

11. Перспективи використання заміників традиційних рецептурних компонентів у морозиві

Інна Маковій, Оксана Басс

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Морозиво – один із найпопулярніших десертів у світі. Його безперечна унікальність полягає у повній відмінності від інших видів солодощів за всіма органолептичними, фізичними характеристиками, способом виробництва та споживання. Попит на цей продукт є достатньо високим, тому розширення асортименту морозива є актуальним завданням галузі.

Матеріали та методи. Наші дослідження проводились на основі опрацювання інформації з відкритих друкованих та електронних джерел.

Результати. Споживчі вподобання українців щоріч стають все більш вибагливими. Що стосується морозива, то дані зміни пріоритетів у виборі того чи іншого виду цього десерту змінюються навіть частіше.

Ринок вітчизняного морозива зазнав безлічі якісних змін протягом останніх років. Ключовим фактором впливу на це, окрім економічного та прогресивно-технологічного, є все більша зацікавленість споживачів у якісних натуральних продуктах зі зрозумілим складом. На думку останніх справжнє молочне морозиво повинно виготовлятися виключно з молока, вершкового масла, вершків і цукру, а стабілізатори, емульгатори, замітники молочного жиру та ін. – це все «хімія» [1]. Досвідчені технологи, провідні науковці в харчовій галузі, дієтологи та просто освічені споживачі знають, що дане твердження хибне. Якісне морозиво може і повинно містити у своєму складі стабілізатори структури, деякі види морозиво практично не можливо виробити без емульгаторів, а замітники молочного жиру, між іншим, теж натуральні і в умовах дефіциту жирної молочної сировини є чудовим компонентом для пломбіру. Виробники можуть змінювати кількість і пропорції цих інгредієнтів з базовими, комбінувати їх, заміщувати для покращення якості морозива. Так, для заміни дорогого сухого молока можна використовувати натуральні недефіцитні продукти такого ж походження (суху молочну сироватку та казеїн) або продукти переробки злакових (зародки пшениці, бета-глюкан вівса, борошно тощо) [2, 3]. За результатами досліджень наших науковців, ці інгредієнти можуть застосовуватися також і для часткової заміни стабілізуючих систем. Для заміни вершкового масла економічно вигідно та доцільно з технологічної точки зору застосовувати натуральні замітники молочного жиру, емульсії на основі купажованих олій, які мають жирнокислотний склад максимально наближений до норм за вмістом насичених, поліненасичених і мононенасичених жирних кислот [4]. Враховуючи велику сировинну базу українських постачальників перелік подібних заміників може значно розширюватися.

Висновки. Отже, в умовах економічної напруги, що виникла сьогодні, а також вибагливості сучасного споживача, очікується, що індустрію морозива чекають якісні зміни, які полягають у використанні альтернативних видів сировини. Враховуючи вже відомі вітчизняні розробки та перспективу нових, можна зробити висновок, що виробляти натуральне, якісне і відносно недороге морозиво нетрадиційного складу можливо.

Література

1. Дослідження ринку морозива в Україні (2020р). <https://proconsulting.ua/ua/pressroom/issledovanie-rynka-morozhenogo-v-ukraine>
2. Виявлення впливу казеїну на показники якості морозива з різним вмістом жиру / Г. Є. Поліщук, Н. М. Бреус, І. та ін.// Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2020. – Т. 4, № 11 (106). – С. 24–30.
3. Удосконалення технології продукту білкового зернистого / І. М. Устименко, Н. М. Бреус, Г. Є. Поліщук // Наукові праці НУХТ. - 2016. – Т.22, №5. - С. 183-188.
4. Мартич, В. В. Застосування зернопродуктів у виробництві молочного морозива / В. В. Мартич, Г. Є. Поліщук // Продукты&Ингредиенты. – 2013. – № 5 (102). - С. 25-27.

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

88

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

Квітень – Травень 2022 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2022

88 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April – May, 2022. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 88 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends for printing, Protocol № 8, 25.03.2022

© NUFT, 2022

Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", Квітень – Травень 2022 р. – К.: НУХТ, 2022 р. – Ч.1. – 422 с.

Видання містить матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енергота ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 25 березня 2022 р.

© НУХТ, 2022