

46. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФРИЗЕРНОГО МОРОЗИВА НА ОСНОВІ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Неміріч О.В., д.т.н., професорка,

Устименко І.М., к.т.н.,

Софінська В.О., магістрант,

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Цукор є традиційним підсолоджувачем в технології кулінарної продукції, зокрема, десертів. У той же час, використання цукру у складі готової продукції звужує коло споживачів. Тому постає питання про можливості виготовлення продукції без молочного цукру – лактози [1].

Серед десертів значне місце займає фризерне морозиво. У зв'язку з цим постає завдання у розробленні технології морозива із використанням поліфункціонального напівфабрикату та підсолоджувачем для розширення асортименту кулінарної продукції профілактичного призначення та інтенсифікації технологічного процесу.

Як поліфункціональний напівфабрикат рекомендовано використовувати дрібнодисперсну харчову емульсію на основі купажованих олій. Використання харчової емульсії дасть змогу підвищити вміст поліненасичених жирних кислот у морозиві [2].

У якості підсолоджувача у складі морозива пропонується використання інуліну для зниження енергетичної цінності, покращення показників якості, зокрема структури та надання профілактичних властивостей готовому продукту [3].

Висновки. Використання харчової емульсії як поліфункціонального напівфабрикату та інуліну у технології фризерного морозива дозволить розширити асортимент кулінарної продукції профілактичного призначення високої якості.

Література

1. Марченко, І.О. Сировинна база формування світового та вітчизняного ринку безлактозної молочної продукції / І.О. Марченко // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Економіка і менеджмент. – 2015. – Вип. 13. – С. 50-53.

2. Устименко, І.М. Поліфункціональний напівфабрикат для виробництва кулінарної продукції широкого асортименту / І.М. Устименко // Проблеми формування здорового способу життя у молоді : збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю, 3-5 жовтня 2019 р. – Одеса : ФОП Бондаренко М. О., 2019. – С. 175-177.

3. Voragen, A.G. Tehnological aspecto of functional food - related carbohydrates / A.G. Voragen // Trends in Food Science and Technology. –1998. – №9. – p. 328-33.