

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ

П'ЯТОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

**«Перспективи розвитку м'ясної,
молочної та олієжирової галузей
у контексті євроінтеграції»**

7 — 8 листопада 2016 р.

Київ НУХТ 2016

35. ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ МОРОЗИВА

О. Ю. Кравченко, Т.Г. Осьмак

Національний університет харчових технологій

Харчування є одним з найважливіших чинників, що визначають здоров'я населення. Морозиво – це продукт із багатоконпонентним складом сировини, його рецептури включають нові повноцінні компоненти молочного і рослинного походження. Сучасна технологія морозива не може бути обтяжена трудомісткими технологічними процесами, пов'язаними із підготовкою та введенням компонентів, тривалим приготуванням сумішей різних за властивостями сировинних

інгредієнтів. Економічно доцільним та зручним є використання сухих сумішей для морозива.

В сучасних умовах підприємствами молочної промисловості випускається досить вузький асортимент сухих сумішей для морозива, вони мають традиційний склад: молочна основа, цукор, стабілізатор структури. Відомо, що забезпечення населення повноцінним раціональним харчуванням дає позитивні результати в зниженні захворюваності і поліпшенні показників здоров'я населення. Зважаючи на це, метою наших досліджень є розроблення сухих сумішей для морозива оздоровчого та лікувально-профілактичного характеру з покращеними органолептичними властивостями.

Найбільш відомі сухі суміші для морозива, які виготовляють способом сухого змішування інгредієнтів і в своєму складі містять суху молочну основу, цукор і стабілізатор. В традиційних рецептурах в якості підсолоджуючого компонента передбачається використання цукру, який має високу енергетичну цінність і не може бути рекомендований як дієтичний продукт.

Порушення екологічної обстановки, незбалансованість харчового раціону, призвели до значних негативних відхилень у стані здоров'я широких верств населення, до зменшення опірності організму, що у свою чергу сприяло зростанню соціальних хвороб. Цукровий діабет залишається однією з найбільш актуальних проблем клінічної медицини. Висока поширеність цукрового діабету в розвинених країнах, у тому числі і в Україні, ставлять його в ряд соціальних хвороб, що в свою чергу вимагає широкого проведення лікувально-профілактичних заходів. У зв'язку із цим проблема розробки продуктів функціонального призначення набуває особливої актуальності.

Аналіз літературних даних дозволив встановити, що існуючі технології виробництва харчових продуктів для діабетичного харчування передбачає використання цукрозамінників.

Замінники цукру вважаються достойною альтернативою традиційним цукровим речовинам у виробництві харчових продуктів, з ряду причин: здешевлюється і спрощується технологія виробництва; в десятки разів знижується калорійність продуктів; у поєднанні з фруктовими ароматизаторами і органічними кислотами солодкість підсолоджувачів посилюється і збагачує смак продукту; у виробників з'являється можливість розширення асортименту; в результаті зменшення частки вуглеводів у складі продуктів покращується їх біологічна стійкість при зберіганні.

Повна заміна цукру в рецептурах морозива призводить до зниження масової частки сухих речовин, що обумовлює появу вад структури і консистенції готового продукту. Щоб забезпечити одержання морозива оздоровчого та лікувально-профілактичного характеру високої якості з ніжною кремopodobною консистенцією доцільно вводити до його складу біологічно-активні наповнювачі рослинного походження.

Важливою складовою будь-якого продукту виступають смакові наповнювачі, які не тільки формують органолептичні властивості, але й збагачують продукт біологічно цінними інгредієнтами. Перспективним шляхом покриття дефіциту вітамінів, білків, вуглеводів, мінеральних речовин у харчуванні людини виступають плодово-овочеві наповнювачі.

Сухі порошки плодово-овочевих наповнювачів, які містять в собі органічні кислоти вуглеводи, пектинові речовини, вітаміни, мінеральні та інші біологічно-активні речовини. Такі наповнювачі відзначаються високою споживною цінністю та легко засвоюються організмом.