

Технічні науки

УДК 664.8

Бугмій Ілля Олександрович

здобувач

Національного університету харчових технологій

Buhmii Illia

Student of the

National University of Food Technologies

Гавриш Андрій Володимирович

кандидат технічних наук,

доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції

Національний університет харчових технологій

Havrysh Andrii

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor

National University of Food Technologies

**УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ МОРОЗИВА
ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ ДРАГЛЕ УТВОРЮВАЧА
IMPROVEMENT OF ICE CREAM PRODUCTION TECHNOLOGY
DUE TO THE USE OF DRAGLE FORMER**

Анотація. Для підвищення попиту серед споживачів, заклади ресторанного господарства мають постійно розвиватися та ніколи не зупинятися.

Вагому частину серед продукції складають десерти, і особлива увага прикута саме до морозива. Морозиво – це заморожений десерт, який містить у своєму складі молоко та молочні продукти, а також: цукрозу, стабілізатори, плодово-овочеву сировину, смакові та ароматичні речовини.

Споживачі, відвідуючи певний заклад, очікують від морозива особливі враження, тому що це смак знайомий усім з дитинства. Щоб, вирізнятися серед інших потрібно провести немалу роботу щодо вдосконалення вже існуючих рецептур.

У даній роботі описано використання драгле утворювача, авокадо та фісташки для покращення структури морозива і надання йому нових смакових властивостей.

Ключові слова: морозиво, авокадо, фісташка, драгле утворювач.

Summary. To increase demand among consumers, restaurant establishments must constantly develop and never stop.

Most of the products are desserts, and special attention is paid to ice cream. Ice cream is a frozen dessert that contains milk and dairy products, as well as: sucrose, stabilizers, fruit and vegetable raw materials, flavoring and aromatic substances.

Consumers, visiting a certain establishment, expect special impressions from ice cream, because it is a taste familiar to everyone from childhood. In order to stand out among others, you need to do a lot of work on improving existing recipes.

This work describes the use of gelling agent, avocado and pistachio to improve the structure of ice cream and give it new taste properties.

Key words: ice cream, avocado, pistachio, jelly former.

Метою є удосконалення технології виробництва морозива за рахунок використання драгле утворювача, авокадо та фісташки.

Об’єкт дослідження – технологія виробництва морозива з використанням драгле утворювача.

Методи дослідження – загальноприйняті та спеціальні методи досліджень, а саме: органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, математичні.

На основі проведених дослідів було визначено технологію приготування морозива авокадо-фісташкового з додаванням желатину, результати відображені у таблиці 1.

Таблиця 1

Рецептура морозива авокадо-фісташкового з додаванням желатину

Сировина	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини на 1 кг продукції, г			
		Контроль – без добавок		З авокадо, фісташкою та желатином	
		В натурі	В сухих речовинах	В натурі	В сухих речовинах
Молоко	13	400	52	200	26
Вершки	17	400	68	200	34
Цукор	99,90	100	99,9	100	99,9
Глюкозний сироп	70	100	70	100	70
Авокадо	42	-	-	200	84
Фісташкова паста	89,2	-	-	50	44,6
Фісташка	95,6	-	-	140	143,4
Желатин	99,2	-	-	10	9,9
Вихід готової продукції, г	-	1000	289,9	1000	512,1

Також була проведена органолептична оцінка морозива контролю та інноваційного зразка, результати відображені у таблиці 2.

Таблиця 2

Органолептичні властивості морозива авокадо-фісташкового

Показники	Характеристика морозива	
	Контроль	з додаванням авокадо, фісташки та желатину
Зовнішній вигляд	Виріб круглої форми з нерівною поверхнею	Виріб правильної форми, поверхня не гладка
Смак	Приємний, в міру солодкий, відчувається смак вершків	Приємний, основні компоненти чудово відчуваються
Запах	Молочний	Молочний з нотками фісташки
Колір	Білий	Світло-зелений
Консистенція	Кремо-подібна	Кремо-подібна з хрусткою фісташкою

Також було проведено фізико-хімічний аналіз виготовленої продукції, результати відображені в таблиці 3.

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники якості морозива авокадо-фісташкового з додаванням желатину

Показник	Значення в морозиві	
	контроль	з авокадо, фісташкою, желатином
Масова частка вологи, %, не більше	66	51
Масова частка жиру, %, не більше	15	19
Кислотність, Т, не більше	22	49
Збитість, %	60	100

Наведено результати визначення хімічного складу нового морозива на 100г виробу за масовою часткою продуктів та їх цінністю на 100г сировини.. Енергетичну цінність розробленого виробу розраховували, виходячи з його хімічного складу. Для оцінки ступеня забезпечення добової потреби людини у важливих фізіологічно-функціональних інгредієнтах визначали інтегральний скор. розробленого морозива та контрольного зразка за умови вживання встановленої.

Порівняльний хімічний склад наведено в таблиці 4.

Таблиця 4

Хімічний склад виробу

Найменування показника, %	Контроль	Морозиво авокадо-фісташкове
Масова частка вологи	66	51
Вміст білків	3	3,2
Вміст жирів	4	9,3
Вміст вуглеводів	24	30,4
Харчові волокна	1,4	1,2
Ккал	198	249,0

Висновок. Для дослідження було обрано класичну рецептуру вершкового морозива, а також створено власну інноваційну продукцію – морозива з додаванням авокадо, фісташки та желатину.

Було проведено фізико-хімічний аналіз зразків, та встановлено наступні показники:

- Вологість;
- Кількість жиру;
- Кислотність;
- Збитість морозива;

За органолептичними показниками новий продукт є кращим за контрольний зразок, окрім зовнішнього вигляду, також завдяки додавання желатину, жири не кристалізуються і мають ніжну консистенцію.

Література

1. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посіб. / за ред. проф. А.М. Дорохович і проф. В.М. Ковбаси. К. : Фірма «ІНКОС», 2015. 632 с. (in Ukr.).
2. Біохімічні та фізико-хімічні основи удосконалення технології галузі: опорн. консп. лекцій для студ. спец. 8.015170103 "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів" / уклад. : Г.М. Лисюк, О.В. Неміріч ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків : ХДУХТ, 2012. 21 с.
3. Бровко О.Г, Гордієнко А.С, Дмитрієва А.Б. Товарознавство харчових продуктів. М. : Економіка, 1989.
4. Поклаж А.Г, Шаманов А.В. Морозиво – це бізнес благородний і вдячний, вічний і вірний, світової і мирний. М. : Парус, 2000.
5. Крусь Т.М., Храмцов А.Г. Волокітіна З.В. Технологія молока і молочних продуктів. М. : Колос, 2004.
6. Оленев Ю.А. Довідник з виробництва морозива. М. : Делі, 2004.
7. Оленев Ю.А. Технологія та обладнання для виробництва морозива. М. : Делі, 1999.

8. Мова Н. Инновационная деятельность в Украине и направления её развития / Н. Мова, В. Хаустов // Економіка України. 2001. № 6. С. 29–34.