

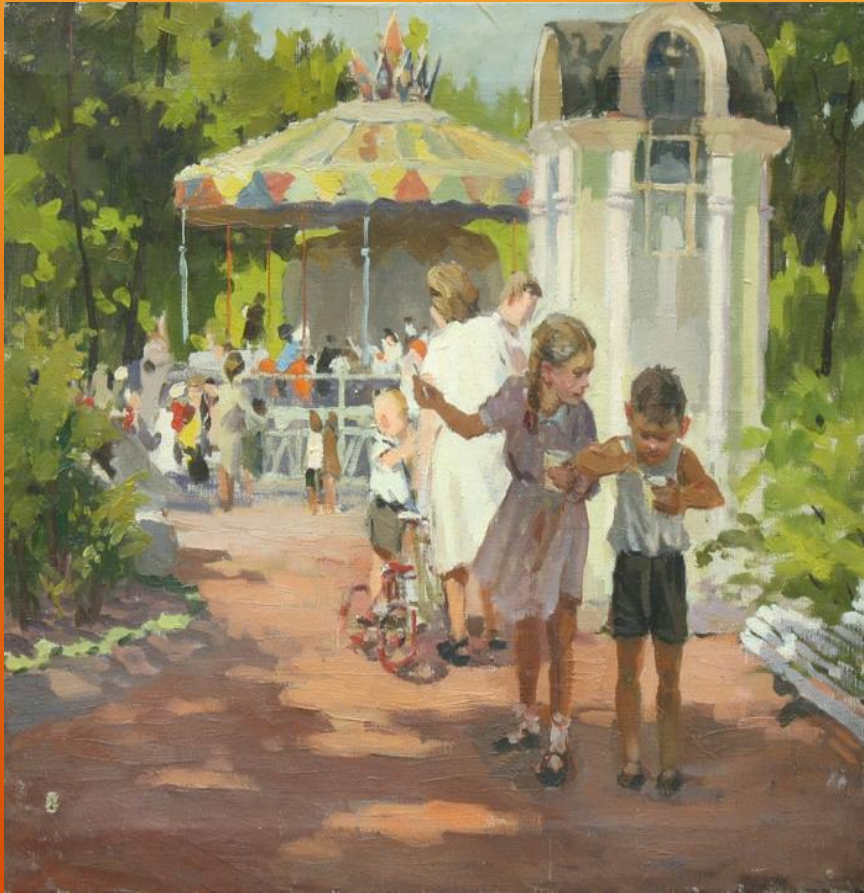


«Мороженое – сладкая



Корякин Никита
Группа ТМ-251

История мороженого



Первое мороженое появилось в Древнем Китае 5 тысяч лет тому назад. Китайцы лакомились снегом и льдом, смешанным с кусочками апельсинов, лимонов и зернышками гранатов.

Состав мороженого

Мороженое — это замороженный сладкий продукт, полученный путем взбивания и последующего замораживания смеси на молочной основе.

На рисунке показано процентное содержание различных компонентов в классическом варианте.



Ванильное мороженое:

