

## Что такое сухое мороженое?

А что за сухое мороженое разработали наши учёные? Чем отличается от обычного? Как его готовить? С. Волон, Витебск

Отличие сухого мороженого от классического закалённого, которое продаётся в магазине, – лишь в удобстве при транспортировке на дальние расстояния и подготовке к употреблению. Как объяснила «АиФ» заведующая отраслевой лабораторией Института мясо-молочной промышленности НАН Беларуси Екатерина БЕСПАЛОВА, где разработали сухие смеси для мороженого, по составу и вкусу отличий практически нет: «При этом в сухих смесях для молочного мороженого более низкое содержание сахара, зато повышенное содержание белка».

Чтобы получить мягкое мороженое из сухих смесей в производственных условиях, его смешивают с водой, потом в течение 2–4 часов происходит набухание сухих компонентов в холодильнике, после чего продукт взбивается и частично замораживается во фризере. В домашних условиях сухую смесь можно использовать для приготовления не только мороженого, но и коктейлей.