

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Виробництво морозива з використанням натуральних харчосмакових наповнювачів

Згурський А.В.

Національний університет харчових технологій

Згурська Т.І.

Яготинський центр професійно-технічної освіти

З метою отримання нових композиційних продуктів сучасні тенденції розвитку вітчизняної харчової промисловості передбачають раціональне використання всіх видів сировини. При цьому найактуальнішим направленням розвитку є розроблення технологій на основі використання виключно натуральної сировини. Перспективним у створенні таких продуктів є поєднання молочної і рослинної сировини.

На кафедрі готельно-ресторанного бізнесу Національного університету харчових технологій розроблено новий вид морозива молочного, вершкового, пломбір та з комбінованим складом сировини з використанням в якості рослинної основи сировину з гарбуза (пюре зі свіжого гарбуза та порошок з гарбуза) та екстракт з суцвіття гібіскусу. Попередньо колективом авторів встановлено, що поєднання сухих речовин гарбуза (3...5 % за сухими речовинами) з молочною основою дозволяє виготовляти морозиво з високими показниками якості без додаткового застосування стабілізаційних систем, та забезпечити вміст у 100 г продукту β -каротину на 50...70 % та на 13...14 % у пектині від добової потреби організму [1]. За рахунок значного вмісту технологічно та біологічно-активних речовин екстракт із суцвіття гібіскусу може виступати в якості натурального барвника та регулятора кислотності [2]. Окрім того, при поєднанні екстракту з суцвіття гібіскусу з продуктами перероблення гарбуза, він виступає в якості симбіотика їх технологічно-функціональних властивостей в складних харчових системах та в сукупності як новий смако-ароматичний рецептурний компонент в морозиві зокрема. Встановлено, що синергетичний ефект від поєднання технологічно-функціональних властивостей екстрактивних речовин суцвіття гібіскусу та складових речовин продуктів перероблення гарбуза дозволяє зменшити вміст останніх на 0,5...1,2 % у складі сумішей для морозива на молочної основі без зниження його якісних характеристик. За рахунок внесення екстракту в готовому продукті збільшується вміст вітамінів (С, В₁, В₂, РР, К), солей заліза, марганцю, магнію, фосфору та кальцію. Враховуючи широку доступність та невисоку собівартість обраної сировини, наявність на внутрішньому ринку України широкого спектру технологічного обладнання розроблена технологія може бути застосована як для виробництва морозива м'якого так і загартованого.

Література

1. Згурський А. Формирование физико-химических показателей молочно-овощного мороженого в процессе фризирования / Андрей Згурский, Галина Полищук // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия – 2013. – № 1. – С. 29–33.
2. Гулак Е. В. Мороженое овощное с экстрактом гибискуса / Е. В. Гулак, А. В. Згурський, Г. Е. Полищук // VI Международная научно-практическая конференция «Безопасность и качество товаров», тезисы докл. – Саратов, 2012. С 26–27.