

АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА ТОМАТНОГО МОРОЖЕНОГО

Коробченко А.Д.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, e-mail: dogsanna2@gmail.com

Мороженое – пищевой продукт-десерт, получаемый при одновременном замораживании и сбивании специально приготовленной смеси, содержащей в своей основе питательные, вкусовые, ароматические и эмульгирующие вещества. Такой продукт обладает высокой калорийностью и пищевой ценностью. С каждым годом все больше и больше людей по всей России начинает придерживаться культуры здорового питания, и нередко они замечают, как мало пользы их организму может принести нынешний ассортимент мороженных десертов. Но несмотря на это, существует мороженое, которое может дать потребителю не только приятный освежающий вкус, но и порцию полезных веществ. В данной статье будут рассмотрены примеры полезного мороженого, а также исследование актуальности производства томатного мороженого по результатам опроса и дегустации.

Ключевые слова: мороженое, калорийность, пищевая ценность, здоровое питание, полезное мороженое, томатное мороженое, полезные свойства.

RELEVANCE OF TOMATO ICE CREAM PRODUCTION

Korobchenko A.D.

Yaroslav-the-Wise Novgorod State University, Veliky Novgorod, e-mail: dogsanna2@gmail.com

Ice cream – is a dessert food product obtained by simultaneously freezing and knocking down a specially prepared mixture containing, in its basis, nutritious, flavoring, aromatic and emulsifying substances. This product has high calorie content and nutritional value. Every year, more and more people across Russia begin to adhere to a culture of healthy eating, and often they notice how little benefit the current assortment of ice cream desserts can bring. However, despite this, there is ice cream that can give the consumer not only a pleasant refreshing taste, but also a serving of healthy substances. This article will consider examples of healthy ice cream, as well as a study of the relevance of the production of tomato ice cream based on the results of a survey and tasting.

Keywords: ice cream, calorie content, nutritional value, healthy nutrition, healthy ice cream, tomato ice cream, beneficial features.

Введение: Ассортимент мороженных десертов поражает своим разнообразием. Количество доступных потребителю вкусов, цветов и форм, доступных потребителю исчисляется десятками тысяч вариантов. Но в современных условиях рынок мороженого может предоставить потребителю продукт, не только удовлетворяющий организм своими вкусовыми качествами, но и способный принести ему пользу.

Цель исследования: выяснить степень актуальности производства томатного мороженого.

Материал и методы исследования: Основными материалами исследования являлись данные, полученные в результате опроса потребителей мороженных десертов и результаты проведения дегустации образцов томатного мороженого.

Результаты исследования: в процессе изучения рынка полезных мороженных десертов, в качестве примеров были выбраны определенные виды мороженого с полезными для организма свойствами [1]. Существование этих примеров доказывает актуальность производства полезных мороженных десертов, что в свою очередь способствует доказательству актуальности другого представителя полезных мороженных десертов – томатного мороженого.

Одним из аналогов томатного мороженого можно считать мороженое с тыквенным наполнителем [2], так как оба продукта содержат в своей рецептуре овощную добавку, обеспечивающую мороженому десерту полезные свойства. К положительным качествам мороженого с тыквенным наполнителем можно отнести содержание в нем клетчатки и витамина А и улучшение обмена веществ из-за свойств тыквы как диетического овоща.

К другому виду полезных мороженных десертов относится протеиновое мороженое [3]. Обычный мороженный десерт принято исключать из рациона людей, серьезно

занимающихся спортом, но протеиновое мороженое не нарушает спортивную диету, а наоборот, способствует приросту мышечной ткани наравне с протеиновыми коктейлями. Еще одним примером может послужить мороженое с CO₂-экстрактами [4]. Из-за особенной технологии производства готовые экстракты сохраняют в своем составе все биологически активные вещества из первоначального сырья, что позволяет перенести всю его пользу без потерь в мороженный десерт.

Возвращаясь к определению актуальности производства томатного мороженого [5], главной составляющей данного продукта являются томаты. В них содержится ликопин – вещество, не способное вырабатываться в организме человека, а его недостаток негативно влияет на здоровье. Результаты опроса на тему «Актуальность производства томатного мороженого», проведенного в промежутке с 29 февраля по 5 марта с участием 132 опрашиваемых, показали, что 51,5% опрашиваемых заинтересованы в производстве такого мороженого. Рисунок 2 показывает отношение опрашиваемых к возможности томатного мороженого приносить пользу организму. Разбив данный процент на группы по полу, возрасту и частоте потребления мороженого мы выявили категорию потребителей, считающих производство томатного мороженого актуальным. В эту категорию входят преимущественно женщины в возрасте от 18 до 30 лет и употребляющие мороженое несколько раз в месяц.

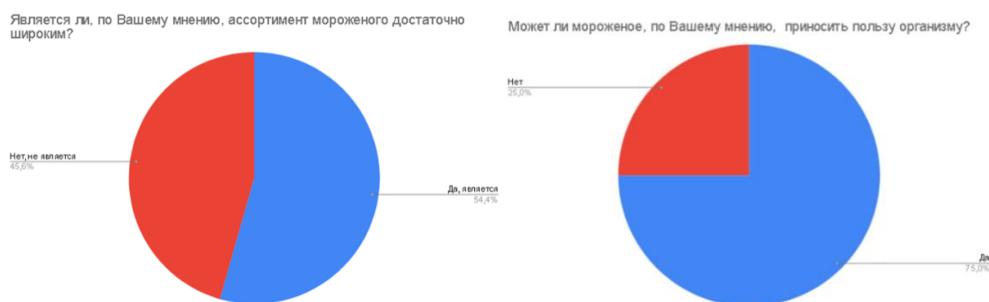


Рисунок 1-Мнение об ассортименте

Рисунок 1-Мнение о пользе мороженого

Следующим после опроса этапом была проведена дегустация двух образцов томатного мороженого. Образцы отличались по использованной рецептуре, и соответственно, имели разные органолептические показатели. По результатам дегустации оба образца получили положительную оценку. Цвет образцов был равномерным, консистенция плотной и однородной, отсутствовали посторонние привкусы и запахи.

Вывод: Проведя самостоятельное исследование, мы можем сказать, что несмотря на менее широкий ассортимент, полезное мороженое является актуальным именно из-за своих свойств приносить пользу организму человека, что несомненно дает ему большое преимущество перед другими представителями мороженных десертов.

Список литературы

1. Гаврилова А. С. Полезное мороженое // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований – 2012 – С. 160-161
2. Насонова Е. А. Мороженое с овощным (тыквенным) наполнителем/ Е.А. Насонова, О.В. Горелик // Молодежь и Наука – 2018 – С. 68
3. Протеиновое мороженое - десерт для спортсменов [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://icacro.ru/articles/protein-ice-cream-dessert-for-athletes/> [Дата обращения: 05.11.2020]
4. Биоцевтика. Натуральные экстракты [Электронный ресурс] URL: <http://www.biozevtika.ru> [Дата обращения: 04.11.2020]
5. Пат. 689009 А1 СССР, МПК А23G 9/42, А23G 9/40, А23G 9/32. Мороженое / Н.Д. Зубова, Ю.А. Оленев, Н.Н. Шпякина, О.С. Борисова (СССР). - №2577973/28-13; заявл. 06.02.78; опубл. 23.06.88, Бюл. №23. – 14-16 с.