

Захарова Ирина Ивановна,

заведующая кафедрой технологии общественного питания Института пищевых технологий и дизайна – филиала ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», г. Нижний Новгород

irina2727@yandex.ru



Толстова Елена Геннадьевна,

старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы качества Института пищевых технологий и дизайна – филиала ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», г. Н. Новгород

eg.tol@mail.ru

Информационная идентификация мороженого как определяющий фактор возможности его использования на предприятиях общественного питания

Аннотация. Информационная идентификация продуктов питания важна как для потребителей, так и для предприятий общественного питания, так как качество выпускаемой кулинарной продукции зависит от качества поступающего сырья. Основными идентификаторами являются наименование, состав, пищевая ценность товара. Проведение информационной идентификации различных видов мороженого дает возможность более полно и качественно использовать этот продукт для приготовления различных десертов и напитков.

Ключевые слова: мороженое, информационная идентификация, информация для потребителей, маркировка, название продукта, состав продукта, блюда общественного питания.

Раздел: (04) экономика.

В своей практической деятельности человек постоянно вынужден распознавать конкретные объекты. Прежде всего это относится к той продукции, которая выбирается и заказывается для непосредственного использования. Чаще всего такой продукцией являются продукты питания. Распознавание (идентификация) любого товара связано с необходимостью выделить и выбрать из множества подобной продукции конкретный вид, обладающий определенными свойствами и требуемыми характеристиками.

Идентификация пищевых продуктов особенно важна для потребителей, так как это необходимо для защиты их здоровья и жизни. Для правильного выбора пищевых продуктов представленная информация о них должна быть понятной, достоверной и максимально полной, что обеспечит правильный выбор товара. Потребитель не должен быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта [1].

Основным идентификатором является наименование продукта, оно должно быть понятным потребителю, конкретно и достоверно характеризовать продукт, позволять отличать данный продукт от других. В наименование пищевого продукта может быть включена информация об отличительных состояниях и специальной обработке продукта. Стандартные требования не допускают давать пищевым продуктам наименования, вводящие потребителей в заблуждение относительно их состава, количества, срока годности или срока хранения, происхождения, метода изготовления, приписывать особые свойства, в том числе лечебные, которыми продукт не обладает.

При идентификации пищевых продуктов, близких по своим свойствам, но в то же время разных, широко используются фантазийные (придуманные) наименования, которые представляют собой слово или группу слов, не характеризующих потребительские свойства продукта, но позволяющих отличить конкретные, близкие по составу и органолептическим характеристикам продукты друг от друга.

Данные о составе продукта также являются определяющими для его идентификации, так как представляют перечень ингредиентов, из которых состоит продукт. В перечне данных о составе продукта в обязательном порядке указывается информация о содержании в нем различных групп пищевых добавок: ароматизаторов, красителей, загустителей, консервантов, пенообразователей, эмульгаторов, кислоты и других. Это крайне важно для обеспечения безопасности потребителей [2].

На предприятиях общественного питания крайне важна и востребована информационная идентификация пищевых продуктов, так как качество выпускаемой кулинарной продукции зависит от качества поступающего сырья. Потребители продукции общественного питания должны быть уверены, что готовые блюда, десерты и напитки изготавливаются из продовольственных товаров с соответствующими характеристиками и надлежащего качества, ведь это основное условие для обеспечения высокой культуры обслуживания.

Среди многообразия пищевых продуктов, поступающих для дальнейшей переработки на предприятия общественного питания, особо следует выделить группу молочных товаров, в частности мороженое. Это весьма востребованный для приготовления различных блюд вид сырья, особенно в летнее время года.

Мороженое – это приятный освежающий продукт. По своим вкусовым свойствам оно успешно конкурирует с такими продуктами, как кондитерские изделия и безалкогольные напитки. Мороженое чаще всего используют как лакомство или десерт, хотя относится оно к группе молочных товаров. Мороженое обладает высокой питательной ценностью, но при этом легко усваивается организмом человека.

Для формирования здоровых костей и зубов в мороженом есть кальций, фосфор и другие жизненно необходимые минеральные вещества. Оно содержит лактозу (молочный сахар), что облегчает усвоение кальция. Мороженое в своем составе имеет белки, молочный жир, углеводы, что придает ему высокую биологическую ценность. Как и молоко, мороженое является источником витаминов А, группы В, РР, D и E [3].

