

Петрова В. П.

АКТУАЛЬНІСТЬ ПИТАННЯ ТЕХНОЛОГІЯ МОРОЗИВА З ВИКОРИСТАННЯМ МІНЕРАЛЬНОЇ ДОБАВКИ НА ОСНОВІ КАЛЬЦІУ

Актуальність теми дослідження. Насиченість ринку якісними харчовими продуктами з високими споживними властивостями є ознакою стабільної, розвинутої економіки. Виробництво морозива високої якості для виробника сприяє прискоренню реалізації продукції і одержання прибутку. Серед найважливіших проблем, які повинна вирішувати сьогодні наука і практика, особливе місце займає забезпечення населення повноцінними продуктами харчування. Це стосується не лише основних продуктів харчування, а й десертів, ласощів, таких, як морозиво. Морозиво являється одним із найулюбленіших продуктів і користується стійким попитом у споживачів, особливо у літній період. Так як на сьогоднішній день є дуже багато виробників морозива, то для того, щоб встояти в конкурентній боротьбі, потрібно постійно вдосконалювати свій асортимент і особливу увагу приділяти не тільки якості морозива, а й користі. Тому ця проблема є сьогодні актуальною. Теоретико-методологічним проблемам дослідження процесів монополізації ринків, трансформації форм і методів конкуренції, впливу глобалізації на діяльність ринкових структур присвячені роботи класиків сучасної економічної теорії С. Брю, Е. Долана, Х. Лейбенстайна та ін. Серед вітчизняних дослідників окремі аспекти ринкової діяльності виробників молокопродуктів на структурованих ринках знайшли відображення у працях П. Березівського, Н. Голомші, Л. Джемелінської, Т. Дудара, В. Зимовця, Л. Євчук, О. Корінько, В. Кудлай, А. Лисенка, В. Микитюка, Т. Мостенської. Морозиво як гетерогенний харчовий об'єкт, що є водночас піною, емульсією і суспензією, відрізняється агрегативною нестійкістю дисперсних систем впродовж усього технологічного процесу виробництва та під час зберігання. У сучасних технологіях структуру морозива зазвичай одержують і стабілізують за допомогою вологозв'язувальних і поверхнево-активних харчових добавок, а в поєднанні з додатковими компонентами, наприклад кальцію, та молочною сировиною можуть виявляти важливі технологічні функції стабілізуючу, вологозв'язуючу, емульгуючу, піноутворюючу у складі сумішей для виробництва морозива.

Мета і задачі дослідження. Метою роботи є формування складних дисперсних систем морозива молочного з натуральними компонентами та добавками. Робота спрямована на удосконалення способів підготовки натуральних компонентів, моделювання хімічного складу морозива з додаванням кальцію. Для досягнення поставленої мети було визначено такі задачі:

- провести комплекс досліджень для виявлення особливостей формування структури морозива молочного;
- розробити рекомендації щодо рецептурного складу молочного морозива з добавкою;
- дослідити мікробіологічні показники сумішей та морозива молочного впродовж технологічного часу.