике. Плоды аниса содержат 2-3% эфирного масла, в состав которого входит анетол (80-90%), метилхавикол (10%). Именно они создают типичный аромат аниса. Кроме того, плоды аниса содержат 4-23% жирного масла, 18% белковых веществ, 3-5% Сахаров, некоторые кислоты и другие полезные вещества. Melissa полезна при плохом пищеварении, отсутствии аппетита, при переутомлении. Это растение полезно при лечении сердечнососудистых заболеваний, гипертонии, астмы, невралгии, бессонницы, анемии, подагры. Melissa содержит 0,1-0,3% эфирного масла, основными компонентами которого являются цитронеллаль, гераниол, цитраль, цитррнеллол, линалоол, дубильные вещества (в частности, розмариновая кислота), горечи, хлорогеновые и кофейные кислоты, флавоноиды, слизи и смолы. Употребление такого мороженого рекомендуется при плохом пищеварении, невралгии, при лечении сердечнососудистых заболеваниях.

Робота виконана під керівництвом : к.пед.н., доц. Лазарєвої Т.А.,
ас. Рубан Н.П.