



Самарский государственный технический университет

Разработка рецептуры и технологии производства мороженого с фруктовыми и овощными пюре

Цель работы: разработка рецептуры и технологии мороженого с фруктовыми и овощными пюре.



Практическая значимость работы:

- решение проблемы сбыта и переработки яблочного и овощного сырья Самарской области;
- использование безотходных технологий;
- обогащение традиционных продуктов функциональными добавками, содержащими натуральные антиоксиданты, которые способны снижать риск заболевания сердечно-сосудистыми и онкологическими заболеваниями;
- расширение ассортимента мороженого;
- снижение калорийности продукта за счет введения яблочного и овощного пюре.

Ожидаемые результаты работы:

- разработать рецептуру и технологию мороженого с яблочным, перцевым, морковным, тыквенным и томатным пюре;
- получить оригинальные вкусы, необычайно богатые ароматы, нежные цветовые гаммы мороженого, благодаря добавлению яблок, овощей и натуральных специй: корицы, ванили, кардамона, имбиря;
- повысить антиоксидантный статус мороженого за счет введения растительных компонентов, благодаря чему замедлятся процессы старения организма, повысится иммунитет, снизится риск заболевания раком;
- увеличить срок хранения мороженого за счет антиоксидантов яблок, овощей и специй, которые замедляют процессы окисления молочного жира;
- снизить калорийность любимого лакомства благодаря замене части молочного жира на фруктовые и овощные пюре, что сделает мороженое легким, вкусным и полезным продуктом.

