

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**

## **Перспективи використання прянощів у виробництві морозива-сорбет**

**Катерина Кулігіна, Тетяна Осмак**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Морозиво – десертний продукт з привабливими органолептичними характеристиками, який підвищує настрій та дарує відчуття щастя і солодкі спогади дитинства.

Численні праці багатьох вчених присвячені удосконаленню технології морозива з екстрактами кави, чаю, цикорію квіткової та трав'яної сировини (Ю.О. Оленева, А.В. Твороговой, Г.Є. Поліщук, О.В. Антонюк, Т.У. Gartel, G.D. Goff, R.T. Machall), але технологія морозива з екстрактами прянощів мало вивчена.

Для поліпшення смаку і запаху в морозиво вносять смакові і ароматичні речовини, які дуже різноманітні. Відомі рецептури морозива з використанням гвоздики і кориці. Але дані види спецій використовуються тільки у поєднанні з плодово-овочевою сировиною у невеликій кількості. Гвоздика використовується у рецептурі молочного класичного морозива «Аромат чаю» до складу якого входить витяжка з чаю та гвоздика у кількості 0,04%. Кориця використовується у рецептурах морозива: щербет класичний «Чорнослив з корицею» до складу якого входить чорнослив та кориця у кількості 0,1%; фруктового вітамінізованого з журавлиною, до складу якого входить кориця у кількості 0,5%.

Вельми популярним у світі є французьке морозиво зі смаком зеленого чаю Мача (matcha) або індійського чаю Масала, південно-американських бобів Тонка (bean) та чорного кунжуту, білого сиру з ягодами, арабської кави, кориці, шафрану тощо.

**Матеріали і методи.** З врахуванням хімічного складу, біологічної цінності та наявності на внутрішньому ринку країни для подальшої роботи обрано: чай ДСТУ 7174:2010 «Чай байховий фасований. Технічні умови»; кардамон ДСТУ 8006:2015. Прянощі. Технічні умови; бадьян ГОСТ 29054-91. Прянощі. Технічні умови; гвоздика ДСТУ 22546:2008. Гвоздика ціла чи змелена (порошкоподібна). Технічні умови; кориця ГОСТ 29049-91. Прянощі. Технічні умови.

**Результати.** На кафедрі технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій розроблені нові рецептури морозива сорбет на основі чорного чаю з прянощами. Розроблений склад морозива з екстрактами прянощів (кардамон, кориця, бадьян, гвоздика), які збагачують продукт біологічно активними речовинами та надають продукту зігріваючу дію.

На першому етапі досліджено раціональні технологічні режими екстрагування чаю зі прянощами за змінних параметрів цього процесу – температури, тривалості, гідромодуля. Екстрагування здійснювали за гідромодулів (10÷30):1 з тривалістю від 10 до 30 хв в діапазоні температур 70...90 °С.

Встановлено, що рекомендованими режимами екстрагування для всіх гідромодулів є температура в діапазоні 80... 100°С впродовж 30...40 хв.

Тривають дослідження, щодо впливу екстрактів прянощів на якісні показники морозива.

**Висновки.** Таким чином, проведені дослідження підтверджують перспективність використання екстракту чаю та прянощів у технології морозива сорбет.