

## **РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ МОРОЖЕНОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**Лугина А.В., Соколов А.И.**

**Научный руководитель – Павлистова Н.А., к.т.н.**

**Могилевский государственный университет продовольствия**

**г. Могилев, Республика Беларусь**

Приоритетным направлением развития молочной промышленности является расширение ассортимента продуктов здорового питания за счет использования функциональных ингредиентов и регулирования состава молочных продуктов с целью удовлетворения потребностей конкретных групп населения.

Молочные продукты функционального назначения обладают защитными свойствами и формируют иммунный статус организма. В связи с популяризацией здорового образа жизни и рационального питания ассортимент функциональных продуктов питания за последнее десятилетие значительно возрос. Однако в Республике Беларусь выпускаются в основном функциональные кисломолочные продукты, тогда как за рубежом функциональные ингредиенты находят все большее применение в молочных десертах, в частности мороженом.

Мороженое является на сегодняшний день одним из перспективных видов комбинированных молочных продуктов, обладающее наряду с превосходными вкусовыми качествами, высокой пищевой, энергетической и биологической ценностью.

Рынок мороженого Республике Беларусь включает более 300 разновидностей мороженого, отличающегося по составу, вкусовым качествам, консистенции, форме, массе порции и пр. Несмотря на многообразие рецептов, работы над увеличением ассортимента, совершенствованием технологии, расширением диапазона используемого сырья, новых и нетрадиционных наполнителей и добавок продолжают. При этом анализ ассортимента мороженого Республики Беларусь показал, что самыми востребованными и выпускающимися в наибольшем объеме, являются, как и прежде, такие виды мороженого как молочное, сливочное, пломбир.

Целью работы являлось изучение рынка функционального мороженого, оценка целесообразности проведения исследований в данном направлении, разработка рецептов и оценка потребительских свойств молочного мороженого функционального назначения с использованием плодового, ягодного и овощного сырья отечественного производства.

Изучив и проанализировав литературные источники, было установлено, что на сегодняшний день актуально проводить исследования в области разработок и внедрения новых видов мороженого на производстве, поскольку на предприятиях молочной промышленности Республики Беларусь функциональные виды мороженого не вырабатываются.

В работе при производстве смесей на мороженое использовались различные виды и концентрации растительных ингредиентов и стабилизаторов. Разрабатывались рецептуры на мороженое с использованием яблочного, яблочно-бананового, лимонного, вишневого, морковного, абрикосового и малинового пюре. Анализ результатов показал, что наилучшими органолептическими и потребительскими свойствами обладало мороженое, в рецептуры которого были заложены такие растительные компоненты, как морковное, лимонное и абрикосовое пюре.