В плодово-ягодном мороженом содержится значительное количество витамина С. Для детей и взрослых мороженое является источником энергии. Энергетическая ценность мороженого достаточно высокая – от 100 до 300 ккал на 100 г.

Благодаря своим питательным и вкусовым свойствам мороженое незаменимо для людей, страдающих отсутствием аппетита, выздоравливающих, его используют при стоматитах и воспалительных процессах в полости рта.

По структуре мороженое представляет собой насыщенную воздухом замороженную смесь молочных продуктов, сахара, а также различных добавок, таких как ягоды, шоколад, фрукты, стабилизаторы, вкусовые и ароматические вещества.

Разработанные новые технологии позволяют использовать для производства мороженого даже такие продукты переработки молока, как сыворотка и пахта. Отдельные виды мороженого готовят из смеси сгущенной и свежей пахты с разными добавками, на молочной сыворотке с насыщением кислородом, с использованием кисломолочных заквасок.

На предприятиях общественного питания мороженое применяется для приготовления полноценных и самостоятельных десертов. Его можно использовать как в чистом

виде, так и с различными добавками: вареньем, цукатами, шоколадом, фруктами, орехами, готовыми топингами, сиропами. Мороженое часто добавляют в кофе, какао, а также в чай. Особой любовью пользуются взбитые молочные напитки с мороженым, которые часто называют молочными коктейлями [4]. Поэтому информационная идентификация данного продукта в общественном питании весьма актуальна и востребована.

Цель данной работы – информационная идентификация образцов мороженого различных производителей для их использования в составе различных десертов и напитков на предприятиях общественного питания.

Для достижения поставленной цели были проведены исследования информации для потребителей на упаковке отобранных образцов мороженого, и на основании полученных данных разработаны рекомендации для возможного использования представленных образцов в производстве разных видов блюд на предприятиях общественного питания.

Объектом исследования стали образцы мороженого разных торговых марок. Образцы были взяты на предприятиях розничной торговли г. Нижнего Новгорода.

Для проведения исследования были отобраны следующие образцы мороженого:

- образец № 1. Мороженое «Коровка из Кореновки» (лакомство пломбир) массой 400 г; производитель – ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат»;
- образец № 2. Мороженое пломбир ванильный и мороженое с растительным жиром шоколадное и клубничное «48 копеек» массой 222 г; производитель – ООО «Фронеры Рус»;
- образец № 3. Мороженое «Филевское» массой 275 г; производитель – ООО «Вологодское мороженое».

Изучение содержания представленной маркировки отобранных образцов проводилось на базе учебной лаборатории ИПТД – филиала ГБОУ ВО НГИЭУ.

Полнота представленной информации для потребителя была проверена на соответствие требованиям Технического регламента ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» [5] и ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» [6]. Полученные данные представлены в табл. 1.

Как видно из таблицы, у всех трех отобранных образцов информация для потребителей на этикетке представлена в полном объеме.

Наименование пищевой продукции «Мороженое», указываемое в маркировке, позволяет отнести все три образца к группе молочной продукции. Использование фантазийных наименований позволяет отличить образцы мороженого разных производителей друг от друга. Название «Коровка из Кореновки» указывает на производителя данного продукта – ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат».

Название образца № 2 «Мороженое пломбир ванильный и мороженое с растительным жиром шоколадное и клубничное “48 копеек”» позволяет обратить внимание на его состав: при производстве данного мороженого использовались заменители молочного жира (пальмовое и кокосовое масла).

Все три исследуемых образца имеют разную массовую долю жира. Наименьшее значение этот показатель имеет у мороженого «Филевское» (1%). Наибольшее – у мороженого «Коровка из Кореновки» (15,0%). Поэтому использовать данные виды мороженого следует для приготовления различных десертов и блюд на предприятиях общественного питания.

Количество всех трех образцов в одной упаковке указано в установленных единицах массы (г), что облегчает расчет рецептур для приготовления блюд и десертов.

