

Продовольча АПК індустрія

Від лану до столу

Щедра нива – для
переробників,
продукти без
штучних добавок –
для споживачів!



Соя – одна з найпоширеніших зернобобових культур. На кафедрі технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій розроблено технологію виробництва морозива, збагаченого соєю [1].

Виробництво цього морозива, здійснюється за наступною послідовністю технологічних операцій: приготування молочної основи з фруктозою, приготування соємісного білкового компоненту, змішування молочної основи, що містить фруктозу, з соємісним білковим компонентом, фризювання, фасування, загартування та зберігання.

Для молочної основи з фруктозою використовують: молоко натуральне, сухе молоко, масло вершкове або згущене молоко з фруктозою, фруктозу, інтегровану стабілізаційну систему, питну воду. Приготування молочної основи, що містить фруктозу, здійснюється за загальноприйнятною у виробництві морозива технологічною схемою.



Рис. 1. Зміна показника збитості дослідних зразків морозива

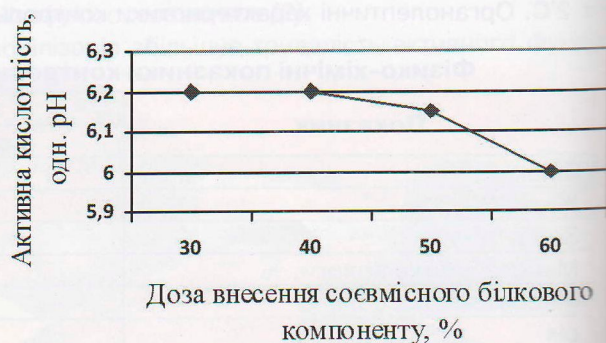


Рис. 2. Зміна показника активної кислотності дослідних зразків морозива

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СОЇ У ВИРОБНИЦТВІ МОРОЗИВА

Т. ОСЬМАК, асистент,
Н. КАСЬЯНОВА, доцент,
Г. ТУРКОВА, Т. ТУРКОВА, студенти
Національний університет харчових технологій

Анотація: Розроблена технологія морозива з цукрозамінником - фруктозою, яка містить сою. За органолептичними та фізико-хімічними показниками обґрунтовано дозу внесення соєвого білкового компоненту.

Ключові слова: соєвий білок, морозиво, соєвмісний білковий компонент, фруктоза

Abstract: The technology of ice cream with sweetener, fructose, which in its composition containing soy. By organoleptic and physico-chemical parameters grounded dose of soy protein component.

Key words: soy protein, ice cream, soybeancontaining



Таблиця 1

Характеристика соєвмісного білкового компоненту

Показник	Характеристика
Смак і запах	Кисломолочний, з легким рослинним присмаком
Структура і консистенція	Однорідна, ніжна, кремоподібна
Колір	Білий з сіруватим відтінком
Титрована кислотність, Т	174-180
Активна кислотність, рН	4,2-4,3
Масова частка вологи, %	74-76

Для соєвмісного білкового компонента використовують: соєвий білковий концентрат, сухе знежирене молоко, питну воду, закваску. Технологічний процес здійснювали за наступною послідовністю технологічних операцій: зважування і відновлення сухих продуктів (сухе знежирене молоко, соєвий білковий концентрат), фільтрування, змішування відновленого молока з соєвим молоком у співвідношенні 1:1, пастеризація суміші за температури 76-78°C, витримка 20 с., охолодження до температури заквашування 30-34°C, заквашування і сквашування, самопресування і пресування [4].

Для виробництва морозива, збагаченого соєю, використовували соєвмісний білковий компонент, характеристика якого представлена в табл. 1.

Органолептичні показники морозива збагаченого соєю наведено в табл. 2.

Фізико-хімічні показники морозива збагаченого соєю наведено на рис. 1 і 2.

Як видно з вищенаведених даних, раціональна доза внесення соєвмісного білкового компоненту, як показали експериментальні дослідження, становить 40-50 %.

Органолептичні показники дослідних зразків морозива збагаченого соєю

Доза внесення соєвмісного білкового компоненту	Органолептичні показники		
	смак і запах	структура і консистенція	колір
30	В міру виражені кисломолочні смак і запах з водянистим присмаком	Однорідна	Білий
40	Приємний кисломолочний смак і запах з присмаком ванілі	Однорідна, ніжна, кремopodobна	Білий
50	Приємний кисломолочний смак і запах з присмаком ванілі	Однорідна, ніжна	Білий
60	Кисломолочний смак з рослинним присмаком	Пастоподібна	Білий з сіруватим відтінком

Висновки. Таким чином, розроблена технологія морозива, збагаченого соєю, дає змогу виготовляти продукт підвищеної біологічної цінності, що здатен задовільнити організм людини дефіцитними поживними речовинами.

ЛІТЕРАТУРА

1. Деклараційний патент України на корисну модель № 65440 Морозиво збагачене соєю / **Скорченко Т.А., Осмак Т.Г., Касьянова Н.О., Туркова Т.М., Туркова Г.М.** опубл. 12.12.2011 р., бюл. №23

2. *Технологія незбираномолочних продуктів: Навч. посібник* / Скорченко Т.А., Поліщук Г.Є., Грек О.В., Кочубей О.В. – Вінниця: Нова книга, 2005. – 264с.

3. *Мороженое с использованием кисломолочных продуктов* / **Н.В.Казакова, А.А.Творогова, В.Н.Иванов, Е.Г.Барбашина** // Молочная промышленность, №4. – 1998. – с. 13-14.

4. *Технология цельномолочных продуктов и молочно-белковых концентратов: Справочник* / **Е.А. Богданова, Р.Н. Хандак, З.С. Зобкова** и др. – М.: Агропромиздат, 1989. – 311