

Сладости для радости

Безлактозное, протеиновое и кисломолочное. Какое мороженое разрабатывают в Беларуси

Мороженое - один из самых популярных продуктов в летнюю жару. Его любят как дети, так и люди старшего возраста. Сегодня в магазинах представлен невероятный ассортимент: разные вкусы, форматы, наполнение. Однако нет предела новинкам. И в Международный день мороженого о новых разработках и самом мороженом корреспонденту БЕЛТА рассказала заведующая сектором стандартизации и нормирования молочной отрасли РУП "Институт мясо-молочной промышленности" Елена Войтехович.

Не только новинки, но и ГОСТ

Институт мясо-молочной промышленности не просто разрабатывает новинки для мира мороженого. Именно он является разработчиком государственного стандарта - СТБ 1467-2017 "Мороженое. Общие технические условия".

Также с 2015 года на разработку мороженого действует технический регламент, так как Беларусь находится в Евразийском экономическом союзе. "Согласно регламенту, мороженое - взбитые, замороженные, потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты. То есть мороженое - уникальный продукт. Мало того, что оно молочное и замороженное, оно к тому же взбитое и имеет воздушную консистенцию. Мы все привыкли к этому, но в производственных условиях это все еще сложно получить", - рассказала Елена Войтехович.

Пломбир - не просто название

Она также объяснила, какую градацию имеет мороженое: оно может быть закаленным либо мягким. "Закаленное мороженое мы с вами покупаем в магазине. То есть температура такого мороженого не ниже минус 18 градусов. А вот мягкое мороженое, мы можем либо получить в домашних условиях, либо купить в кафетерии. Это мороженое, которое не прошло замораживание", - отметила заведующая.

Также мороженое делится на виды: пломбир, молочное, сливочное, кисломолочное, молокосодержащее и мороженое с заменителем молочного жира. "Пломбир самый жирный, поэтому вкус у него самый сливочный и нежный. В пломбирове не менее 12% жирности. Менее жирными у нас являются молочное и кисломолочное мороженое. Это самые нежирные виды мороженого, жира в них не более 7,5%. В середине находится сливочное мороженое, жирность которого в диапазоне от 8% до 11,5%", - поделилась Елена Войтехович.

Не отставая от трендов на здоровый образ жизни

Привычное для всех мороженое - продукт сладкий. По словам Елены Войтехович, в традиционном мороженом сахара не менее 14%. Один из проектов, над которым работал Институт мясо-молочной промышленности, стало мороженое без сахара и с пониженным содержанием сахара. Эта разработка была внесена в действующий стандарт. "Сегодня наше население придерживается здорового образа жизни, поэтому многие отслеживают потребление соли, сахара, пищевую ценность продукта. Исходя из этого, понимая потребность, Институт разработал эту новую ассортиментную группу мороженого", - поделилась заведующая.

Если на мороженом стоит метка "Без сахара", это не значит, что оно не будет сладким. "В составе либо прямо на упаковке мы увидим, что есть подсластитель. Это может быть сорбит, эритрит, какой-то другой разрешенный подсластитель. То есть вкус

мороженого останется сладким и таким же сливочным", - рассказала Елена Войтехович.

С мороженым с пониженным содержанием сахара все проще - уровень сахарозы в нем снижен на 30%.

Мороженое каждому

Еще одной разработкой с особой заботой о населении является низколактозное или безлактозное мороженое. "В первую очередь оно разработано для людей, которые страдают непереносимостью молочного сахара, то есть лактозы. Мороженое - безвозрастной продукт, который употребляют и дети, и взрослые, и пожилые. Поэтому в первую очередь мы сделали его для населения, которое хотело бы насладиться таким вкусным десертом, и чтобы этот продукт для них был усваиваемым", - отметила заведующая.

В то же время это мороженое подойдет людям, которые следят за своим питанием и пищевой ценностью своего рациона. Как рассказала Елена Войтехович, этот продукт уже производят белорусские компании.

A2 или хорошо усваиваемое мороженое

Особенность молочных продуктов A2 в том, что они сделаны из молока специально отобранных коров, у которых отсутствует Бета-казеин типа A1. "Это говорит о том, что такие продукты легче усваиваются и являются менее аллергенными", - подчеркнула заведующая.

Так Институт разработал целую линейку таких продуктов: сливки, молоко, сметана, йогурты, ну и, конечно, мороженое.

Даже для самых маленьких

Елена Войтехович рассказала, что на данный момент Институт работает над мороженым из козьего молока. "Козье молоко полезно, особенно для маленьких деток. Оно не является аллергенным, и это альтернатива привычному коровьему молочному сырью", - отметила она.

На прилавках уже давно присутствует козье молоко, сливки, сыр. "Скоро будет и мороженое", - пообещала заведующая.

Любителям кисломолочного

Актуальным в жару, а также полезным и вкусным будет мороженое из кисломолочных продуктов. "Сегодня оно еще редко встречается, но тем не менее, на предприятиях его уже изготавливают. Оно может быть творожным, сметанным, йогуртным, кефирным", - рассказала Елена Войтехович.

Это необычная вариация классического мороженого. По вкусу оно напоминает йогурт, однако мягкая и воздушная консистенция однозначно говорит, что это мороженое.

Спортсмены тоже не остались без сладкого

Так, специально для людей, которые хотят нарастить мышечную массу и насладиться сладким освежающим продуктом, Институт разработал мороженое с протеином. "То есть мороженое, в котором повышено содержание молочного белка. В то же время, так как оно сделано все же для спортивного питания, количество жира в нем минимальное - то есть не более 7,5%. А вот белка - не менее 5,9% по сравнению с обычным стандартом до 4%", - поделилась Елена Войтехович.

Ледовая крошка в мороженом - ошибка производителя или продавца?

"7 дней". Сладости для радости

Как рассказала Елена Войтехович, это нарушения, которые были получены в процессе хранения мороженого. То есть как только нарушается температура в минус 18 градусов, мороженое начинает получать негативную консистенцию в виде кристалликов воды или песчанности. Самое главное - соблюдение температурных режимов, начиная от транспортирования до хранения в магазине.

Ассортимент на любого покупателя

Любое из приведенных выше видов мороженого может быть как однослойным, так и многослойным. Может быть сделано на бисквите, с вафлями, может иметь в себе дополнительные пищевые компоненты: изюм, какао, курагу. Может быть как закаленным, так и мягким. Протеиновое мороженое может иметь пониженный сахар либо изготавливаться с подсластителем. Вариаций у производителей множество.

"Мы позаботились как о детках, так и о взрослом населении, о людях, не переваривающих лактозу и спортсменах. Наш институт, понимая запросы потребителей, идет с ними в ногу", - подчеркнула Елена Войтехович.