Таблица 1

Исследование маркировки образцов мороженого

Требования согласно ТР ТС и ГОСТ Р	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Наименование изделия	Мороженое «Коровка из Кореновки»	Мороженое пломбир ванильный и мороженое с растительным жиром шоколадное и клубничное «48 копеек»	Мороженое «Филевское»
Массовая доля жира, %	15,0	6,7	1
Наименование изготовителя и его местонахождение	ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат», г. Кореновск Краснодарского края, ул. Тимашевская, д. 16	ООО «Фронери Рус», г. Москва, Павелецкая пл., д. 2, стр. 1	ООО «Вологодское мороженое», Россия, Вологодская область, г. Вологда, ул. Клубова, 87
Товарный знак			
Масса нетто, г	400	222	275
Состав изделия	Состав: сливки, молоко цельное сгущенное, сахар, стабилизатор «Кремодан» (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), ванилин	Состав: вода, сахар, масло сливочное, патока, сыворотка молочная сухая, заменитель молочного жира (масла пальмовое и кокосовое), глюкоза, какао-порошок, красители [сахарный колер, экстракты аннато (с эмульгатором (твин 80))], эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), инулин, стабилизаторы (гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, каррагинан), ароматизатор натуральный (сливки), пюре клубничное, ароматизаторы (клубника, ваниль)	Состав: молоко коровье цельное, вода питьевая, пюре черносмородиновое, сахар-песок, молоко сухое обезжиренное, сыворотка молочная сухая, сухой глюкозный сироп
Пищевая ценность	Белок – 3,4 г. Жир – 15 г. Углеводы – 19 г. Энергетическая ценность – 225 ккал/945 кДж	Белок – 2,3 г. Жир – 6,7 г. Углеводы – 23 г. Энергетическая ценность – 189 ккал/787 кДж	Белок – 1,0 г. Жир – 1,0 г. Углеводы – 23 г. Энергетическая ценность – 120 ккал/500 кДж
Условия хранения	Хранить при температуре не выше минус 18 °С	Хранить при температуре не выше минус 18 °С	Хранить при температуре не выше минус 18 °С
Дата изготовления (месяц, год). Срок годности (месяцев, лет)	05/2017. 12 месяцев. Годеи до 05/2018	02/2017. 1 год 6 месяцев. Годеи до 08/2018	04/2017. Срок годности 12 месяцев. Годеи до 04/2018
Обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлено изделие	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012

Входящие в состав образцов мороженого компоненты указаны в порядке убывания их массовой доли, что позволяет разработать соответствующие рекомендации по использованию данной продукции для приготовления блюд и десертов на предприятиях общественного питания. Образцы № 2 «48 копеек» и № 3 «Филевское» в своем составе имеют фруктовое пюре, но расположение этого компонента в перечне состава позволяет сделать вывод, что в образце № 3 «Филевское» содержится значительное количество пюре черносмородинового, поэтому его вкус и аромат следует обязательно учитывать при приготовлении десерта. Пюре клубничное в образце № 2 «48 копеек» составляет очень малую часть, поэтому его присутствие лишь незначительно отразится на органолептических показателях блюда с использованием этого мороженого.

Мороженое «Коровка из Кореновки» изготовлено в основном из сливок и молока цельного сгущенного. Наличие этих компонентов объясняет высокую жирность и энергетическую ценность данного образца. Поэтому если в технологию производства десертов на предприятиях общественного питания будет входить процесс взбивания, то полуфабрикат из данного мороженого будет иметь более густую консистенцию. Это следует учесть при подборе оборудования и дополнительных компонентов готового блюда.

В информации о составе образцов № 1 «Коровка из Кореновки» и № 2 «48 копеек» указано функциональное назначение внесенных пищевых добавок. Оба этих продукта приготовлены с использованием стабилизатора. Наличие этой пищевой добавки дает гарантию того, что при проведении различных технологических процессов консистенция используемых образцов мороженого останется достаточно густой и вязкой, что следует учесть при разработке органолептических показателей готового десерта или коктейля.

Образец № 2 «48 копеек» произведен с использованием эмульгатора (моно- и диглицериды жирных кислот). Применение данной пищевой добавки говорит о том, что образец № 2 «48 копеек» является тонкодисперсной устойчивой коллоидной пищевой системой с высокой пластичностью.

В составе образца № 3 не указаны никакие пищевые добавки. Это делает данный вид мороженого более предпочтительным для использования в приготовлении блюд здорового и рационального питания.

Все три образца мороженого, согласно представленной на упаковке информации, соответствуют установленным требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (имеется соответствующий знак) и ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия». Поэтому использование данных видов мороженого как основного сырья для производства десертов, коктейлей и других блюд на предприятиях общественного питания гарантирует качество и безопасность полученной кулинарной продукции.

