

13. НОВІ НАТУРАЛЬНІ ІНГРЕДІЄНТИ У ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА

О.В. Гулак

Г.Є. Поліщук

Національний університет харчових технологій

Підприємства галузі щороку пропонують споживачам усіх вікових груп нові види морозива за рахунок впровадження принципово нових технологічних й технічних рішень. Одним із шляхів їх реалізації є розроблення рецептур із застосуванням нових натуральних інгредієнтів. Рослинні екстракти — це комплекси біологічно активних речовин натурального походження, вони є визнаними мікронутрієнтами і володіють доведеною користю. Оскільки в останні роки відсутні нові розробки по застосуванню

рослинних екстрактів у виробництві морозива, науковцями кафедри технології молока та молочних продуктів Національного університету харчових технологій було удосконалено технологію морозива з рослинними екстрактами та розроблено рецептури нових видів морозива молочного та ароматичного з екстрактами троянди чайної, гібіскусу та лаванди. Було доведено роль зазначених екстрактів як смако-ароматичних рецептурних компонентів, природних барвників і біологічно-активних речовин. Виготовлення морозива виключно на основі рослинної сировини та комбінування її з молочною основою дасть можливість суттєво заощаджувати ресурси дефіцитної тваринної сировини та збагачувати її біологічно цінними компонентами.

Нові види морозива з рослинними екстрактами було досліджено за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками, розраховано їх харчову та біологічну цінність. Затверджено комплект нормативних документів та отримано ряд патентів на винаходи України.

Нові оригінальні рецептури морозива з квітковими екстрактами можуть бути віднесені до елітних видів морозива. Їх надзвичайно вишукані та екзотичні органолептичні властивості гарантують високу оцінку справжніх гурманів на ринку заморожених солодоців.