

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО В УСЛОВИЯХ ООО «БАШКИРСКОЕ МОРОЖЕНОЕ»

Марьинских Татьяна Александровна

студент, Башкирский государственный аграрный университет, РФ, г. Уфа

Валитов Фарит Равилович

научный руководитель, ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ» РФ, г. Уфа

TECHNOLOGICAL ASPECTS OF THE PRODUCTION OF CREAMY ICE CREAM IN THE CONDITIONS OF LLC «BYSHKIR ISE CREAM»

Tatyana Marinskikh

FGBOU VO "Bashkir State Agrarian University", Russian, Ufa

Valitov F.R.

Scientific director, FGBOU VO "Bashkir State Agrarian University", Russia, Ufa

Аннотация: Работа посвящена технологическим аспектам производства сливочного мороженого. При органолептических и физико-химических исследованиях было установлено, что данный вид продукции соответствует надлежащим документам.

Abstract. The work is devoted to the technological aspects of the production of creamy ice cream. During organoleptic and physico-chemical studies, it was found that this type of product complies with the appropriate documents.

Ключевые слова: Оценка качества, сливочное мороженое, органолептическая оценка, физико-химическая оценка.

Keywords : Quality assessment, ice cream, organoleptic assessment, physico-chemical assessment.

Актуальность данной темы в контроле качества продукции, так как мороженое пользуется популярностью и спросом у населения.

Цель исследования: определить органолептические и физико-химические показатели мороженого.

Задачи

1) провести органолептическую оценку готового продукта

2) провести физико-химический анализ мороженого

Объекты и методы исследования

Объектами исследования были выбраны 2 образца мороженого, а именно:

1. молочное
2. пломбир

В соответствии с 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное, пломбир» мороженое в зависимости от содержания массовой доли жира подразделяют на сливочное, молочное, пломбир. Мороженое должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологической инструкции с соблюдением требований санитарного законодательства государства, принявшего стандарт. Общие технические условия информация для потребителя должна содержать в себе маркировку с указанием: на упаковке обязательно должны быть время производства и дата.

Таким образом, можно заметить, что все образцы мороженого полностью удовлетворяют требованиям соответствия с ГОСТ 31457-2012.

Органолептическую оценку осуществляют по ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 «Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ».

Органолептическим методом определяют такие показатели мороженого как: цвет; консистенция; вкус и запах; структура; внешний вид.

Таблица 1.

Органолептические показатели мороженого

Показатели	Характеристика
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запаха.
Структура	Однородная, без ощутимых комочков, стабилизатора и эмульгатора, частичек кристаллов льда. При использовании продуктов в целом виде или в виде кусочков "прожилок", "стержня", "спиралевидных вclusions" наличием их включений.
Цвет	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или массе каждого слоя многослойного мороженого.
Внешний вид	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной формой вафельного или дозирующего устройства, вафельных изделий (печенья) или полностью или частично покрытые глазурью или без глазури (шоколадом). Допускаются незначительные (не механические повреждения и отдельные трещины на порцию) трещины глазури (шоколада), вафель, в том числе кромок вафельных изделий, не более 10 мм.

Консистенция	Плотная
--------------	---------

Из таблицы 1 видно, что мороженое по органолептическим показателям удовлетворяет требования ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 «Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ».

Таблица 2.

Результаты физико-химической оценки мороженого

Наименование мороженого	Массовая доля, %, не менее			Температура хранения, °С
	Молочного жира	Сахарозы	Сухих веществ	
Молочное	0,5; 1,0; 1,5; 2,0	15,5	28,0	от -18 до -25
	2,5; 3,0; 3,5; 4,0	15,5	29,0	
	4,5; 5,0; 5,5; 6,0	14,5	30,0	
	6,5; 7,0; 7,5	14,5	32,0	
Пломбир	12,0; 12,5	14,0	36,0	
	13,0; 13,5	14,0	37,0	
	14,0; 14,5	14,0	38,0	
	15,0; 15,5	14,0	39,0	
	16,0; 16,5	14,0	40,0	
	17,0; 17,5; 18,0; 18,5	14,0	41,0	
	19,0; 19,5; 20,0	14,0	42,0	

В процессе физико-химических исследований у образцов мороженого определялись следующие показатели: массовая доля молочного жира, массовая доля сахарозы и массовая доля сухих веществ.

После проведенных органолептических и физико-химических исследований можно сделать вывод, что образцы мороженого могут реализовываться в торговой сети.

Список литературы:

1. ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное, пломбир»
2. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь, А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев; Под ред. А.М. Шалыгиной. – Москва: КолоС, 2014. – 455с.