

УДК 637.34

О.В. Антонюк

Національний університет харчових технологій, Україна

НАТУРАЛЬНІ КОМПОНЕНТИ У СКЛАДІ МОРОЗИВА

O. V. Antonyuk

NATURAL COMPONENT OF ICE CREAM

Ринок морозива для нашої країни – це рентабельний сегмент харчової промисловості, який динамічно розвивається із впровадженням нових технологій. Відповідно до конкуренції серед заморожених ласощів перемагають лише якісні класичні або нові, біологічно повноцінні, види продукції з оригінальними органолептичними показниками [1].

Збільшення обсягів виробництва морозива сучасного асортиментного ряду в Україні можливе у разі подальшого науково-технічного розвитку галузі.

На кафедрі технології молока та молочних продуктів Національного університету харчових технологій (м. Київ) вивчено можливість застосування рослинних екстрактів гібіскусу, лаванди та троянди в якості натуральних смако-ароматичних компонентів у складі морозива. Доведено, що природні барвники, ароматичні та біологічно активні речовини рослинної сировини здатні поліпшувати показники якості готової продукції, а також збагачувати її біологічно цінними компонентами [2].

Оскільки в останні роки відсутні нові розробки по застосуванню рослинних екстрактів у виробництві морозива, науковцями кафедри було удосконалено технологію виробництва морозива з рослинними екстрактами, розроблено рецептури нових видів морозива молочного та ароматичного з екстрактом троянди, гібіскусу та лаванди з врахуванням мінімально необхідного вмісту сухих екстрактивних речовин, що забезпечує яскраво виражений смак готового продукту [3].

Розглядаючи якість нових видів морозива з рослинними екстрактами, як сукупність певних властивостей, було побудовано структуру комплексного показника якості морозива з рослинними екстрактами з розподілом вагомості кожного показника (органолептичні показники - смак, запах, аромат, структура і консистенція; фізико-хімічні показники - збитість, опір до танення; ступінь забезпечення добової потреби у вітамінах).

Проведена кваліметрична оцінка якості нових видів морозива підтверджує їх високі споживчі характеристики, сформовані за рахунок застосування рослинних екстрактів.

Література

- 1.Полищук Г. Е. Только полезное и натуральное / Г. Е. Полищук // Мир продуктов. – 2013. – С. 28–30.
- 2.Гулак О. В. Морозиво з рослинними екстрактами / О. В. Гулак, Г. Є. Поліщук // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. Технічні науки. Серія «Харчові технології». – 2011. – Т. 13, №4 (50), частина 4. – С. 28–35.
- 3.Разработка новых видов мороженого с растительными экстрактами / Г. Е. Полищук, Ф. В. Перцевой, Е. В. Гулак, О. Н. Рыбак // Актуальные вопросы переработки мясного и молочного сырья: сб. науч. тр. / РУП «Институт мясо-молочной промышленности». – Минск, 2012. – Вып. 6. – С. 122–130.