

18. Перспективні структуроутворюючі компоненти у виробництві заморожених десертів

Кузьмич Влада, Оксана Басс

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Розвиток крафтового виробництва морозива в Україні не стоїть на місці, а впевнено величезними кроками прямує в майбутнє. Надзвичайно швидкий темп розширення асортименту крафтового морозива спонукає великі промислові компанії не відставати та вводити в своє виробництво нові популярні смаки та підходити до цієї справи творчо.

Матеріали і методи. Для дослідження перспективності нових розробок опрацьовано сучасну, актуальну інформацію у відкритих електронних джерелах в мережі інтернет, а також публікації провідних спеціалістів галузі в наукових та популярних виданнях.

Результати. Ідея створення заморожених десертів із застосуванням певних інгредієнтів, виробів необхідної форми, структури і смаку потребує комплексного підходу. Використання традиційної сировини та технології не завжди дає можливості виготовити продукт із бажаними характеристиками.

Морозиво та десерти на основі морозива – це багатокомпонентні харчові продукти, які створюються за особливою технологією та вимагають використання сировини, яка окрім смакоутворюючих властивостей в процесі приготування та різноманітної обробки (термічної та механічної) повинна формувати стійку структуровану масу зі сталими властивостями. Продукт повинен зберігати свою форму за різних температурних умов, зокрема в процесі зберігання за температури побутових морозильних камер (не менше мінус 18 °С), а також під час споживання з урахуванням різки температурних змін.

Для формування структури морозива зазвичай використовують різноманітні стабілізатори у вигляді стабілізуючих систем до складу яких входять камеді, агароїди, каррагенан, моно- та дигліцериди жирних кислот, альгінат-натрію та ін. Рідше застосовуються пектини, білки, крохмаль. Однак не всі стабілізатори здатні достатньо гарно утримувати збиту десертну масу в процесі її отеплення і особливо при використанні різноманітних нових компонентів.

Крохмалепродукти, а саме патоки крохмальні та мальтодекстрин – перспективний вид сировини для застосування у складі заморожених десертів. Відомо, що підвищення ступеню оцукрення крохмальних паток при використанні їх у рецептурах морозива, впливає на структурно-в'язкісні характеристики сумішей, збільшує дисперсність повітряної фази в морозиві та знижує опір таненню готового продукту.

Висновки. Очікуваним ефектом заміни цукру на мальтодекстрин є уникнення рекристалізації води та збереження структури у готовому продукті під час його фасування та тривалого зберігання. Результати наукових та технологічних досліджень можуть дозволити використовувати цей компонент в масових та крафтових виробництвах для покращення властивостей класичних та принципово нових заморожених десертів

Література

1. Оптимізація складу морозива на молочній основі з цукристими речовинами / Н. М. Бреус, О. О. Басс, Л. Ю. Маноха, Г. Є. Поліщук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2016. - Т. 22, № 1. - С. 166-171.