

1. Арсеньева, Т. П. Технология сливочного масла: учеб. пособие / Т. П. Арсеньева – СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2013. – 303 с.
2. Рау, В. В Рынок сливочного масла: тенденции развития / В. В. Рау // Международный журнал прикладных наук и технологий «Integral». – 2019. – № 4 (2). – С. 175-189.
3. Топникова, Е. В. Основные факторы, влияющие на качество и хранимоспособность сливочного масла / Е. В. Топникова // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 4. – С. 51-52.

УДК 663.674

ВЛИЕНИЕ СОСТАВА СЫРЬЯ НА КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ МОРОЖЕНОГО

Павлистова Н. А.

УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий»

г. Могилев, Республика Беларусь

В Беларуси на сегодняшний день насчитывается около 150 наименований и модификаций мороженого. Причем пломбирсы и сливочное мороженое составляют 80 % основного объема реализуемого мороженого.

Качество и польза мороженого во многом определяется его составом, т. е. сырьем, которое используется при его производстве. К сырью, используемому в производстве мороженого, можно отнести следующие ингредиенты: молочное сырье и молочные продукты; растительные масла; жиры и заменители молочного жира; сахар и сахаристые вещества; стабилизаторы, эмульгаторы; плодово-ягодное сырье; вкусовые добавки, наполнители; ароматизаторы; красители и др. [1].

Несмотря на многообразие ингредиентов, основным видом сырья при выработке мороженого являются молоко и молочные продукты. К ним относятся молоко цельное и обезжиренное, сливки различной жирности, сыворотка молочная, пахта, сухое и сгущенное молоко, различные виды сливочного масла и др.

От качества молочного сырья во многом зависят потребительские свойства мороженого как его органолептические показатели (вкус, аромат), так и физические (таяние, структура, кремовидность) свойства. Молочное сырье – это основной ингредиент в производстве мороженого, которое содержит в своем составе белки, играющие роль эмульгаторов и стабилизаторов структуры продукта.

Традиционно при выработке мороженого используют натуральное молоко, т. к. в сравнении с сухим молоком, оно обладает более низкой себестоимостью. Однако применение натурального молока

имеет свои недостатки: необходимость ежедневной доставки и приемки молока, контроля качества и пр. Использование предприятиями сухого молока дает возможность производителям мороженого не зависеть от вышеперечисленных факторов. Таким образом, при производстве мороженого в настоящее время многие производители переходят на использование сухого молока.

Одним из важных компонентов мороженого является жир. Молочный жир при производстве мороженого вводится с такими компонентами, как цельное молоко, сливки, сливочное масло, концентрированный молочный жир [2].

Сахар и сахаристые вещества являются обязательными компонентами во всех видах мороженого, придают ему сладкий вкус, понижают температуру замерзания мороженого, препятствуют образованию крупных кристалликов льда при фризеровании.

В производстве мороженого могут использоваться также и разнообразные плоды и ягоды. Их применяют свежими и замороженными, в виде пюре, соков, сиропов, варенья, джемов, повидла [3].

Целью проводимых исследований являлось изучение рынка мороженого; состава и свойств сырья, которое используется при производстве мороженого; разработка рецептур и оценка потребительских свойств мороженого с использованием различного растительного сырья.

Изучив и проанализировав литературные источники, было установлено, что на сегодняшний день актуально проводить исследования в области новых разработок мороженого, а также в области использования молочного и растительного сырья различного состава при производстве мороженого.

В работе при производстве смесей для мороженого использовались различные виды и концентрации растительных компонентов. Вырабатывалось мороженое с яблочным, яблочно-банановым, лимонным, вишневым, морковным, тыквенным, абрикосовым и малиновым растительными ингредиентами. Анализ результатов показал, что наилучшими органолептическими и потребительскими свойствами обладало мороженое, полученное с использованием таких растительных компонентов, как морковное, тыквенное, лимонное и абрикосовое пюре, где в качестве стабилизатора использовался желатин.

Список сырья, которое можно использовать в производстве мороженого, постоянно расширяется. Вследствие чего необходимы исследования влияния использования того или иного сырья на качество готового мороженого.

Ведутся исследования влияния сливок и сливочного масла как жировой основы различных видов стабилизаторов, на качественные

показатели смесей для мороженого. Исследуется возможность использования в качестве молочного компонента в мороженом козьего молока.

ЛИТЕРАТУРА

1. Арсеньева, Т. П. Справочник технолога молочного производства / Т. П. Арсеньева // Технология и рецептуры. Т. 4. Мороженое. – СПб: ГИОРД, 2002. – 184 с.
2. Справочник по производству мороженого / Ю. А. Оленев [и др.]. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 798 с.
3. Маршалл, Р. Т. Мороженое и замороженные десерты: справочник-учебник / Р. Т. Маршалл, Г. Д. Гофф, Р. У. Гартел; пер. с англ. – СПб.: Профессия, 2005. – 373 с.

УДК 664.34

ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ ПОРОШКА ЛАМИНАРИИ КАК ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДОБАВКИ К МАЙОНЕЗНЫМ СОУСАМ

Панина Е. В., Сорокина И. А., Королькова Н. В.

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
г. Воронеж, Российская Федерация

В настоящее время майонез стал одним из самых употребляемых в мире соусов, т. к. подходит к очень многим холодным и горячим блюдам. Существующий ассортимент майонезов и майонезных соусов представлен в очень большом разнообразии. Российские производители в попытке сэкономить на сырье и в погоне за прибылью добавляют загустители и стабилизаторы эмульсий [1, 2].

В таких случаях можно добавить к названию по ГОСТу какие-либо слова, например «легкий», «низкокалорийный», «свежий», «новый» и т. д. Данная уловка остается безнаказанной, т. к. не противоречит законодательству РФ. В научном мире такие продукты называют фальсификатами. В последние годы политика Российского государства направлена на борьбу с такими продуктами.

Цель исследований – изучить свойства и состав порошка ламинарии на предмет функциональности и как структурообразователя.

Актуальным направлением здорового питания является обогащение рациона йодом и микроэлементами, которыми богаты морепродукты и морские растения. Одним из самых доступных и ценных с точки зрения химического состава растений является ламинария, слоевища которой содержат белок, высокомолекулярные полисахариды, каротиноиды, йод, витамины В и D, минералы – марганец, медь, бор [1].