



МОРОЖЕНОЕ-
ДЕЛИЦИОЗНОЕ
ПЕЧАТВО.



ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА.

- 1) Познакомиться с технологией производства мороженого
- 2) Изучить состав мороженого
- 3) Дать полезные рекомендации знакомым по приобретению и употреблению мороженого



Впервые мороженое появилось в Китае около 3000 лет назад. Для его охлаждения использовали смесь льда с пищевой солью.



В Европу мороженое попало
благодаря Марко Поло в
1292 году.

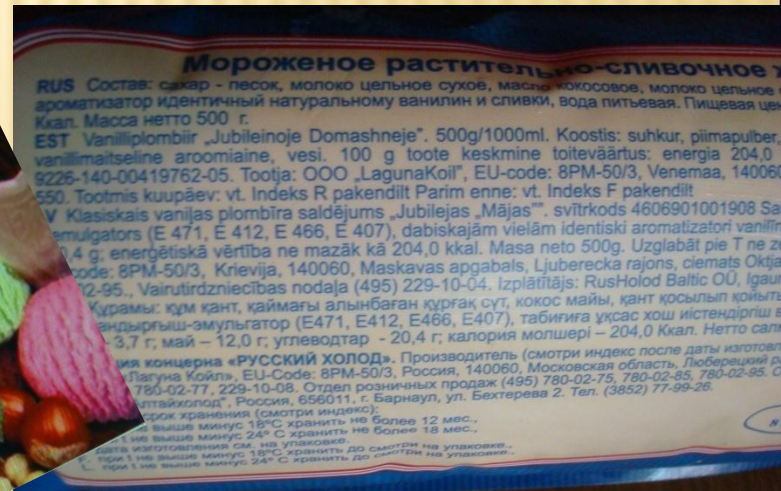


Прообразом современного мороженого можно считать замороженное молоко, которое раньше заготавливали в России.





Мороженое - это взбитый, а затем замороженный продукт, состоящий из молока, ягод, фруктов, орехов, мёда, сахарозы, шоколада, жиров, ароматизаторов, стабилизаторов, красителей и других пищевых добавок.



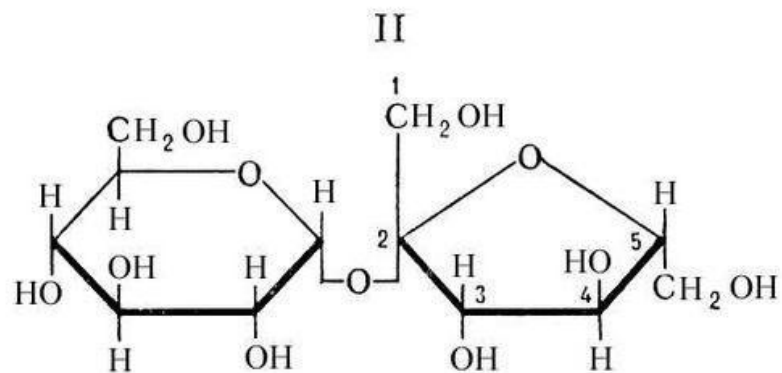
Молоко – ценный пищевой продукт.

Вкус свежего молока приятный, слегка сладковатый,
цвет желтовато- белый.

Состав:

- вода 87,5%
- Молочный сахар 4,7%
- Жир 3,9%
- Белки 3%
- Минеральные вещества 0,7%
- Витамины
- ферменты

