

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

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

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

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

25. Морозиво з екстрактами прянощів

Ольга Василенко, Вікторія Сапіга, Тетяна Осьмак, Лариса Чубенко
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Морозиво – один з найулюбленіших продуктів у нашій країні, до якого небайдужі як діти, так і дорослі. Його їдять як у спекотну літню спеку, так і в якості десерту або для підняття настрою в холодну пору. Різноманітність прянощів відкриває перед людиною цілу палітру смаків і запахів. Прянощі не просто роблять їжу смачнішою, вони володіють багатьма корисними властивостями.

Методи досліджень. Об'єктом дослідження є зразки молочного морозива з екстрактами прянощів. Мета досліджень – визначення впливу спецій на формування якісних показників молочного морозива. Для досягнення поставленої мети було використано органолептичні та фізико-хімічні методи оцінки якості молочного морозива.

Результати. З врахуванням хімічного складу та біологічної цінності прянощів на кафедрі технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій розроблені нові рецептури морозива з екстрактами імбиру та мускатного горіху.

В основу технології нового виду морозива з прянощами покладена класична технологічна схема виробництва морозива молочного. Технологія виробництва морозива з прянощами здійснювалась у два етапи: приготування нормалізованої суміші для морозива та приготування екстракту прянощів. Екстракт прянощів передбачається вносити в охолоджену нормалізовану основу перед визріванням.

На першому етапі досліджено раціональні технологічні режими екстрагування прянощів за змінних параметрів цього процесу – температури, тривалості, гідромодуля. Екстрагування способом мацерації здійснювали за гідромодулів (10÷30):1 з тривалістю від 10 до 30 хв в діапазоні температур 70...90 °С. Встановлено, що рекомендованими режимами екстрагування є температура 90 °С впродовж 20...30 хв за гідромодуля 1:10.

Наступним етапом роботи було встановлення впливу екстрактів прянощів на якісні показники морозива. Основними показниками за якими проводили оцінку якості морозива з екстрактами прянощів є: органолептичні показники, ступінь збитості, та активна кислотність.

Досліджували зразки морозива з різним вмістом екстрактів прянощів імбиру і мускатного горіха у співвідношенні 1:1. Масова частка сухих речовин, що вносить з екстрактом прянощів, %: 0,3 (зразок №1), 0,4 (зразок №2), 0,5 (зразок №3), 0,6 (зразок №4), 0,7 (зразок №5).

З метою отримання найкращих показників якості молочного морозива рекомендовано вносити екстракт із суміші прянощів у співвідношенні 1:1 з масовою часткою сухих речовин імбиру і мускатного горіха 0,4...0,6 %.

Висновки. Таким чином, науково підтверджено можливість застосування композиції прянощів мускатного горіха і імбиру у складі рецептур молочного морозива. Встановлено раціональні режими екстрагування суміші прянощів – температура 90 °С, витримка – 20...30 хв, гідромодуль – 1:10 та рекомендована масова частка сухих речовин екстракту прянощів.