

**Сидоренко Ю.Ю.**

## **РОЛЬ СТАБІЛІЗАТОРІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ ЗАНИЖЕНОЇ КАЛОРІЙНОСТІ**

Розробка нових видів функціональних продуктів харчування – актуальний напрямок розвитку харчової продукції. Серед асортименту продукції, що виробляється закладами ресторанного господарства (ЗРГ) особливим попитом користуються солодкі страви, а саме заморожені десерти. Парфе - це заморожений десерт, основою якого є вершки, яєчно-молочна з цукром суміш. Традиційне парфе це висококалорійний, жироемкий продукт в якому представлені жири тваринного походження. Роль стабілізаторів у традиційному парфе виконують білки вершків і яєць, завдяки яким емульсійно-пінна текстура парфе зберігається у часі без змін, враховуючи заморожування десерту. Створення заморожених продуктів заниженої калорійності, збагачених фруктово-ягідними наповнювачами вимагає залучення до технологічного процесу стабілізаторів структури десерту.

Огляд літературних даних з питання використання стабілізаторів у виробництві морозива та заморожених десертів дозволив зробити наступні висновки. Заморожений десерт парфе – це складна високофункціональна дисперсна система, яка у певних співвідношеннях містить складові частини основної сировини, цукру, смакоароматичні речовини, стабілізатор. Основний об'єм замороженого десерту (близько 50%) складають пухирці повітря, близько 1/3 об'єму – кристали льоду, близько 5% - жирові кульки. Все інше складає так звана плазма – дисперсне середовище, яке містить вище перелічені речовини. Склад плазми визначає якість заморожених десертів. Вільна вода схильна до вимерзання з утворенням кристалів льоду, утворення яких більше критичної кількості призводить до погрублення структури парфе, у той час, як основна частина зв'язаної вологи вимерзання не підлягає. Співвідношення вільної та зв'язаної вологи можна регулювати за допомогою загусників та стабілізаторів.

При технологічних відпрацюваннях в якості досліджуваного об'єкту використовували суміші для виробництва десерту парфе, технологія якого передбачає введення стабілізаційної системи з крохмалю. Для визначення впливу стабілізаційної системи з крохмалю на якість замороженого парфе досліджено опір таненню в залежності від концентрації і виду стабілізаційної системи. В якості стабілізаційної системи використовується 6% крохмальна дисперсія картопляного та модифікованого «Дера 06209» крохмалів. Співвідношення вершово-ягідної складової і стабілізаційної складало 3:2. Встановлено, що при збільшенні концентрації стабілізатора підвищується і опір таненню. Опір таненню традиційного парфе складає (5-60)\*60с, а для рецептурних сумішей парфе із стабілізаційної системи крохмалю «Дера 06209» цей показник становить (10-75)\*60с.

Це свідчить про те, що за рахунок введеного в систему стабілізатора в зразку збільшується опір танення. Отже, використання модифікованого крохмалю «Дера 06209» є доцільним в заморожених десертах.

---

Робота виконана під керівництвом доц., к.т.н. Мостової Л.М.