

О.В. НЕМІРІЧ

доктор технічних наук, професор,  
завідувачка кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції,  
Національний університет харчових технологій,  
м. Київ

І.М. УСТИМЕНКО

кандидат технічних наук, старший викладач,  
кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції,  
Національний університет харчових технологій,  
м. Київ

В.В. КУЧИНСЬКИЙ

магістрант кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції  
Національний університет харчових технологій,  
м. Київ

## **ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА БЕЗЛАКТОЗНОГО МОРОЗИВА, ЗБАЛАНСОВАНОГО ЗА ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ**

Морозиво, як правило, виготовляють на основі молочної суміші з використанням сухого знежиреного молока як джерела білка, що призводить до звуження кола споживачів через вміст лактози у готовому продукті. У той же час отримання суміші, за традиційними технологіями, є ускладненим процесом, зазвичай, через використання інгредієнтів рослинного походження. Слід зазначити, що жирова фаза традиційної суміші, що представлена молочним жиром, призводить до отримання морозива зі зниженим вмістом поліненасичених жирних кислот та їх незбалансованим складом.

Тому актуальним завданням є використання жирових компонентів у вигляді поліфункціонального напівфабрикату, збалансованих за жирнокислотним складом, білкових, що не містять у своєму складі лактозу, сушеної харчової продукції та структуроутворювача з метою отримання безлактозного морозива підвищеної харчової цінності та інтенсифікації технологічного процесу.

За попередніми дослідженнями встановлено можливість використання дрібнодисперсної, агрегативно та седиментаційно стійкої харчової емульсії як жирової основи поліфункціонального напівфабрикату для отримання морозива. Жирова фаза емульсії представлена збалансованою за жирнокислотним складом купаженою олією [1]. Сушена харчова продукція – овочеві порошки у складі поліфункціонального напівфабрикату надасть як смакових та колірних властивостей, так і покращить фізико-хімічні показники якості готового замороженого десерту [2].

З метою отримання відповідної масової частки білка, для забезпечення споживчих властивостей, рекомендовано використовувати рисове, вівсяне, конопляне, фундукове, кедрове, з пшеничних зародків та грецького горіха борошно як джерел рослинного білка у складі безлактозної суміші морозива. Для стабілізації полідисперсної фази безлактозного морозива пропонується використовувати карагенан, що має рослинну природу.

Висновки. Використання поліфункціонального напівфабрикату, що містить харчову емульсію та інгредієнти рослинного походження – овочеві порошки, рисове, вівсяне, конопляне, фундукове, кедрове, з пшеничних зародків та грецького горіха борошно та карагенан дозволить отримати безлактозне морозиво зі збалансованим жирнокислотним складом, покращеними органолептичними та фізико-хімічними показниками якості.

### Література

1. Устименко, І. М. Удосконалення технологій молоковмісних продуктів шляхом використання харчових емульсій : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 "Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів" / Устименко Ігор Миколайович ; Нац. ун-т харч. технол. - Київ, 2019. – 24 с.

2. Теоретичне дослідження способів сушіння овочів та фруктів / Т. А. Тарасенко, В. В. Євлаш, О. В. Неміріч, та ін. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. – 2015. – Т. 17, № 4 (64). – С. 146–158.