

4. Використання поліфункціонального напівфабрикату у складі морозива

Олександра Неміріч, Ігор Устименко, Вячеслав Кучинський

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Морозиво, отримане за традиційними технологіями, характеризується незбалансованим жирнокислотним складом та передбачає використання інгредієнтів рослинного походження, що ускладнює процес отримання суміші. Тому використання поліфункціонального напівфабрикату на основі олій, структуроутворювачів та сушеної харчової продукції для підвищення харчової цінності морозива є актуальним завданням.

Матеріали і методи. Аналіз науково-технічної літератури щодо перспектив використання поліфункціонального напівфабрикату у складі морозива з метою підвищення харчової цінності та інтенсифікації технологічного процесу.

Результати. У якості основи поліфункціонального напівфабрикату пропонується використовувати харчову емульсію [1]. Як жирову фазу емульсії рекомендовано застосовувати збалансовану за жирнокислотним складом купажану олію, яка складається з кукурудзяної та оливкової.

Кукурудзяна олія характеризується високим вмістом токоферолів та лінолевої кислоти [2]. Оливкова олія містить у своєму складі ряд сполук – поліфеноли, феноли та фенолові кислоти, вітаміни – Е, А, D, К [3].

Використання сушеної харчової продукції – овочевих порошків у складі поліфункціонального напівфабрикату дасть змогу отримати оригінальні смакові властивості та покращити фізико-хімічні показники якості морозива [4].

Карагенан як стабілізатор рослинного походження надасть структури готовому замороженому збитому десерту [5].

Висновки. Використання поліфункціонального напівфабрикату, що містить кукурудзяну, оливкову олії, овочеві порошки та карагенан, дозволить отримати морозиво з покращеними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, підвищеною харчовою цінністю та збалансованим жирнокислотним складом.

Література.

1. Устименко, І. М. Удосконалення технологій молоковомісних продуктів шляхом використання харчових емульсій : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 "Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів" / Устименко Ігор Миколайович ; Нац. ун-т харч. технолог. - Київ, 2019. – 24 с.
2. Радзівська, І. Г. Сумішеві олії для здорового харчування / І. Г. Радзівська, О. М. Громова // Харчова промисловість. – 2013. - № 14. – С. 30–33.
3. Паска М. З. Різновид оливкової олії / Паска М. З. // Сільський господар. – 2009. – № 7/8. – С. 47–48.
4. Теоретичне дослідження способів сушіння овочів та фруктів / Т. А. Тарасенко, В. В. Євлаш, О. В. Неміріч, та ін. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2015. – Т. 17, № 4 (64). – С. 146–158.
5. Одарченко, М. С. Застосування стабілізаторів структури та їх вплив на текстуру сметанних десертів / М. С. Одарченко, К. В. Сподар // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 1. – С. 242–249.