

Міністерство освіти і науки України
Департамент харчової промисловості Міністерства
агропромислової політики України
Національний університет харчових технологій

Асоціація
"Укрм'ясо"
Спілка
молочних
підприємств
України
Асоціація
"Укрмолпром"



Асоціація
"Українське
морозиво
та заморожені
продукти"
Асоціація
"Укрконсерв-
молоко"

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ, ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ СИРОВИНИ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ У М'ЯСНІЙ ТА МОЛОЧНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Тези доповідей

27—28
листопада 2007 р.

МОРОЗИВО КОМБІНОВАНЕ З ВДОСКОНАЛЕНИМ ВУГЛЕВОДНИМ СКЛАДОМ

Скорченко Т.А., Федченко Т.Б.
Национальный университет
химических технологий

На кафедрі технології молока і молочних продуктів НУХТ розроблено авторське винаходи, яке складається із рядів основи, спірувальної плівки, дисцифрованої, замінника молочного жиру та кукурудзяної крохмалю, які представляють утворює фруктозним спиртом. На розроблену винаходи, авторський патент України на винаходи моделі № 245601, отримано 19.06. 2007. Було № 19

[illegible]

Глюкозо-фруктозні сиропи мають низьку в'язкість, високу гідрофілічність, за рахунок вмісту фруктози, високий осмотичний тиск, який підвищує бактеріальну стабільність. Сермічний ріст об'ємів виробництва глюкозо-фруктозні сиропи пов'язаний з їх солодким смаком, гартною здатністю та економічною вигодою.

Глюкозо-фруктозні сиропи у морозиві одночасно виконують функції структуротворювачів, наповнювачів та вступують джерелом цукрих речовин.

Проведені дослідження щодо встановлення оптимальних доз внесення глюкозо-фруктозного сиропу. Фізико-хімічні та органолептичні показники проб морозива представлені у табл. 1.

Таблиця 1

Дослідні зразки, частка ГФС, %	Активна кислотність, pH	Ступінь збитості, %	Органолептичні показники
8,0	5,95	$42 \pm 1,1$	Ледь відчутний солодкий смак
10,0	5,95	$44 \pm 0,8$	Приємний солодкий смак, без сторонніх присмаків і запахів.
12,0	5,9	$45 \pm 1,2$	Приємний солодкий смак, без сторонніх присмаків і ніжну кремодібну консистенцію
14,0	5,9	$45 \pm 1,1$	Приємний солодкий смак, без сторонніх присмаків і ніжну кремодібну консистенцію
16,0	5,85	$44 \pm 1,1$	Занадто виражений солодкий смак

Оптимальні дози внесення глюкозо-фруктозного сиропу 10,0 - 14,0 %.

Використання глюкозо-фруктозних сиропів для зміни вуглеводного складу продукту, сирт кисломолочного знежиреного для збагачення його цукровою складовою забезпечує отримання нового корисного і смакового морозива з приємним цукромолочним смаком, ніжною кремодібною консистенцією та високими органолептичними та високими якісними показниками.