Таким образом, проведя информационную идентификацию образцов мороженого различных производителей, можно сделать следующие выводы о возможности применения данных образцов в производственной деятельности предприятий общественного питания.

Для приготовления разнообразных освежающих напитков: коктейлей молочных и газированных, фраппе, глясе – рекомендуется использовать мороженое «Филевское» с содержанием жира 1% и мороженое «48 копеек» с содержанием жира 6,7%. Готовят эти напитки смешивая и взбивая предварительно охлажденные компоненты. Так как жир снижает способность смеси к взбиванию, рекомендуется для более сильного вспенивания применять обезжиренное молоко и мороженое низкой жирности (молочное). Для всех видов предприятий общественного питания можно рекомендовать использовать мороженое «48 копеек» для приготовления такого напитка, как «Айс-крем чайный».

Таблица 2

Рецептура напитка «Айс-крем чайный»

№ п/п	Наименование сырья	Брутто, одна порция, г	Нетто, одна порция, г
1	Мороженое «48 копеек»	50	50
2	Чай черный байховый	2	2
3	Готовый чай	–	120
3	Сахар	30	30
4	Сливки (35 %-й жирности)	40	40
	Выход		150/40/40

В высоком стакане мороженое залито холодным сладким чаем, а сверху оформлено взбитыми сливками.

При использовании разнообразных сиропов для приготовления коктейлей необходимо, чтобы они гармонировали с мороженым. Так, фруктовые сиропы подходят к мороженому без наполнителей или к молочно-фруктовому мороженому, с шоколадным сиропом следует брать шоколадное или мороженое без наполнителей. Мороженое «Коровка из Кореновки» и мороженое «48 копеек» хорошо будут сочетаться с фруктовыми или шоколадным сиропами. Мороженое «Филевское» можно сочетать с черносмородиновым сиропом.

Таблица 3

Рецептура коктейля «Ягодный»

Наименование сырья	Брутто, одна порция, г	Нетто, одна порция, г
Молоко пастеризованное (5%-й жирности)	200	200
Сахар белый	20	20
Мороженое «Филевское»	80	80
Сливки (35%-й жирности)		
Топинг черносмородиновый	20	20
Выход	–	300/20

Коктейль представляет собой взбитую до воздушной крепкой пены смесь из молока, мороженого и сахара, которую подают в высоком фужере, предварительно оформив сливками и полив черносмородиновым топингом. Температура подачи должна быть не более 10 °С.

При приготовлении глясе мороженое лучше брать ванильное, сливочное или пломбир, чтобы фруктовые или ягодные вкусы не перебили кофейный букет. Поэтому рекомендуем для приготовления глясе использовать мороженое «Коровка из Кореновки». Можно порекомендовать приготовление такого десерта, как «Кофе глясе с апельсиново-шоколадным пломбиром и ромом», где основной компонент – мороженое «Коровка из Кореновки».

Таблица 4

Рецептура напитка «Кофе глясе с апельсиново-шоколадным пломбиром и ромом»

№ п/п	Наименование сырья	Брутто, одна порция, г	Нетто, одна порция, г
1	Молотый кофе	5	5
2	Сахар	10	10
3	Мороженое «Коровка из Кореновки»	50	50
4	Шоколад темный (70% какао)	25	25
5	Апельсин	110	80
6	Сливки (35%-й жирности)	40	40
7	Сахарная пудра	20	20
8	Ром темный	20	20
9	Шоколад белый.	20	20
	Выход		200/50/20

Технология приготовления данного блюда следующая. Смешать мороженое с шоколадом, цедрой и мякотью апельсина, охладить в морозильнике 30 минут. Взбить сливки с сахарной пудрой в густую пену. Приготовить кофе в джезве, разлить по чашкам, процедив. В каждую чашку выложить шарик приготовленного апельсинового мороженого, полить ромом, оформить сливками и стружками белого шоколада. Подавать сразу, при температуре не более 10 °С.

При приготовлении десерта «Блинчики с мороженым» можно рекомендовать использовать мороженое с наибольшей жирностью – мороженое «Коровка из Кореновки».

