



Асортимент морозива

Т.А. Скорченко, доцент, кандидат технічних наук,
Г.Є. Поліщук, доцент, кандидат технічних наук,
О.В. Грек, доцент, кандидат технічних наук,
О.В. Кочубей, доцент, кандидат технічних наук,
Національний університет харчових технологій

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.

На сьогодні відомо близько 1000 різновидів вітчизняного морозива.

Морозиво поділяють на групи літнього та зимового асортименту: літнє — в основному порційне, зимове — торти, тістечка та рулети з морозива і морозиво у пластикових упаковках.

За способами виготовлення морозиво поділяють на загартоване, м'яке та домашнє.

Загартоване морозиво — це продукт, що виготовляється у виробничих умовах, який після виходу з фризера для підвищення стійкості при зберіганні заморожують (загартують) до низьких температур (від — 18 °С та нижче). Загартоване морозиво відрізняється високою твердістю. У такому вигляді його зберігають до реалізації.

М'яке морозиво виготовляють, в основному, на підприємствах громадського харчування. Його споживають одразу ж після виходу з фризера. М'яке морозиво має температуру -5...-7 °С, а за консистенцією нагадує крем.

Домашнє морозиво виготовляють у домашніх умовах з використанням компресійної холодильної шафи або морозильника.

Загартоване морозиво класифікують за складом, технологією, видом фасування та за видом оформлення поверхні. В залежності від складу та технології розрізняють основні та любительські види.

Основні види поділяють на:

- морозиво, що виробляється на молочній основі;
- морозиво, що виробляється на плодово-ягідній основі;
- ароматичне морозиво.

У свою чергу, морозиво, що виробляють на молочній основі, залежно від складу, поділяють на молочне, вершкове та пломбір. Його виготовляють без наповнювачів, з наповнювачами, а також з шоколадною глазур'ю. Вміст цукру у морозиві на молочній основі в межах 14...16,5 %, а жиру — 2,8...3,5 % в молочному морозі, 8...10 % — у вершковому і до 12...15 % у пломбрі.

Плодово-ягідне морозиво одержують на натуральній плодово-ягідній основі, без глазури та з глазур'ю або з ароматизованим покриттям; воно не містить жиру, вміст цукру — 26 %.

Ароматичне морозиво виробляють на основі цукрового сиропу з додаванням харчових ароматичних есенцій та масел (лимонне, вишневе, полуничне та ін.) з ароматизаторами, барвниками та компаундами (сумішами ароматизаторів з барвниками). Вміст цукру — 25 %.

Любительські види морозива виробляють у менших кількостях, ніж основні, але вони відрізняються більш різноманітними комбінаціями сировини.

До любительських видів відносяться:

- морозиво на молочній основі;
- морозиво, що виробляється на основі вторинної молочної сировини;
- морозиво на плодово-ягідній або овочевій основі;
- морозиво з плодів, ягід та овочів з додаванням молочної основи;
- морозиво з додаванням яєчних продуктів;
- багатшарове морозиво;
- морозиво спеціального призначення;
- морозиво з кондитерським або рослинним жиром;
- слабоалкогольне;
- торти, кекси та тістечка з морозива.

За видом фасування загартоване морозиво поділяють на:

- вагове;
- крупнофасоване;
- дрібнофасоване.

Вагове морозиво випускають у картонних ящиках із вкладишами з полімерної плівки та у гільзах. Фасоване морозиво випускають в картонних коробках, у вигляді тортів, кексів (крупнофасоване) та у вигляді циліндрів у поліетиленовій плівці, брикетів, тістечок, циліндрів у глазури, фігурне, у вафельних стаканчиках, ріжках, трубочках, у стаканчиках, коробочках (дрібно фасоване).

Залежно від оформлення поверхні фасоване морозиво поділяють на:

- декороване;
- не декороване;
- глазуроване, у тому числі ескімо;
- неглазуроване;
- глазуроване декороване;
- у вафельних виробках, в тому числі глазуроване і/або декороване;
- у печиві, в тому числі і/або декороване.

Вимоги до якості морозива

Морозиво повинно мати солодкий, чистий та виражений для певного виду смак та аромат, без сторонніх присмаків та запахів.

Структура і консистенція продукту повинна бути однорідною по всій масі, щільною, без помітних кристаликів льоду, грудочок жиру та стабілізатора. Допускаються слабо-сніжиста консистенція в молочному, плодово-ягідному та ароматичному морозиві. Не допускається піщаниста та неоднорідна консистенція.

Колір повинен бути однорідним, характерним для певного виду морозива, обумовлений кольором наповнювачів, а при використанні барвника — відповідати його кольору. Нерівномірне забарвлення допускається для морозива з харчосмаковими добавками та наповнювачами.

За фізико-хімічними показниками (масовою часткою сухих речовин, СЗМЗ, цукром, кислотністю та збитістю) морозиво повинне відповідати вимогам діючої технічної документації. Так, наприклад, вміст сухих речовин у морозиві різних видів коливається у межах від 29 % (молочне) до 43 % (пломбір), вміст СЗМЗ — від 0 % (плодово-ягідне) до 8,0-14,0 (морозиво на молочній основі). Кислотність морозива становить від 20 °Т (плодово-ягідне) та до 100 °Т (на основі йогурту або кефіру).

За мікробіологічними показниками загальний вміст мікроорганізмів у 1 см³ морозива усіх видів не повинен перевищувати 100 тис. БГКП не допускаються у 0,1 см³. Патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели, не допускаються у 25 г морозива усіх видів. ◀

МОЛОКООХОЛОДЖУВАЧІ
що були у використанні

Alfa-Laval, Westfalia, Zero, Mueller

Від 800 до 10000 літрів

А також доїльні зали б/в Westfalia
ТОВ "Су.Л" (04656) 2-11-12, 2-17-51
Чернігівська область, Короп



Кислотостойкие промышленные полы

- плитка
- клей
- герметики
- укладка

Электрон-сервис:
тел.458-00-77, 456-14-26

