

Izvodi iz stručne literature

SLADOLED — Mann, E. (1982): Crème Glacée / 1^{re} partie (Ice cream) — *Revue laitière française* N° 414, 45—47.

Autor članka iznosi novosti iz proizvodnje, o tehnološkim postupcima i sastojcima sladoleda.

Jedan članak iz USA iznosi da je broj tvornica za proizvodnju smrznutih deserata opao u posljednjih 25 godina od 3.500 na 1.000. Međutim, proizvodnja je porasla od 820 do 1250 miliona galona godišnje, a posebno mekog (»soft«) sladoleda od 50 do 240 miliona galona. Navodi se da 91% stanovništva troši sladoled i da se stoga mnogo radi na novim vrstama sladoleda. Od novih proizvoda navodi se sladoled s visokim sadržajem masti (16—18%) s dodatkom prirodnog voća, šećera i meda, te raznih aroma.

Autor članka iz Velike Britanije navodi raznolikost ponude, pakovanja i cijene sladoleda na svojem tržištu. Smatra da je potrebno tržištu ponuditi »porodično« pakovanje sladoleda.

Proizvodnja sladoleda u Velikoj Britaniji povećana je od 105 miliona litara na 350 miliona litara počevši od 1971. do 1980. godine. Najveća proizvodnja zabilježena je 1976. godine, da bi se smanjila na 289 miliona litara 1980. godine. U tom periodu postotak aparata za duboko zamrzavanje u domaćinstvima je porastao od 10 na 50%.

Proizvodnja sladoleda u 1980. godini povećana je za 2,4% u odnosu na 1979. godinu, iznosi jedan francuski članak.

Prema jednoj anketi, u Norveškoj je broj postrojenja za proizvodnju sladoleda u posljednjih 50 godina povećan od 124 na 1.949, a potrošnja sladoleda po glavi stanovnika rasla je sa 1,2 litre u 1955. godini na 9 lit. do 1980. godine.

Autor iz Jugoslavije statistički obrađuje proizvodnju sladoleda i ostalih smrznutih deserata u zemlji. Podaci se odnose na proizvodnju, prodaju, cijenu, bakteriološku kvalitetu i sastav ovih proizvoda.

Jedan talijanski liječnik navodi tri faktora koji uzrokuju probavne smetnje kod potrošača sladoleda i to: niska temperatura, povišen sadržaj kalorija i utjecaj nekih sastojaka sladoleda.

Iz podataka koje iznose američki članci o sastojcima sladoleda vidi se da je korištenje prirodnog voća i kukuruznog sirupa s visokim sadržajem fruktoze sve češće u proizvodnji sladoleda. Također je sve učestalija primjena sirutke od proizvodnje Cottage-sira za proizvodnju sladoleda. Smjesa za proizvodnju sadrži 44,7—46,1% sirutke, a dobiveni proizvod je dobrih organoleptičkih svojstava.

Jedan francuski članak iznosi mogućnost primjene hidrolizata laktoze demineralizirane sirutke u mnogobrojnim prehrambenim proizvodima, pa tako i u sladoledu. Autor iznosi da se 50% mlijeka može zamijeniti hidrolizatom laktoze demineralizirane sirutke. Međutim, ova zamjena zabranjena je u Francuskoj.

Istraživači iz Karnal-a našli su, da se smjesa za sladoled može pripremiti sa 50% oksidiranog maslačnog ulja i 50% vrhnja, ali se taj postotak ne smije prekoračiti, da se ne dobije loš okus sladoleda.

U Texasu su proučavali mogućnost primjene izolata iz soje u proizvodnji sladoleda. Rezultati pokusa su pokazali da je moguće 80% bezmasne mlječne tvari zamijeniti izolatom soje, a da nema promjene okusa i teksture proizvoda.

Ruski autori proučavali su primjenu Na-alginata dobivenih novom tehnikom. Dodatak 0,2% Na-alginata osigurao je bolje rezultate u proizvodnji sladoleda od dodatka škroba iz krumpira. Jedna grupa ruskih istraživača našla je, da se u proizvodnji sladoleda vrlo dobro pokazao kao stabilizator pire od šećerne repe ili mrkve.

Stručnjaci iz Velike Britanije proučavali su utjecaj nekih stabilizatora na viskozitet sladoledne smjese. Uočili su porast viskoziteta smjese s porastom temperature, ako je smjesa sadržavala anionske polisaharide. Neutralni polisaharidi nisu utjecali na porast viskoziteta s porastom temperature.

Češki patent predlaže da se za emulgiranje masti u sladolednoj smjesi koriste monogliceridi palmitinske i stearinske kiseline u prahu u smjesi sa mlječnim prahom.

U svom pregledu metoda za proizvodnju sladoleda autor članka navodi publikacije u kojima stručnjaci predlažu novu opremu i nove tehnološke linije za proizvodnju. Navodi se nova tvornica sladoleda u Kanadi, koja dnevno proizvodi 20.000 porcija sladoleda i 45.000 litara sladoleda.

U ovom iscrpnom i preglednom članku navode se još i aparati za proizvodnju »mekog« sladoleda u domaćinstvu, koje su opisali stručnjaci iz Njemačke.

Lj. K.