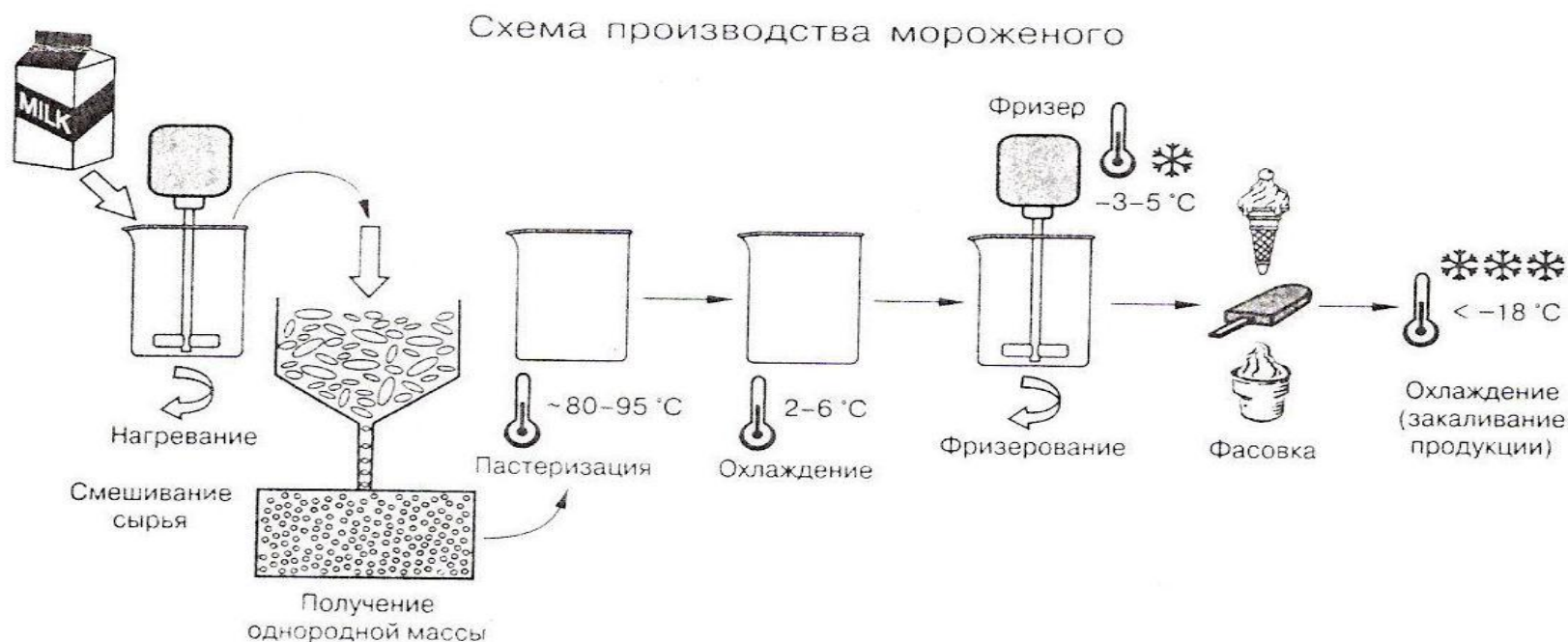
Сахар – песок, масло коровье, молоко цельное сухое, молоко цельное сгущенное с сахаром, вафельный лист (мука пшеничная, крахмал, масло растительное, порошок яичный, вода питьевая), молоко обезжиренное сухое, стабилизатор – эмульгатор (Е 471, Е 466, Е 412, Е 407), ароматизатор, идентичный натуральному ванилин, вода питьевая.

Мороженое лидер с шоколадной крошкой:

Цельное молоко, сахар, масло, вода, глазурь шоколадная с растительными жирами, заменитель молочного жира, сливочное масло, сухая молочная сыворотка, сухое цельное и обезжиренное молоко, стабилизатор – эмульгатор (моно – и диглицериды, гуаровая камедь, ароматизатор идентичный натуральному – ваниль, эмульгатор – лецитин.



Промышленное производство и технология приготовления мороженого



Базовая технология производства

1. Приготовление смеси
 2. Фильтрование
 3. Пастеризация
 4. Гомогенизация
 5. Охлаждение
 6. Хранение и созревание
 7. Фризерование смеси
 8. Закаливание и дозакаливание мороженого
- 

Исследование качества мороженого

Для проведения исследования были выбраны образцы двух видов мороженого. Обозначим образцы под номерами:

1- Ванильное мороженое

2-Мороженое лидер с шоколадной крошкой.

