

ПОДБОР ВИННОГО НАПОЛНИТЕЛЯ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Терешко А.Г.

**Научный руководитель - Гуца Н.Ф., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Мороженое представляет собой сладкий продукт, получаемый взбиванием и замораживанием специально приготавливаемых смесей, содержащих в определенных соотношениях составные части молока, плодов, ягод, овощей, сахарозу, стабилизаторы. Благодаря содержанию молочного жира и белков, углеводов, минеральных веществ и витаминов оно обладает высокой пищевой ценностью и легко усваивается организмом. Известно, что мороженое обладает лечебно-профилактическими свойствами против ангины (тонзиллита). Калорийность молочного и кисломолочного мороженого составляет 1300-1350 ккал/кг, сливочного – 2000, пломбира – 2600 ккал/кг.

На сегодняшний день на белорусском рынке присутствует достаточно большой ассортимент мороженого, как классического, так и любительских видов.

В качестве наполнителей при производстве мороженого используют различные плодово-ягодные, фруктовые джемы, повидло, варенье, цукаты, сиропы, соки и экстракты, а также сухие плоды и ягоды, шоколад, воздушный рис и другие.

Расширение ассортимента любительских видов мороженого обусловлено прежде всего пожеланиями и предпочтениями потребителя.

На предприятиях общественного питания мороженое является одним из типичных видов десертной продукции. Посетителями подобных заведений главным образом являются взрослые люди, предпочитающими десерты из мороженого с добавлением алкогольных напитков, например, с ликером. Среди наполнителей, содержащих алкоголь, по антиоксидантным свойствам выделяются виноградные вина. Они содержат большое количество витаминов, микро- и макроэлементов, полезных для здоровья человека, а малые количества винных спиртов улучшают пищеварение. Таким образом, использование винного наполнителя в составе мороженого позволит увеличить биологическую ценность продукта.

В связи с этим в работе осуществляли подбор дозы, способа и стадии внесения винного наполнителя в смесь для мороженого.

Получение мороженого осуществляли на мороженице MaxwellMW-1441W.

В качестве наполнителя использовали белое и красное виноградные вина с содержанием сахара 30-160 % и этилового спирта 9-16%. Доза наполнителя была подобрана таким образом, чтобы продукт имел приятный мягкий вкус без выраженного привкуса алкоголя, и содержание алкоголя не превышало 3 %. Установлено, что наилучшая сочетаемость молочной основы с винным наполнителем наблюдалась в мороженом с вином из белых сортов винограда.

Установлены способ и стадия внесения винного наполнителя в молочную смесь при производстве мороженого. Подобраны стабилизационные системы для винного наполнителя и молочной смеси, позволяющие обеспечить в продукте характерную однородную консистенцию без кристалликов льда.

На основании выполненной работы были разработаны рецептуры для мороженого с винным наполнителем.