

# Исследовательская работа на тему: «Замороженное лакомство»



**Выполнила:**

ученица 4 «А» класса

**Асмёткина Ксения**

Научный руководитель:

**Мизик Нина Владимировна**

# Что такое мороженое?

**Мороженое** - это охлажденный (замороженный) десерт, изготавливающийся из молочных продуктов, таких, как сливки, молоко, масло с добавлением наполнителей, ароматизаторов и сахаров.



# Цель и задачи исследования.

**Цель:** осознать и определить место и роль мороженого в нашей жизни.

## **Задачи:**

1. Узнать историю мороженого.
2. Собрать информацию о мороженом: виды мороженого, технология производства, производители.
3. Найти интересные факты, связанные с мороженым.
4. Провести опыты по приготовлению мороженого.
5. Провести опрос среди одноклассников.

# 1.1. История мороженого.

Известный итальянский кулинар **Апиций** -

книга «О кулинарном искусстве».

Путешественник **Марко Поло** - мороженое попадает в Европу.

В XVI веке мороженое покоряет Францию, а затем Германию.

Королева Франции **Екатерина Медичи**.

**Наполеон Бонапарт**.



## 1.2. Виды мороженого.

По способам выработки мороженое подразделяют на **закалённое**, **мягкое** и **домашнее**.

По виду продукта и **наполнителя** закалённое мороженое подразделяется на **основные** и **любительские** виды.

**Основные** виды мороженого:

молочное

сливочное

пломбир

плодово-ягодное

ароматическое.



## Виды мороженого.

По виду фасования закалённое мороженое подразделяют на:

- весовое;
- крупнофасованное;
- мелкофасованное.



## 1.3. Технология производства мороженого.

Базовая технология производства мороженого состоит из следующих этапов:

- *Приготовление смеси*
- *Фильтрация*
- *Пастеризация*
- *Гомогенизация*
- *Охлаждение смеси*
- *Хранение*
- *Созревание*
- *Фризерование*
- *Закаливание*
- *Дозакаливание*



## 1.4. Рынок мороженого.

Компания «Баскин и Роббинс»  
США

Swensen's - канадские сетевые  
кафе-мороженные

Финская компания Valio  
«Лакомка» и «Морозко»

«48 копеек» компании  
«Нестле».

«Марс» - Bounty, Mars, Snickers  
и Twix





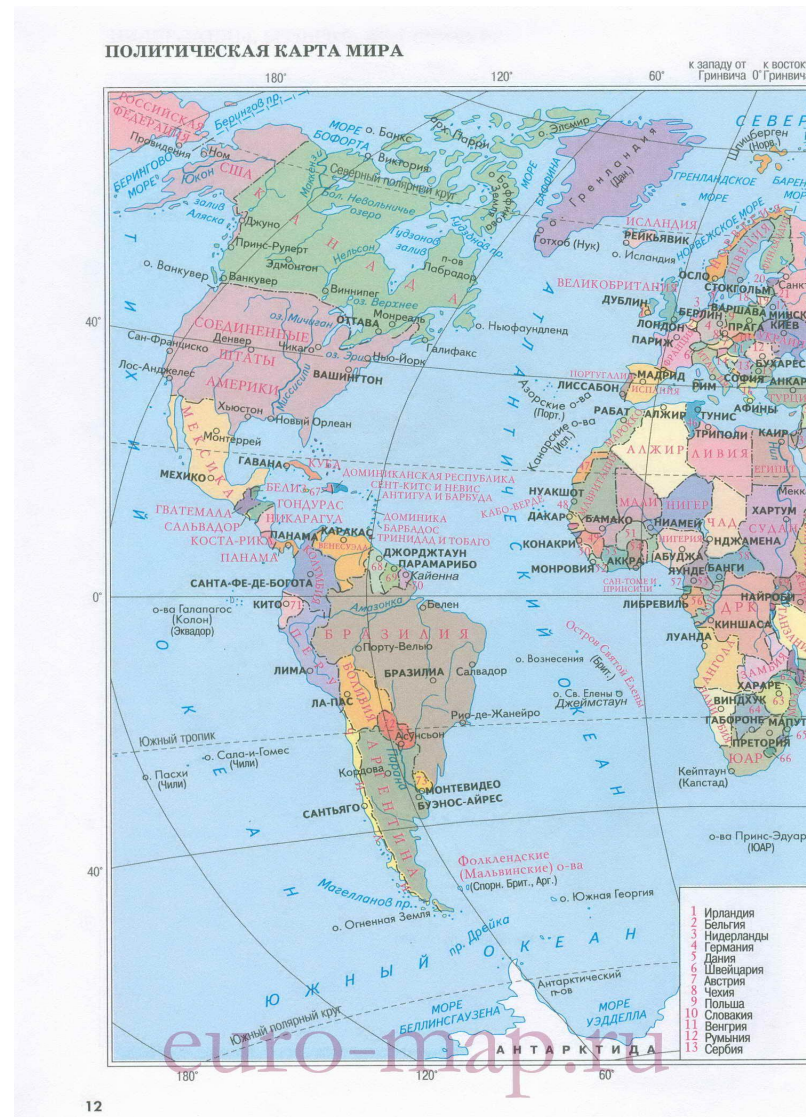
# 1.5. Рекорды и интересные факты, связанные с мороженым.

Знаете ли вы, что...

