

УДК 637.146.32

Наталья Павлистова

Могилевский государственный университет продовольствия, Республика Беларусь

**РАЗРАБОТКА МОРОЖЕНОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ**

Natalia Paulistava

**DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL ICE CREAM WITH THE USE
OF PLANT COMPONENTS**

Приоритетным направлением развития молочной промышленности является расширение ассортимента продуктов здорового питания за счет использования функциональных ингредиентов и регулирования состава молочных продуктов с целью удовлетворения потребностей конкретных групп населения.

Молочные продукты функционального назначения обладают защитными свойствами и формируют иммунный статус организма. В связи с популяризацией здорового образа жизни и рационального питания ассортимент функциональных продуктов питания за последнее десятилетие значительно возрос.

Мороженое является на сегодняшний день одним из перспективных видов комбинированных молочных продуктов, обладающее наряду с превосходными вкусовыми качествами, высокой пищевой, энергетической и биологической ценностью.

Мировой рынок мороженого включает большое количество разновидностей мороженого, отличающегося по составу, вкусовым качествам, консистенции, форме и массе порции и пр. Несмотря на многообразие рецептур, работы над увеличением ассортимента, совершенствованием технологии, расширением диапазона используемого сырья, новых и нетрадиционных наполнителей и добавок продолжаются. При этом анализ ассортимента и потребительского спроса показал, что самыми востребованными и выпускающимися в наибольшем объеме, являются, как и прежде, такие виды мороженого как молочное, сливочное, пломбир.

Целью работы являлось изучение рынка мороженого функционального назначения, оценка целесообразности проведения исследований в данном направлении, разработка рецептур и оценка потребительских свойств молочного мороженого функционального назначения с использованием плодового, ягодного и овощного сырья отечественного производства.

Изучив и проанализировав литературные источники, было установлено, что на сегодняшний день актуально проводить исследования в области новых разработок мороженого, а также внедрять в производство мороженое функционального назначения. Поскольку разработка и производство функциональных продуктов питания являются одним из приоритетных направлений пищевой промышленности во многих странах. На сегодняшний день ассортимент замороженной продукции, в том числе мороженого на основе плодового, ягодного и овощного сырья, весьма ограничен и не способен в полной мере удовлетворить современного потребителя.

В работе при производстве смесей на мороженое использовались различные виды и концентрации растительных компонентов. Вырабатывалось мороженое с яблочным, яблочно-банановым, лимонным, вишневым, морковным, абрикосовым и малиновым растительными ингредиентами. Анализ результатов показал, что наилучшими органолептическими и потребительскими свойствами обладало мороженое, полученное с использованием таких растительных компонентов, как морковное, лимонное и абрикосовое пюре. Ведутся исследования, касающиеся возможности использования различных видов заквасок в производстве мороженого.