

KAZAS PIENA SALDĒJUMA IZSTRĀDE

GOAT MILK ICE – CREAM DEVELOPMENT

PZ 8. Semestra studente **Laura Romanoviča**

Zinātniskā darba vadītāja profesore *Dr. sc. ing. Inga Ciproviča*

Abstract

Ice – cream is a product which is made from mixture of blended and frozen milk, double cream, whole milk powder, a different taste and flavour additives and stabilizers. The ice – cream made from goat's milk will give nice taste and flavour. The types of this product has not been implemented of Latvia, because farmers and milk processors have not got enough amount of goat milk for processing and knowledge in production of the product. The processors of goat's milk consider that in production of this ice – cream only has to be used goat's milk and other agricultural animal milk would not be advisable.

Ievads

Saldējums ir produkts, ko iegūst, uzputojot un sasaldējot piena, saldā krējuma, iebiezinātā vai sausā pilnpiena un vājpiena, dažādu garšas un aromātisko vielu piedevu un stabilizētāju maisījumus. Saldējums, ražots no kazas piena, piedos tam īpatnēju, patīkamu garšu un smaržu. Latvijā tirdzniecībā netiek piedāvāti šādi saldējuma veidi, jo kazu audzētājiem un tā piena pārstrādātājiem nav pieredzes un zināšanu šāda produkta ražošanā. Kazas piena pārstrādātāji uzskata, ka šāda saldējuma ražošanā ir jāizmanto tikai kazas piena sastāvdaļas un citu lauksaimniecības dzīvnieku piens un tā produkti nebūtu iederīgi tā tapšanai.

Darba mērķis ir izgatavot saldējumu, lietojot par pamatu kazas piena.

Metodika

Pētāmais objekts ir kazas piens. Darbā izstrādātas divas dažādas saldējuma receptūras, lietojot kazas pienu. Receptūras A sastāvā ir kazas piens, sausais vājpiens, cukurs un stabilizētājs. Receptūras B sastāvā ietvaicēts kazas piens, cukurs un stabilizētājs. Saldējumi tika pagatavoti pēc klasiskās saldējuma tehnoloģijas, vērtējot tehnoloģijas ietekmi uz saldējuma kvalitātes rādītājiem. Saldējumiem pēc standarta metodēm tiek noteikts skābums, sausna, tauki un uzputojums. Veikta saldējumu sensorā novērtēšana, izmantojot raksturojošās metodes līniju skalā, vērtējot garšas, aromāta, konsistences, salduma un pēcgaršas intensitāti; arī emocionālās metodes 9 punktu hēdonisko skala izmantota paraugu patikšanas vērtēšanā. Vērtēšanā piedalījās 30 vērtētāji, vidējais vecums 22 gadi. Iegūtie rezultāti statistiski analizēti ar dispersijas analīzi (ANOVA) un t – testu.

Rezultāti

Saldējuma A faktiskais tauku daudzums ir 2,2%, kopējā sausna 28,4%, skābus 10 °T un uzputojums 90%. Izgatavojot saldējuma B tā faktiskais tauku daudzums ir 6,06%, kopējā sausna 34,6%, skābus 14 °T un uzputojums 93%. Saldējumiem, veicot sensoro novērtēšanu 9 punktu hēdoniskajā skalā, saldējumam A vidējais vērtējums ir 6,7 un saldējuma B - 6,2. Tas ir praktiski vienāds ietilpstot no robežas mazliet patīk līdz vidēji patīk. Analizējot sensoro rādītāju intensitātes rezultātus, netiek konstatētas atšķirības saldējuma aromātā, garšā, konsistencē, saldumā un pēcgaršā. Vērtētājiem vienlīdz labi patīk abi saldējuma veidi. Tas liecina, ka ražojot saldējumu no kazas piena, un pievienojot saldējumam sauso vājpienu, neizzūd kazas piena īpatnējā garša un smarža.

Secinājumi

1. Saldējumiem nav atšķirību aromāta, garšas, konsistences, salduma, pēcgaršas un patikšanas ziņā, vērtētājiem vienlīdz labi patīk abi saldējuma veidi.
2. Pievienojot sauso vājpienu kazas piena saldējuma ražošanā, neizzūd kazas piena īpatnējā garša un smarža.