

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

86

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

2–3 квітня 2020 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2020

Оригінальні рецептури молочного морозива з кавою

Ольга Івашенко, Галина Поліщук, Тетяна Осьмак

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Морозиво – найпопулярніший вид молочного замороженого десерту, до складу якого входить різноманітні смакові добавки та наповнювачі. Такий продукт користується постійним підвищенням попиту у споживачів завдяки своїм неперевершеним смаковим характеристикам. За статистикою близько 73,9 % населення споживають морозиво, особливо у літній сезон. Незважаючи на те, що основна частина населення надає перевагу традиційним видам морозива, таким як пломбір, молочне та вершкове морозиво без добавок, асортимент морозива постійно вдосконалюється, за рахунок внесення сучасних інгредієнтів.

Вже більше 1000 років, 60% населення планети починає свій день з чашечки кави. Тому кава – другий за кількістю вживання напій після води. В основі процесу приготування цього напою лежить принцип витягнення з мелених зерен кави кафеола (натуральних ефірних олій), за рахунок їх взаємодії з гарячою водою. Саме ці ефірні олії надають напою ні з чим не порівнянний смак і аромат.

Матеріали та методи. За контроль для зразків молочного морозива обрано типову рецептуру з масовою часткою жиру (м.ч.ж) 1,5 %, сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ) – 12 %, цукру – 15,5 % і стабілізаційної системи – 0,4%. Зразок №2 – морозиво на молочній основі з розчинною кавою (2%) ТМ «Jacobs»; Зразок №3 – морозиво на молочній основі з меленою кавою (витяжка з 50 г кави ТМ «Lavazza»); Зразок №4 – морозиво на молочній основі з поєднанням меленої та розчинної кави (витяжка з 40 г меленої кави та 15 г розчинної).

Результати. На кафедрі технології молока та молочних продуктів НУХТ проведені дослідження щодо впливу виду внесеної кави на якісні показники готового продукту.

На першому етапі проведено органолептичну оцінку зразків морозива за 30-бальною шкалою оцінювання (смак і запах – 15 балів, консистенція – 10 балів, колір – 5 балів). Результати органолептичного оцінювання представлено на рис.

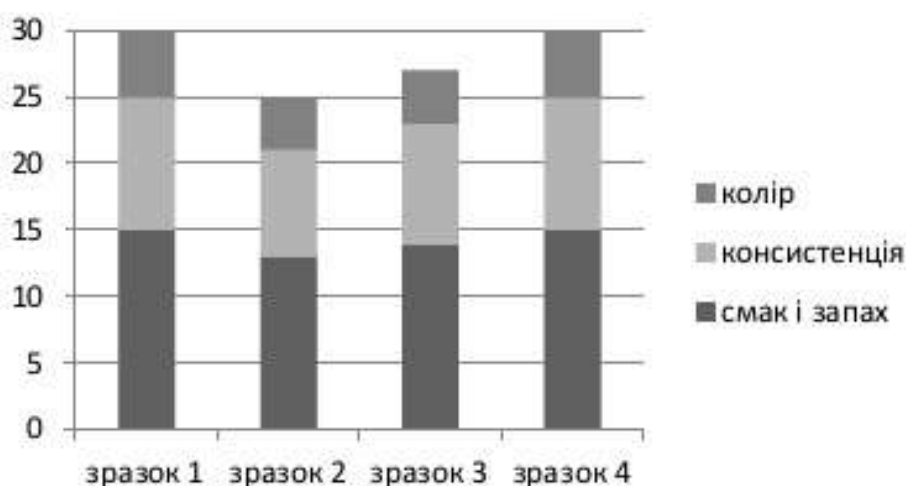


Рис. Загальна органолептична оцінка зразків молочного морозива

Висновки. Отже, на основі проведених досліджень встановлено, що морозиво на молочній основі з поєднанням меленої та розчинної кави, дасть змогу отримати продукт з високими органолептичними властивостями – оригінальним кавовим смаком та ніжним кремовим кольором.