

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

Нові ідеї у галузі з виробництва морозива

О.В. Антонюк, Г.Є. Поліщук

Національний університет харчових технологій

Молочна промисловість належить до стратегічно важливих галузей економіки України. Це пов'язано з тим, що молочна продукція посідає важливе місце у раціоні харчування населення України: частка витрат вітчизняних споживачів на молочні продукти становить до 15 % від загальних витрат на харчові продукти.

Морозиво в Україні користується попитом серед різних верств населення та експортується у десятки країн світу. Рівень споживання даного продукту у нашій країні складає до 3 кг/рік на душу населення.

На кафедрі технології молока та молочних продуктів Національного університету харчових технологій проведені дослідження щодо розширення асортименту молочних продуктів десертної групи за рахунок застосування екстрактів квіткової та трав'яної сировини.

Зокрема, розроблено технологію і рецептури морозива молочного та ароматичного з екстрактами троянди, лаванди і гібіскусу; встановлено раціональні режими екстрагування та розроблено інженерно-математичну базу, яка дозволяє прогнозувати ефективність процесу екстрагування у системі «вода/квітова або трав'яна сировина»; для виробництва рослинних екстрактів запропоновано сучасне екстракційне обладнання (віброекстрактор), що має незаперечні переваги перед традиційними способом екстрагування.

Природні барвники, органічні кислоти, антиоксиданти, антимікробні, структуруючі, ароматичні та біологічно активні речовини у складі екстрактів формують оригінальні органолептичні та фізико-хімічні показники, збагачують морозиво біологічно цінними сполуками та поліпшують його мікробіологічні характеристики.

Соціальна значимість розробки та результати кваліметричної оцінки якості нових видів морозива підтвердили їх високі споживчі характеристики.

Дана розробка представляє практичний інтерес для фахівців галузі з виробництва морозива, оскільки в останні роки спостерігається підвищення попиту на натуральні харчові продукти без застосування хімічно модифікованих і синтезованих консервантів, барвників, ароматизаторів, які можуть викликати в організмі людини алергійні реакції, токсичні ураження тощо.

Саме тому, впровадження інноваційних технологічних рішень на вітчизняних галузевих підприємствах дасть можливість розширити асортимент морозива та підвищити рівень його споживання серед різних верств населення.