



ПРЕЗЕНТАЦИЯ

«МОРОЖЕНОЕ»



I. Введение

II. Пояснительная записка.

1. Сырье

2. Способы производства

3. Классификация

4. Ассортимент

5. Требования к качеству

6. Хранение, упаковка, маркировка

III. Заключение

IV. Список используемой литературы



1. ВВЕДЕНИЕ.



- Морóженое – это насыщенная воздухом, замороженная смесь молочных или плодово – ягодных продуктов с сахаром, стабилизаторами и различными ароматами и вкусовыми веществами.
- Изготавливается из молока, сливок, масла, сахара с добавлением вкусовых и ароматических веществ.
- Мороженое – очень древнее лакомство.
- История мороженого насчитывает более 5000 лет.
- Мороженое, питательно и калорийно. Содержит витамины (А, В, D, Р, Е).

СЫРЬЁ

- Сырьём служит молоко и молочные продукты.
- Свежие и замороженные плоды, ягоды, овощи, а также продукты их переработки (соки, экстракты, сиропы, пюре, джемы и т.д.);
- Вкусовые и ароматические наполнители: шоколад, какао, цикорий, кофе, орехи, пряности, различные ароматические эссенции и т.д.;



2.2. СПОСОБЫ ПРОИЗВОДСТВА.

1. Подготовка, сырья и составление смеси по рецептуре
2. Пастерезация
3. Гомогенизация
4. Охлаждение



5. Созревание
6. Замораживание, взбивание
7. Фасовка
8. Закаливание



2.3. КЛАССИФИКАЦИЯ

Ассортимент мороженого чрезвычайно широк.
классифицируют мороженое:

По виду

По форме

По виду наполнителя

По потребительскому назначению

Изделия из мороженого

По типу сырья



2.4. АССОРТИМЕНТ



- шоколадное мороженое
- мороженое грушевое
- мороженое из жженого сахара



- клубничное мороженое
- ванильное мороженое
- мороженое с соком черной смородины



- Апельсиновое мороженое
- мороженое с черникой
- мороженое в огне
- сливочное мороженое



2.5. ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

- Качество мороженого оценивают по таким показателям, как вкус и аромат, консистенция, цвет, состояние упаковки, внешний вид.
- Мороженое должно иметь чистые, характерные для данного вида вкус и аромат без посторонних привкусов и запахов.



ХРАНЕНИЕ

- При t -12 от 5 дней до 12 месяцев.
- Мягкое при t от -5 до -7
- Хранят отдельно от продуктов со специфическим запахом.



УПАКОВКА.

На сегодняшний день существует много видов упаковочных материалов существует множество вариантов упаковки мороженого – вафельные, бумажные и пластиковые стаканчики, мороженое на палочке, вафельные рожки, рулеты, брикеты, торты и т.д.



МАРКИРОВКА



- Масса нетто;
- Состав мороженого с указанием входящих компонентов;
- Пищевая ценность мороженого (содержание в готовом продукте жира)
- Дата изготовления и дата упаковывания;
- Срок хранения для мороженого

- Наименование мороженого
- Массовая доля жира в процентах;
- Массовая доля молочного жира в процентах;
- Наименование и место нахождения изготовителя;
- Товарный знак изготовителя мороженого (при его наличии);





Заключение



- Мороженое, как и любой другой продукт, в составе которого присутствует цельное молоко, способствует усвоению кальция, что особенно полезно для детей. В мороженом содержатся витамины А, В, Д, Р и Е, а также целый перечень минеральных веществ - железо, магний, калий, фосфор, натрий. Кроме того, оно является калорийным, питательным продуктом, который помогает быстро восстановить энергию.



СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- 1) Арсеньева Т.П. Справочник технолога молочного производства. Том 4 Мороженое. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2002.
- 2) Бровко О.Г, Гордиенко А.С, Дмитриева А.Б. Товароведение пищевых продуктов. М.: Экономика, 1989.
- 3) Брилевский О.А. Товароведение продовольственных товаров. Мн.: БГЭУ, 2001.
- 4) Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. М.: Экономика, 1990.
- 5) Дмитриченко М.И, Пилипенко Т.В. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. Санкт-Петербург: Питер,





**Спасибо за
внимание!!!**

