

ТЕМА 16. Особливості технології морозива різних видів.

Питання для самоперевірки

1. Як можна класифікувати морозиво?
2. Основні вимоги до органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників морозива?
3. Наведіть принципову технологічну схему виробництва морозива.
4. Що розуміють під технологічною операцією «підготовка сировини»?
5. Як складають суміші для морозива? Які існують рекомендовані кількості харчосмакових добавок для внесення у суміші морозива?
6. За яких умов проводять пастеризацію сумішей для морозива?
7. У чому полягає роль гомогенізації? Режими проведення гомогенізації?
8. Які процеси відбуваються при визріванні сумішей морозива?
9. Які процеси відбуваються зі складовими суміші морозива під час фризювання?
10. З якою метою та за яких умов проводять загартування морозива?
11. За яких умов і як довго зберігають морозиво?
12. Особливості виробництва морозива на молочній основі (шоколадного, крем-брюле, горіхового).
13. Як виготовляють плодово-ягідне морозиво?
14. У чому особливість технології ароматичного морозива, щербету та льоду?
15. Як можна запобігти вад кольору, смаку та запаху морозива?
16. Які виникають вади структури та консистенції морозива?