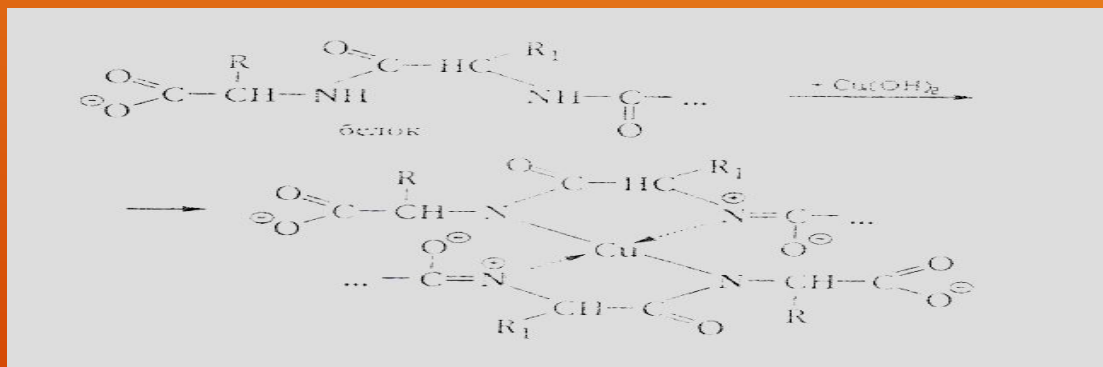


Обнаружение белков в мороженом

1. В пробирку наливаем растаявшего мороженого.
2. Добавляем воды и встряхиваем.
3. Приливаем раствор гидроксида натрия и раствор сульфата меди, встряхиваем.
4. Определяем окрашивание.



Вывод: появляется ярко – фиолетовое окрашивание связанное с взаимодействием пептидных связей белковых молекул со свежесажленным $\text{Cu}(\text{OH})_2$ (биуретовая реакция):

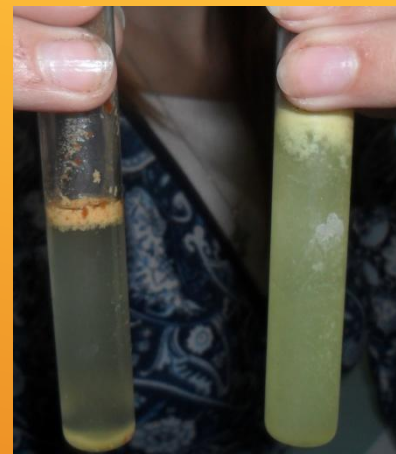
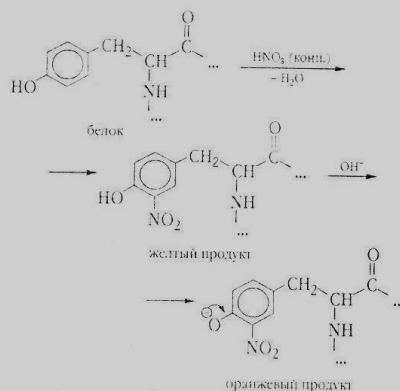


Обнаружение остатков ароматических α -аминокислот (ксантопротеиновая реакция)

1. В пробирку наливаем растаявшего мороженого.
2. Добавляем воды и встряхиваем.
3. Наливаем концентрированную азотную кислоту. Смесь нагреваем.
4. Определяем окрашивание.
5. После охлаждения, добавляем раствор аммиака.
6. Наблюдаем изменение цвета.

Вывод: Появляется желтое окрашивание из-за

нитрования остатков ароматических аминокислот (фенилаланин, тирозин, триптофан), образующих белки. Происходит изменение цвета с желтого на оранжевый:



1

2

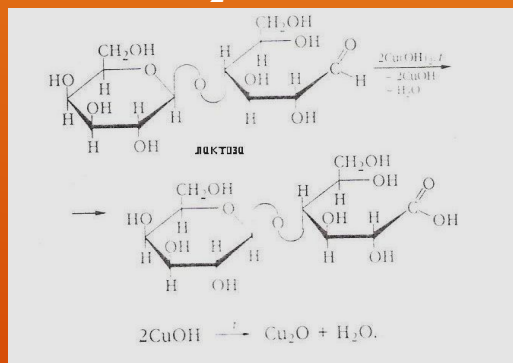


Обнаружение углеводов

1. Фильтруем смесь. К смеси добавляем гидроксид натрия и сульфат меди.
2. Встряхиваем. Образуется ярко – синий раствор.
(качественная реакция на многоатомные спирты). Реакцию дают углеводы, входящие в состав мороженого, например, лактоза и сахароза.
3. Полученный раствор нагреваем.