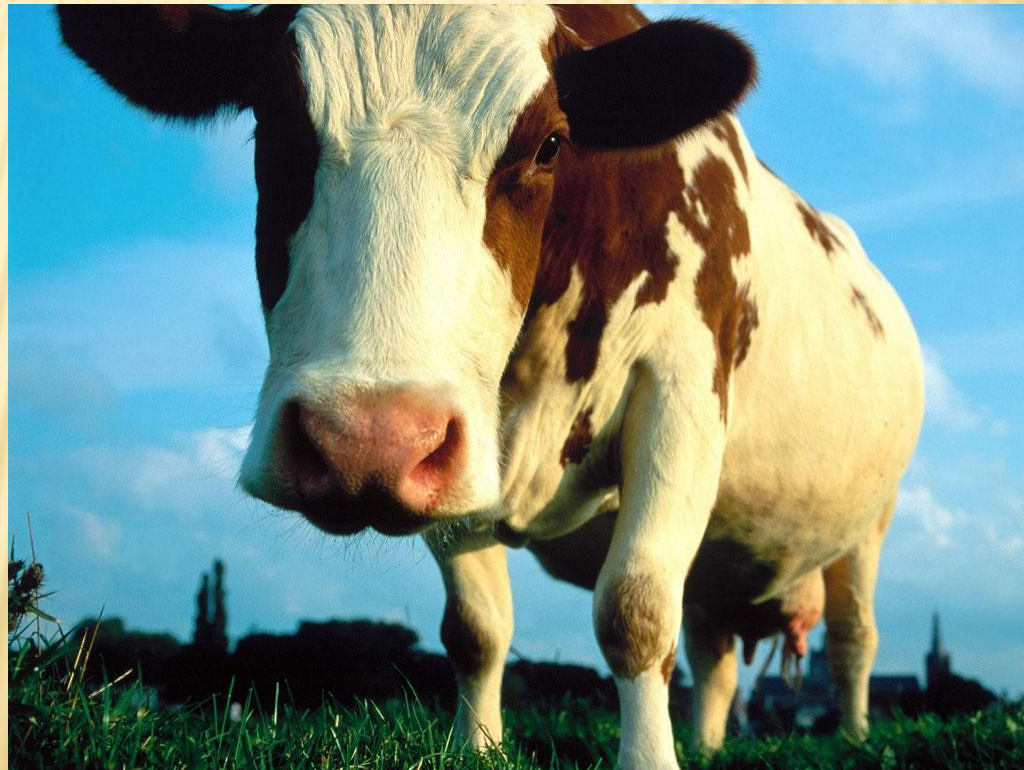




Сахароза – органическое соединение, твердый бесцветный кристаллический продукт. Используется в пищевой и микробиологической промышленности.



Жиры – вещества главным образом животного или растительного происхождения, состоящие из сложных эфиров глицерина и одноосновных высших карбоновых кислот.



Красители - группа природных или синтетических красителей, пригодных для окрашивания пищевых продуктов.

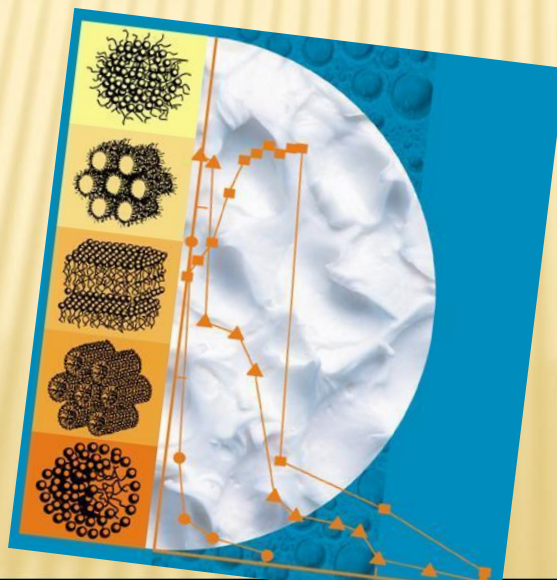


Стабилизаторы – это особая группа добавок, применяемых в разных отраслях пищевой промышленности, главным назначением которых является формирование и сохранение консистенции, текстур, форм и потребительских качеств продуктов.

В качестве стабилизаторов в мороженом используют гуаровую и ксантоновую камеди.



Эмульгаторы - это вещества, в основном, липиды, которые обладают способностью связывать водно-жировую смесь, обеспечивая стойкость эмульсии. Благодаря их использованию мороженое сохраняет свою пышную структуру даже при таянии.



Композиция мороженого



ажная составляющая

о - это **глазурь**.

Она

коладной,

молочно-

й,

белой, фруктовой.

компоненты глазури: какао-

растительный жир,

удра, какао-

порошок,

ы,

молоко сухое,

горы.



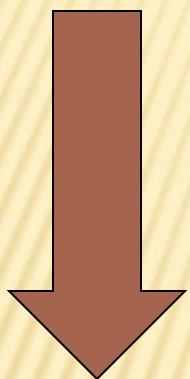
Что касается **упаковки**, то в качестве "первичной упаковки" для многих сортов мороженого традиционно используются **вафли**. В основном - сахарные трубочки, вафельные стаканчики и вафли листовые.

Вафельные изделия должны иметь равномерную окраску, быть хрустящими на вкус и хорошо пропеченными.

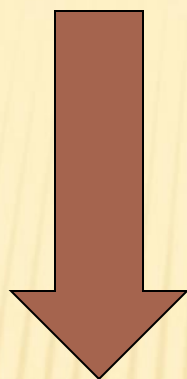
<http://py>



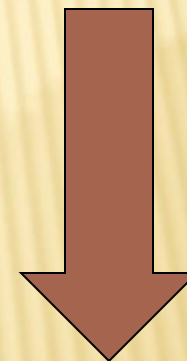
РАЗЛИЧАЮТ 3 ВИДА МОРОЖЕНОГО.



