

Их изготавливают как в готовом к употреблению виде, так и в виде сухих смесей, предназначенных для восстановления в воде или молоке с последующим взбиванием. Взбивные молочные десерты успешно реализуются на предприятиях общественного питания, а также через сеть розничной торговли.

Производство и потребление этих продуктов постоянно растёт. На отечественном рынке продукция данного типа представлена такими зарубежными фирмами как «Данон», «Кзот» и т.д. Ряд рецептов и технологий молочных десертов предложен технологами Украины и Латвии.

Определённый опыт производства взбивных молочных десертов накоплен и в нашей стране. Активно в этом направлении работают учёные Кемеровского технологического института пищевой промышленности, ВНИИ холодильной промышленности, Одесской государственной академии пищевых технологий, Воронежской государственной технологической академии и др.

В качестве молочной основы для взбивных десертов применяют как цельное молоко и молочные продукты, так и вторичное сырьё: обезжиренное молоко, сухое обезжиренное молоко, сгущенное молоко, сливки, йогурт, кефир, молочную сыворотку, гидролизованную сыворотку, сухую сыворотку, пахту и т.д.

По виду используемой молочной основы десерты можно разделить на следующие группы: взбивные десерты на основе молока и вторичного молочного сырья; взбитые сливки; взбивные кисломолочные десерты.

В связи с современными принципами диетического питания, наряду с традиционными десертами, появились малокалорийные, бедные углеводами десертopodobные продукты, вырабатываемые на основе молока (творожные кремы с овощными соками, взбитые сливки с овощами и т.п.).

Немаловажную роль в расширении объёмов данной продукции и ассортимента играет производство десертов на основе разнообразного по составу сырья, заменяющего натуральное. Известны взбивные молочные десерты на основе аналогов (заменителей) молочной основы, а также жировые пенообразующие эмульсии для изготовления искусственных взбитых сливок. Целесообразными в экономическом отношении и удобными для упот-

## ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МУКИ ИЗ ЗЕРНОВЫХ И ЗЕРНОБОБОВЫХ КУЛЬТУР В ТЕХНОЛОГИИ ВЗБИВНЫХ МОЛОЧНЫХ ДЕСЕРТОВ

*Е.Н. Артёмова, доктор технических наук  
Н.В. Глебова, аспирант*

*Орловский государственный технический университет, Орёл, Россия*

Обзор отечественных и зарубежных литературных источников свидетельствует о том, что в последние годы во многих странах широкое распространение получило производство взбивных молочных десертов. Большая популярность рассматриваемых продуктов обусловлена их привлекательным внешним видом, приятной консистенцией и высокими вкусовыми качествами.

Взбивные молочные десерты представляют собой продукты, получаемые взбиванием смеси, которая содержит молочную основу, плодоягодное сырьё, подслащивающие вещества, пищевые красители. Перечисленные компоненты используются в различных комбинациях и соотношениях.