



МОРОЖЕНОЕ

МОРОЖЕНОЕ, замороженный десертный пищевой продукт. Характеризуется приятным вкусом, высокой калорийностью [в 100 г М. 420–1000 кДж (100–240 ккал)] и хорошей усвояемостью. Для изготовления М. используют коровье молоко (натуральное, сгущённое, сухое), сливки (натуральные, сгущённые, сухие), сливочное масло, яйца, сахар, патоку, плоды и ягоды (свежие и замороженные), фруктово-ягодные соки и сиропы, вкусовые добавки (какао-продукты, орехи, миндаль, изюм, кофе и др.), стабилизаторы (напр., крахмал), ароматич. вещества и др. Из сырья в соответствии с рецептурой изготавливают смесь, которую пастеризуют, фильтруют и подвергают гомогенизации (для получения стойкой жировой эмульсии). Полученная смесь поступает в мороженицы (фризеры), где замораживается и взбивается; за счёт насыщения воздухом смесь увеличивается в объёме, часть содержащейся в ней воды замерзает. М. расфасовывают, формуют и подвергают быстрому замораживанию (т. н. закалке) в холодильных камерах. При закалке происходит дальнейшее замерзание воды, М. затвердевает, и темп-ра его снижается до $-10\dots-20$ °С.

Производят М. молочное (содержит молочного жира 2,5–6%), сливочное (8–10%), пломбир (12–20%); М. с разл. вкусовыми и ароматич. добавками, а также фруктово-ягодное (напр., М.-шербет) и др.