**Зубарєва О. С.,** студент ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків

**ТЕХНОЛОГІЯ ШОКОЛАДНОГО МОРОЗИВА З ВИКОРИСТАННЯМ КРІОПОРОШКУ З ВИНОГРАДНОЇ КІСТОЧКИ**

В даній роботі розглянута особливість технології шоколадного морозива з використанням кріопорошку з виноградної кісточки.

Склад та якість продуктів харчування мають провідне значення у житті будь-якої людини. Крім того, що продукти харчування повинні бути смачними, але й дуже корисними. Цей набір повинен включати в оптимальному співвідношенні всі необхідні для людини компоненти: білки - рослинного та тваринного походження, жири - рослинні та тваринні, вуглеводи - моносахариди, полісахариди, олігосахариди, вітаміни - жиророзчинні та водорозчинні, мікроелементи тощо.

Морозиво — це десертний продукт, який одержують шляхом пастеризації, гомогенізації, збивання та заморожування молочних, фруктовоягідних або ароматичних сумішей, до складу яких входять стабілізатори структури, наповнювачі та різноманітні добавки. Одним з найулюбленіших та одним з популярних видів морозива - шоколадне морозиво. Шоколадне морозиво - це морозиво, виготовлене з суміші для морозива, з використанням какао порошку. У наші часи перед виробниками морозива гостро постає проблема: «Як зробити продукт найбільш натуральним і нешкідливим і як зробити продукт ще більш корисним».

До складу морозива входять різноманітна кількість харчових добавок, це ванілін, ксиліт, лактит і багато інших, всі вони корисні по-своєму.  
Розробка нових видів морозива, вдосконалення асортименту різних товарів для дитячого та дієтичного, та оздоровчого харчування набули популярності у наші часи. На прикладі морозива, це можливо за рахунок збільшення вмісту в них білків, які містяться в сировині (молоці і молочних продуктах), вітамінів, корисних плодів, деяких мінеральних компонентів (фосфору, кальцію і т.д.) та інші. Виходячи з вищезгаданого, пропонується теж розробити морозиво з оздоровчим ефектом.

Метою роботи є розробка технології виробництва шоколадного морозива з використанням кріопорошку виноградної кісточки. Кріопорошок за консистенцією, та навіть ззовні дуже схожий на какао порошок. За хімічним складом він перевищує какао, містить дуже багато цінних і корисних речовин: аргінін, аспарагін, винну кислоту, гістидин, гліцин, глюкозу, глютамін, дельфінідіна, дубильні речовини, лізин, лимонну кислоту, метіонін, петунідін, саліцилову кислоту, сахарозу, фруктозу, щавлеву кислоту, яблучну кислоту, вітаміни А, В1, В2, В5, В6, В9, С, Е, РР, Р, натрій, кальцій, фосфор, магній, калій, марганець, залізо, цинк, мідь, і т.д. Так як обидва порошки схожі, кріопорошок можна сміливо назвати замінником какао порошку і це не впливатиме на якість виготовленого морозива, але його вживання теж необмежене. Рекомендовано вживати кріо-порошок по 0,75 гр. під час вживання їжі. Судячи з цього, потрібно саме таку його кількість додати до рецептури, що відповідає 25% заміни какао-порошку за рецептурою шоколадного морозива. Таке морозиво насичене вітамінним та мінеральним комплексом, та може бути застосоване для різних оздоровчих цілей.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Робота виконана під керівництвом доц. Жукова Є.В.**