

Бондаренко С. Ю.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

В даній роботі запропоновано спосіб виробництва м'якого морозива з кефіром, манною крупою, медом, малиною та яблуком. Комбінація корисних властивостей кисломолочних і рослинних продуктів являє собою найбільш оптимальну композицію за хімічним складом. Кисломолочний інгредієнт багатий білком, молочнокислими бактеріями, незамінними амінокислотами; в свою чергу натуральні рослинні продукти містять харчові волокна, вітаміни РР, В₁, В₂, В₆, Р; мінеральні речовини – фосфор, залізо, кальцій, кобальт, йод; вуглеводи – цукри, крохмаль, пектинові речовини, клітковину, що дозволяють збагатити даний продукт необхідними есенціальними речовинами, позитивно впливають на імунну систему організму, сприяють нормальному його функціонуванню; здійснюють сприятливий вплив на організм людини при стресах, спадку фізичних сил, сприяють покращенню зору. Використання в технології морозива термогідратованої манної крупи, меду та фруктово-ягідного наповнювача дозволяє створити продукт, збагачений вітамінами, мінеральними речовинами і розширити асортимент морозива.

На підставі аналітичної інформації для проведення досліджень по створенню інноваційної технології в якості досліджуємого об'єкту використовували суміші для виробництва м'якого морозива на основі кефіру (51%), меду (12%), фруктово-ягідної сировини (22%), а також термогідратованої манної крупи у якості стабілізатора (15% по відношенню до 100% морозива). Композиційний склад стабілізаційної системи формується з урахуванням синергетичного ефекту від сумісного застосування компонентів за певними показниками. Відомо, що використання стабілізаторів дозволяє забезпечити необхідну збитість готового виробу, впливає на дисперсність кристалів льоду і повітряних пухирців та дозволяє зберегти їх стабільність при зберіганні. Так, використання стабілізаторів дозволяє підвищити в'язкість суміші внаслідок процесу гідратації. Враховуючи актуальність проблеми проведені дослідницькі роботи по створенню натуральних стабілізаторів на основі термогідратованої манної крупи. Представлені дані свідчать, що стабілізаційна система на основі манної крупи при температурі 5°C має наступні показники: 0,04 Па*с; 0,05 Па*с та 0,06 Па*с. В'язкість рецептурної суміші морозива, основою якого є кефір, підвищується залежно від виду і концентрації овочево-фруктово-ягідної добавки та стабілізаційної системи. Так, якщо в'язкість стандарту при температурі 5 °C становить – 6,8 Па*с, то зміна основної сировини, внесення пюре яблука, малини або гарбуза, стабілізаційної системи збільшує в'язкість суміші у середньому на 0,02 Па*с. Овочево-фруктово-ягідна сировина містить значну кількість пектинових речовин, в тому числі клітковини, які при утворенні пюреподібної маси загущують її, що і забезпечує підвищення в'язкості. Саме оптимальні показники в'язкості забезпечують необхідну збитість та опір таненню, формують консистенцію готового продукту.

Література:

1. Слащева А. В. Розробка технології Функціонального напівфабрикату з лактулозою для м'якого морозива та солодких страв / А. В. Слащева // Вісник ДонНУЕТ. – 2008. – №1 (37). – С.53–55.

Робота виконана під керівництвом доцента кафедри РГТБ Гонтар Т. Б.