

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

Присвячується

80-річчю НУХТ

**НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ,  
ОБЛАДНАННЯ, БЕЗПЕКА ТА ЯКІСТЬ  
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ:  
СЬОГОДЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

**МАТЕРІАЛИ МІЖНАРОДНОЇ  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ**

***27-28 вересня 2010 р.***

**ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ**

***Частина 2***

**Київ НУХТ 2010**

## 15. РОЗШИРЕННЯ СИРОВИННОЇ БАЗИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА РІЗНИХ ГРУП

Г.Є.Поліщук, О.М.Рибак, О.В.Гулак, А.В.Згурський, Л.М.Мацько  
*Національний університет харчових технологій*

Морозиво є одним з найпопулярніших та рентабельних продуктів десертного ряду в Україні. Нині, в умовах економічної кризи, обсяги постачання молока-сировини на підприємства галузі невисокі за його високої вартості, що зумовлює актуальність технологічних розробок у напрямку як комбінування сировини різного походження, так і застосування виключно овочевої та трав'яної сировини. Подібні розробки сприятимуть не тільки частковому вирішенню проблеми раціонального використання сировини тваринного походження, але й впровадженню асортиментного ряду морозива підвищеної біологічної цінності з оригінальними органолептичними показниками.

Так, розроблено технологію морозива зі зниженим вмістом стабілізаторів або за їх повної відсутності. Аналогів подібних розробок не існує. Принципово новим технологічним рішенням авторів є застосування природних біополімерів, які містяться у рослинній сировині і переходять у активний стан під час теплового і механічного оброблення десертних сумішей перед фризераванням. Прикладом подібних технологій є застосування вівсяного борошна (часткова заміна стабілізатора та сухого знежиреного молочного залишку на камеді та слизи вівса) та гарбуза й порошку з гарбуза (повна заміна стабілізатора на природний пектин).

Інше технологічне рішення дає можливість повністю виключити застосування барвників та ароматизаторів при виробництві морозива ароматичного та льоду. Зважаючи, що морозиво споживають діти без обмеження за віковими групами, подібна розробка набуває особливого значення. Оптимізовано технологічні режими одержання водних екстрактів з нетрадиційної у виробництві морозива сировини. Результати розробок захищені відповідними патентами, а технології та рецептури викладено у нормативних документаціях.