Вывод: Дисахарид лактоза, содержащийся в молоке, в альдегидной форме окисляется $\text{Cu}(\text{OH})_2$ с образованием различных продуктов окисления.

Гидроксид меди (II) при этом восстанавливается до оранжевого CuOH , который затем разлагается до Cu_2O красного цвета.



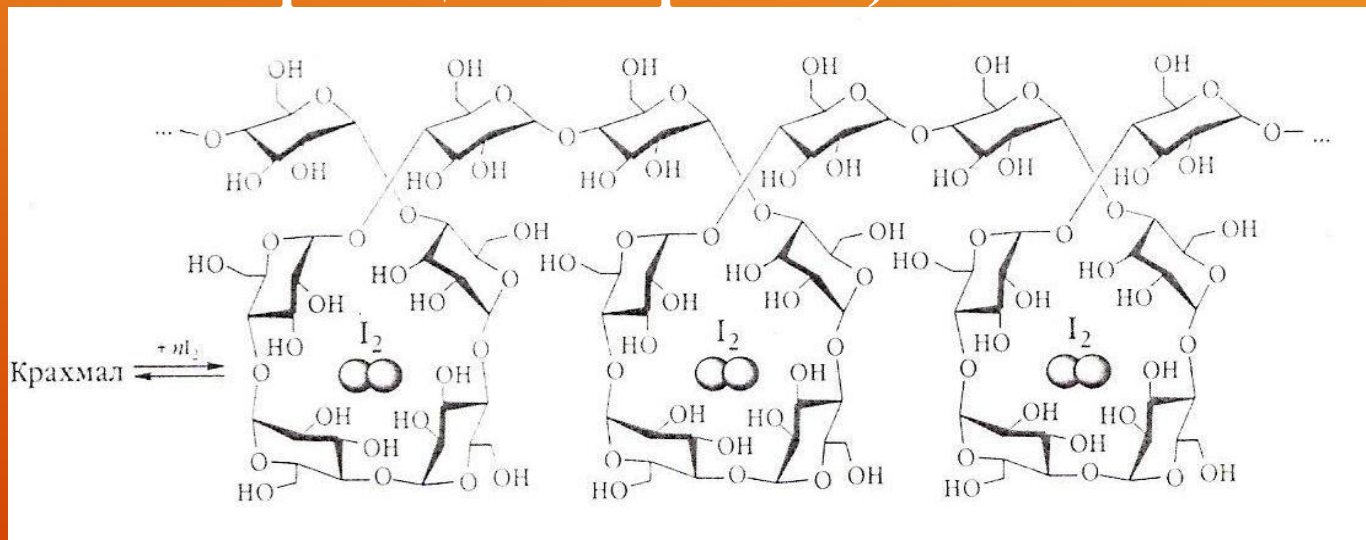
1

2

Обнаружение крахмала в вафельном стаканчике из - под мороженого

На вафельный стаканчик, капаем спиртовой раствор йода.

Вывод: появляется темно – фиолетовое окрашивание.
(качественная реакция на крахмал).



Сравнительные показатели мороженого



Мороженое полезно т.к.

- Укрепляет костную ткань.
- Снижает кровяное давление.
- Снижает риск возникновения рака кишечника.
- Повышает иммунитет.
- Снижает риск появления почечных камней.
- Повышает мозговую деятельность.
- Лечит дисбактериоз.

Мороженое вредно:

- При сахарном диабете
- Болезни печени
- Ожирении
- Гастритах

