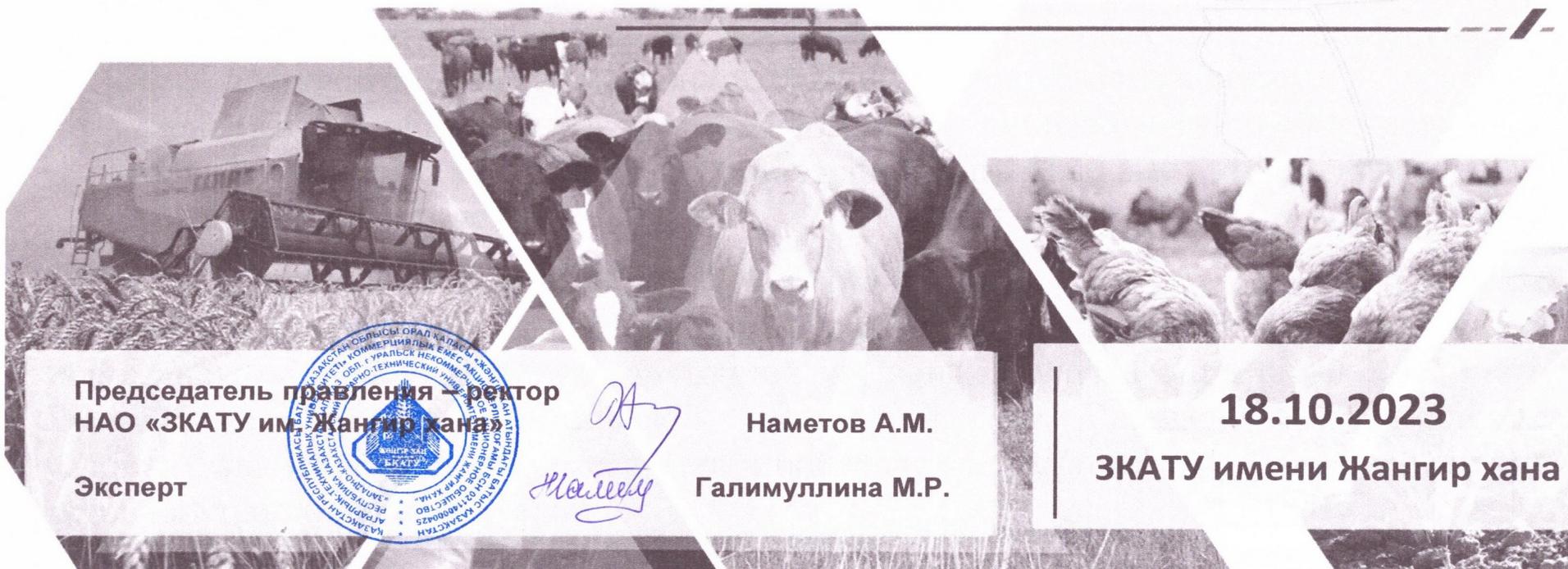


ТЕМА ВЕБИНАРА: ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА-СЫРЬЯ (МОРОЖЕНОЕ)



Председатель правления – ректор
НАО «ЗКАТУ имени Жангир хана»

Эксперт



Наметов А.М.

Галимуллина М.Р.

18.10.2023

ЗКАТУ имени Жангир хана

ЦЕЛЬ - разработка технологии обогащенного кисломолочного мороженого с использованием цветочной пыльцы, молочка маточного пчелиного адсорбированного и пробиотических микроорганизмов.

ЗАДАЧИ:

1. проанализировать и исследовать качество, безопасность и потребительские свойства цветочной пыльцы;
2. исследовать влияние заквасочных культур на процесс ферментации смеси для производства кисломолочного мороженого;
3. подобрать способ подготовки и дозу вносимых обогащающих компонентов в смесь для производства обогащенного кисломолочного мороженого;
4. разработать рецептуру и технологию производства обогащенного кисломолочного мороженого, определив оптимальные технологические параметры производства;

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЛЯ ФЕРМЕРА :

Установлены параметры и разработана технология обогащенного кисломолочного мороженого с использованием цветочной пыльцы, молочка маточного пчелиного адсорбированного и пробиотических микроорганизмов. Определены оптимальные условия для ферментации смеси для производства мороженого, обеспечивающие активный рост бифидобактерий;

ТЕКУЩАЯ СИТУАЦИЯ

ТЕЗИС	ДЕТАЛИ
исследовать пищевую и биологическую ценность обогащенного кисломолочного мороженого	влияние функциональных ингредиентов на технологические показатели смесей для производства кисломолочного мороженого и качество готового продукта; установлено, что обогащение цветочной пыльцой и молочком маточным пчелиным оказывает влияние на технологические процессы и повышает пищевую и биологическую ценность готового продукта;
разработать рецептуру и технологию производства обогащенного кисломолочного мороженого, определив оптимальные технологические параметры производства;	состав рецептуры и оптимизация технологических параметров производства нового продукта; разработка технологии производства кисломолочного мороженого обогащенного пробиотическими микроорганизмами и функциональными компонентами;

КЕЙС

Во всем мире спрос на мороженое во многом определяется фактором сезонности. По очевидным причинам летом продается значительно больше этой продукции, чем в другие периоды года.

Подвержена сезонным изменениям и структура самого рынка. Установлено, что в зимний период увеличивается доля производства мороженого в больших упаковках (свыше половины рынка в натуральном выражении), а доля такого мороженого летом составляет менее 40 %.

ИЛЛЮСТРАЦИЯ



РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ФЕРМЕРОВ

Главным фактором эффективности работы предприятий перерабатывающей промышленности является получение прибыли, которая в большей степени зависит от материальных ресурсов, в связи с чем, имеет значение снижение материалоемкости, которое можно обеспечить внедрением новых технологий на производстве.

Производство обогащенного кисломолочного мороженого планируется осуществлять на предприятиях согласно разработанным рецептурам и технологии, а также технической документации.

Таким образом, выявляется перспектива увеличения покупательского спроса на новый продукт за счёт относительно небольшой цены и функциональных свойств, что увеличит объёмы продаж, прибыли предприятия изготовителя и экономического эффекта от реализации новых видов продуктов - кисломолочного мороженого обогащенного цветочной пыльцой, молочком маточным пчелиным и пробиотическими микроорганизмами.