**плодово –
ягодное**



**на молочной
основе**



ароматическое





Чтобы получить различные виды мороженого, к восстановленной смеси прибавляют ароматизаторы или наполнители.



В молочном мороженом содержится:

- 3,5% жира
- 15,5% сахара
- 29% сухих веществ

Чтобы приготовить фруктовое мороженое в два слоя различных цветов, сначала заливают в форму один слой, затем другой.

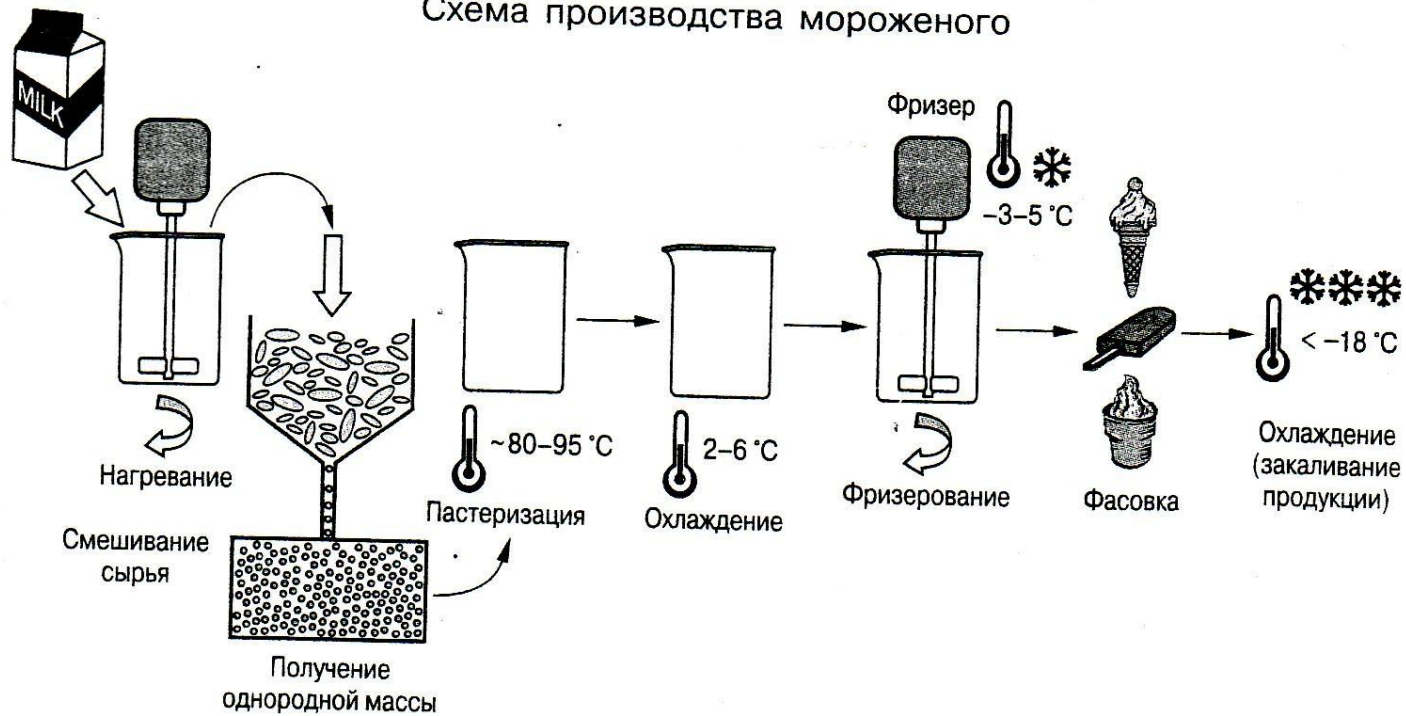


ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА:

- Смешивание сырья
- Охлаждение
- Хранение и созревание
- Фрезерование смеси
- Закаливание продукции



Схема производства мороженого

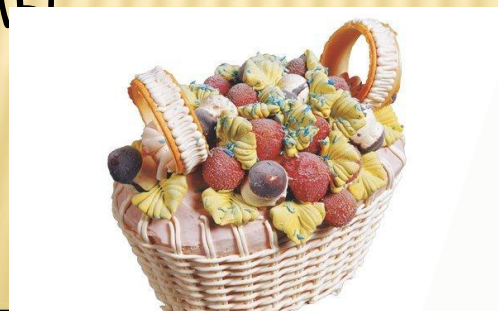






Полезьа мороженого

- Снижает кровяное давление
- Укрепляет костную ткань
- Усиливает мозговую деятельность
- Уменьшает опасность заболевания раком пищеварительной системы



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

В Луганске (Украина) изготавливали самый длинный рулет из мороженого. Его длина 17 м 97 см. Это достижение внесено в книгу рекордов Гиннеса!