1. На земле существует более семисот видов мороженого. Сегодня мороженое готовят как гарнир к основному блюду, оно бывает со вкусом крабов, сыра, сельдерея, бобов, одуванчика и даже лука.
2. Мороженое очень любили многие из великих. Наполеону, например, в ссылку на остров Святой Елены привезли устройство для получения мороженого. А больше всех любил мороженое сын Марии Медичи Генрих III. Он ел мороженое в огромных количествах, любых сортов и в любое время года.
3. Изделия из мороженого регулярно попадают в книгу рекордов Гиннеса? Например, самый большой снеговик из мороженого был сооружен в Москве. Его рост составлял около 2 метров, а вес – до 300 килограмм. Олицетворял он могущество России (цвета национального флага) и был выполнен из сливочного, черничного и клубничного мороженого.



4. Первое в мире кофе-мороженое открыл в 1672 г. в Париже Франческо Прокопьо ди Кортелли. Посетителями кафе были Дидро и Вольтер.
5. Больше, чем в Венесуэле, нигде на планете вам не предложат такого разнообразия мороженого? Кафе «Соромото» предлагает своим посетителям 709 сортов мороженого.
6. Интересное противоборство касательно попадания в книгу рекордов Гиннеса произошло между Украиной и Китаем. У украинских кондитеров получилось создать торт шириной 17,57 метров (общий вес – около 70 кг). Они хотели обойти китайских кондитеров, у которых торт в ширину был всего-навсего 3 метра, зато его вес составлял восемь тонн.
7. Нью-йоркский ресторан Serendipity начал подавать особое блюдо «не для всех» - мороженое по цене 25 тысяч долларов за порцию. В меню нью-йоркского ресторана Serendipity можно встретить самое дорогое мороженое на свете.



## 2.1. Опыты, проведённые с мороженым.

### 1. Какое мороженое быстрее тает?

Щербет «**Чёрная смородина**» от «Петрохолода» или  
пломбир ванильный «**Эталон**» от «Хладокомбината №1»?



### 2. Опыты по узнаванию любимого мороженого:

- по запаху;
- по вкусу.



## 2.2. Приготовление мороженого в домашних условиях.

Для приготовления сливочного мороженого:

250 мл сливок не < 30% жирности

1/2 стакана сахара

600 мл цельного молока

2 столовые ложки муки

5 яичных белков

немного ванилина



## 2.3. Результаты и анализ результатов опроса одноклассников.

«Какое мороженое вы предпочитаете?»

- 35%** - шоколадное мороженое
- 27%** – фруктовый лёд
- 18%** - сливочное мороженое
- 18%** - фисташковое мороженое
- 2%** - мороженое с кусочками фруктов

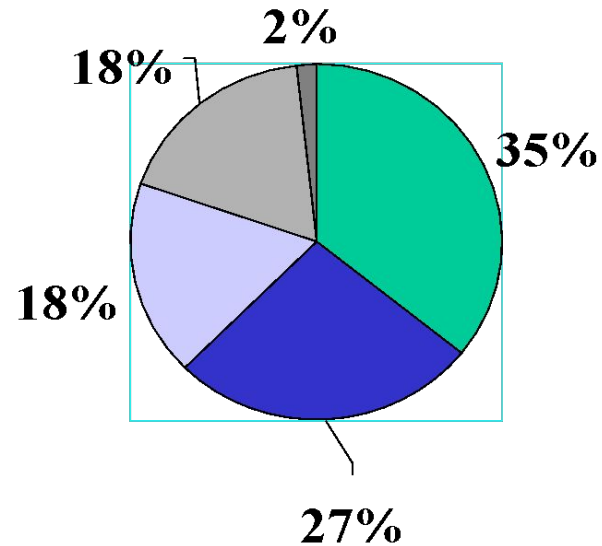
Лидеры среди производителей:

«Почемучка» от «Nestle»

«Бодрая корова»  
от «Белгородского хладокомбината»

«Фараон» от «Талосто»

Предпочтения детей



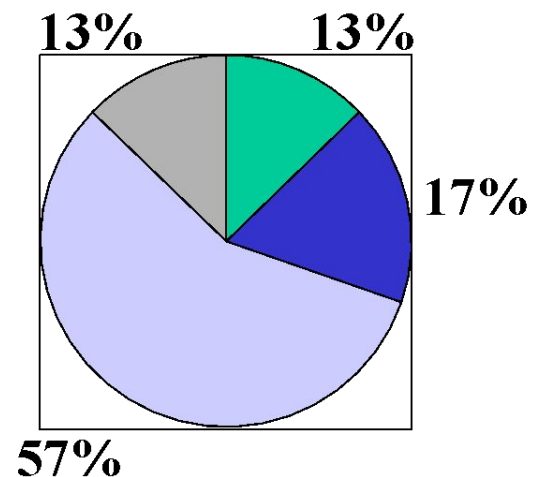
# Как часто одноклассники едят мороженое?

**57%** - несколько раз в неделю

**17%** - готовы употребить  
мороженое хоть каждый день

**13%** - едят его только летом

**13%** - несколько раз в месяц



## Выводы исследования.

Выполнив исследовательскую работу о мороженом, я узнала много интересного:

- 1) историю охлаждённого десерта;
- 2) виды и технологию производства мороженого, производителей;
- 3) что производство мороженого - процесс очень трудоёмкий и непростой;
- 4) что существует **более 700** видов мороженого;
- 5) мне понравились опыты по приготовлению десерта в домашних условиях;
- 6) мороженое играет большую роль в нашей жизни, а особенно в жизни детей.
- 7) что предпочтения у всех – самые разные. Как говорится - «на вкус и цвет -товарищей нет».

Спасибо всем за внимание!

