

## **ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОНОГО ГАРБУЗОВОГО МОРОЗИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОГО НАПІВФАБРИКАТУ**

**Неміріч О.В., доктор техн. наук, доцент**

**Устименко І.М., канд. техн. наук**

**Гавриш А.В., канд. техн. наук, доцент**

**Кучинський В.В., здобувач вищої освіти, магістрант**

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

Традиційна технологія морозива з використанням рослинних інгредієнтів передбачає отримання готового продукту, зазвичай, з низькою харчовою цінністю. Тому актуальним завданням є використання поліфункціонального напівфабрикату з вмістом інноваційних інгредієнтів, що дозволяє не лише збалансувати хімічний склад морозива, а й сприяє інтенсифікації технологічного процесу. Як жирову компоненту поліфункціонального напівфабрикату використовували харчову емульсію на основі збалансованої за жирнокислотним складом купаженої олії (кукурудзяна + оливкова). Харчова емульсія характеризується седиментаційною стійкістю з розмірами жирових кульок не більше  $10^{-6}$  м, що дозволить уникнути дестабілізації жирової фази в готовому збитому замороженому продукті.

Для надання морозиву колірних, оригінальних смакових властивостей та покращених фізико-хімічних показників якості використовували високодисперсний порошок з гарбуза. Структуроутворювачем полідисперсної фази замороженого продукту у складі поліфункціонального напівфабрикату виступав карагенан як стабілізатор природного походження. Гімалайську сіль використовували з метою надання як солоного, оригінального смаку для морозива, так і підвищення його мінерального складу. Для нормалізації суміші використовували молоко коров'яче знежирене.

Морозиво виробляли на фризери з урахуванням ТТІ 31748658- 1-2007. У модельних зразках визначали титровану кислотність за ГОСТ 3624, опір таненню – за часом відділення від зразків морозива об'єму рідкої фази, збитість – ваговим методом, органолептичні показники якості – шляхом дегустаційної оцінки.

Інноваційні зразки морозива характеризувались гарбузово-солонуватим смаком із приємним післясмаком, однорідною кремоподібною структурою та рівномірним кольором за всією масою. Титрована кислотність становила 23 °Т, опір таненню – 44 хв, збитість – 81 %, що відповідає нормативним вимогам до морозива. За харчовою цінністю розроблене гарбузове солоне морозиво значно перевищувало контрольний зразок.

Проведені дослідження свідчать про доцільність використання поліфункціонального напівфабрикату, що містить кукурудзяну, оливкову олії, порошок з гарбуза, карагенан та гімалайську сіль у складі морозива для покращення органолептичних та фізико-хімічних показників якості та розширення асортименту продукції підвищеної харчової цінності.