Таблица 5

Рецептура десерта «Блинчики с мороженым»

№ п/п	Наименование сырья	Брутто, одна порция, г	Нетто, одна порция, г
1	Молоко	100	100
2	Яйца	1,5	60
3	Мука пшеничная в/с	50	50
4	Сливочное масло	20	20
5	Сахар	20	20
6	Соль	1	1
7	Мороженое «Коровка из Кореновки»	100	100
8	Шоколад молочный	30	30
	Выход		250/100/30

Охлажденные нафаршированные мороженым и украшенные тертым шоколадом блины могут служить украшением любого праздничного стола в жаркий летний день.

При подаче шарлотки или яблочно-вишневого крамбла также рекомендуется использовать мороженое «Коровка из Кореновки».

Применение различных образцов мороженого в технологическом процессе предприятий общественного питания с проведением их предварительной информационной идентификации позволит более полно и широко использовать свойства мороженого как применяемого сырья и разработать широкий разнообразный ассортимент блюд из этого замечательного и всеми любимого продукта.

Ссылки на источники

1. Берновский Ю. Н. Основы идентификации продукции и документов: учеб. пособие для студентов вузов. – М.: ЮНИТИДАНА, 2015. – 351 с.
2. Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учеб. – 4-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 460 с.
3. Касторных М. С., Кузьмина В. А., Пучкова Ю. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учеб. – 5-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. – 328 с.
4. Технология продукции общественного питания: учеб. для бакалавров / под ред. д-ра техн. наук, проф. А. С. Ратушного. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.
5. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
6. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

Irina Zakharova,

Head of Public Catering Technology Chair, Institute of Food Technologies and Design, Nizhniy Novgorod State Engineering Economic University, Nizhniy Novgorod
irina2727@yandex.ru

Elena Tolstova,

Senior Lecturer, Commodity Research and Expertise of Quality Chair, Institute of Food Technologies and Design, Nizhniy Novgorod State Engineering Economic University, Nizhniy Novgorod
eg.tol@mail.ru

Informational identification of ice cream as the determining factor of its use possibility in public catering

Abstract. Informational identification of food products is important for both consumers and catering enterprises, since the quality of produced culinary products depends on the quality of the incoming raw materials.

The main identifiers are the name, composition, nutritional value of food products. Making informational identification of various ice cream types gives the possibility to use this product more effectively for preparing various desserts and drinks.

Key words: ice cream, informational identification, information for consumers, labeling, product name, product composition, catering meals.

References

1. Bernovskij, Ju. N. (2015). *Osnovy identifikacii produkcii i dokumentov: ucheb. posobie dlja studentov vuzov*, JuNITIDANA, Moscow, 351 p. (in Russian).
2. Chepurnoj, I. P. (2008). *Identifikacija i fal'sifikacija prodovol'stvennyh tovarov: ucheb, 4-e izd*, Izdatel'sko-torgovaja korporacija "Dashkov i K°", Moscow, 460 p. (in Russian).
3. Kastornyh, M. S., Kuz'mina, V. A. & Puchkova, Ju. S. (2014). *Tovarovedenie i jekspertiza pishhevyh zhirov, moloka i molochnyh produktov: ucheb.*, 5-e izd, Izdatel'sko-torgovaja korporacija "Dashkov i K°", Moscow, 328 p. (in Russian).
4. Ratushnyj, A. S. (ed.) (2016). *Tehnologija produkcii obshhestvennogo pitaniya: ucheb. dlja bakalavrov*, Izdatel'sko-torgovaja korporacija "Dashkov i K°", Moscow, 336 p. (in Russian).
5. TR TS 033/2013 "O bezopasnosti moloka i molochnoj produkcii" (in Russian).
6. GOST R 51074-2003 "Produkty pishhevye. Informacija dlja potrebitelja. Obshhie trebovanija" (in Russian).

Рекомендовано к публикации:

Утёмовым В. В., кандидатом педагогических наук;
Горевым П. М., кандидатом педагогических наук,
главным редактором журнала «Концепт»



www.e-koncept.ru

Поступила в редакцию <i>Received</i>	16.02.18	Получена положительная рецензия <i>Received a positive review</i>	01.03.18
Принята к публикации <i>Accepted for publication</i>	01.03.18	Опубликована <i>Published</i>	30.04.18

Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

© Концепт, научно-методический электронный журнал, 2018

© Захарова И. И., Толстова Е. Г., 2018