

## ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ И ВИДЫ МОРОЖЕНОГО History and types of ice cream

**А. А. Мустафина**, студент

**Н. К. Казакова**, студент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

*Рецензент:* Е. С. Смирнова, кандидат сельскохозяйственных наук

### Аннотация

На сегодняшний день мороженое является десертом, популярным во всем мире. Молочные продукты пользуются спросом ввиду того, что являются полезными для организма человека и рекомендованы к ежедневному употреблению. К таким продуктам относится мороженое. В статье представлена история производства мороженого, отображена динамика совершенствования его производства, начиная от простых рецептов из льда и снега и заканчивая разнообразными количествами видов мороженого. Приведены основные виды мороженого и описаны их особенности рецептуры и приготовления: молочное мороженое, сливочное мороженое, пломбир, мороженое крем-брюле, шоколадное мороженое, плодово-ягодное мороженое, ореховое мороженое, мороженое с шоколадно-вафельной крошкой, мраморное мороженое, мороженое с цикорием и кофе, мороженое с изюмом и цукатами, мороженое с яйцом.

**Ключевые слова:** мороженое, молочная продукция, молоко, классификация мороженого, промышленное производство.

### Summary

Today, ice cream is a dessert that is popular all over the world. Dairy products are in demand due to the fact that they are healthy for the human body and are recommended for daily consumption. Such products include ice cream. In the article the history of the production of ice cream is presented, and the dynamics of its improvement is displayed, starting with simple recipes of ice and snow and ending with a variety of types of ice cream. The main types of ice cream are presented and their particularities of recipe and preparation are described: dairy ice cream, cream ice cream, plombard, crème brûlée ice cream, chocolate ice cream, fruit-berry ice cream, nut ice cream, ice cream with chocolate and waffle crumbs, marble ice cream, ice cream with chicory and coffee, ice cream with raisins and candied fruits, ice cream with egg.

**Keywords:** мороженое, молочная продукция, молоко, классификация мороженого, промышленное производство.

Молочные продукты пользуются постоянным спросом на российском рынке, поскольку они являются полезными для организма человека и рекомендованы к употреблению для людей всех возрастов. Из молока производится большое количество разнообразной продукции, одним из видов молочной продукции является мороженое.

Мороженое представляет собой десерт, полученный в результате взбивания и замораживания массы из молока, фруктов ягод и других ингредиентов.

На сегодняшний день ассортимент мороженого включает разнообразное количество его видов. Однако изначально технология производства была простой, а рецептура включала только снег и лед.

История производства мороженого насчитывает более пяти тысяч лет. В Древнем Китае к столу подавали в качестве десерта подавали сок из фруктов, который смешивали со льдом и снегом. Рецепты изготовления этого десерта являлись секретной информацией, и впервые были описаны в книге «Ши-кинг», представляющей собой сборник древних песен.

Также употребление охлажденного фруктового сока упоминается в письмах Соломона.

Во времена правления Александра Македонского фрукты и ягоды охлаждали в снегу. Для тренировок рабов быстрому бегу их отправляли за снегом в горы, задачей рабов являлось принести снег, пока он не растаял.

Холодные десерты были широко распространены при правлении римского императора Нерона. Снег, который доставали для изготовления десертов с альпийских ледников, хранили в больших погребках.

В 780 г.н.э халиф Аль Махди привез в Мекку караван верблюдов, который был гружен снегом. Путешественник из Персии, Нассири-Хозрау, упоминал, что каирского султана угощали мороженым, снег для которого ежедневно доставляли из сирийских горных районов.

Гиппократ полагал, что замороженный лед приносит пользу человеческому организму и использован замороженный лед в медицинских целях.

В 1295 году путешественник Марко Поло привез из Китая рецепт неизвестного в то время холодного десерта в Италию. Так мороженое получило распространение в Европе. Для охлаждения десерта использовались как лед и снег, так и селитра. Продукт в специальных формах помещали в воду, в которой позже растворяли селитру. После чего формы начинали вращать для образования крупных кристаллов. Десерт пользовался популярностью на торжественных приемах.

В XVI веке мороженое пользовалось популярностью во Франции, затем в Германии. Мороженое являлось любимым десертом французской королевы – Екатерины Медичи. На званых обедах на стол подавался замороженный десерт из сока апельсинов и мандаринов.

Несмотря на то, что существовал строгий запрет на разглашение рецепта мороженого, наказывавшийся смертной казнью, вскоре мороженое и охлаждающие напитки стали пользоваться популярностью в особняках вельмож.

Кондитер французской принцессы, Геральд Тиссайн, смог поделиться рецептом приготовления мороженого только после того, как Карл I был казнен в 1649 г. Таким образом мороженое обрело популярность в Англии.

Во время правления Анны Австрийской появилось множество сортов мороженого. На одном из торжественных банкетов гостей угощали мороженым, представленным в форме яйца.

В XVII веке в Париже была распространена торговля прохладительными напитками, соками и мороженым. В 1676 году появилась корпорация по производству мороженого, сформировавшаяся из объединения парижских кондитеров.

В 1700 году мороженое получило распространение в Америке. Рецепт был привезен переселенцами из Англии. На приемах губернатора Вильяма Блейда для гостей подавали прохладительные напитки и мороженое из фруктов.

Пломбир и мороженое в стаканчиках появилось во Франции во время правления Наполеона III. Местом рождения пломбира является французский город Плюбьер-Ле-Бем. В Австрии популярностью пользовалось шоколадное мороженое и глясе. Распространение обрело слоеное мороженое с тертым шоколадом и клубникой в форме купола.

В 1834 году идея Джона Перкина об использовании эфира в компрессорном аппарате была запатентована. Через несколько лет Томас Мастерс, англичанин, получил патент за разработку машины по изготовлению мороженого. Аппарат представлял собой кувшин из олова,

который имел три вращающихся шпателя. Шпатели были окружены снегом, льдом либо их смесью с солью, селитрой и нитратами. Согласно описанию, аппарат использовался для охлаждения и взбивания продукта.

В 1843 году американка Нэнси Джонсон изобрела ручной миксер для изготовления мороженого, который смешивал фрукты и ягоды с солью и льдом. Однако, поскольку изобретение жительницы Америки не было запатентовано, несколько лет спустя Джекоб Фуссель запустил собственное производство по заготовкам Нэнси Джонсон.

В 1848 году была запатентована машина для приготовления мороженого, которая состояла из двух концентрических цилиндров, один из которых был заполнен хладагентом. В 1860 году Фердинанд Карре разработал конструкцию холодильной машины, которая работала на абсорбенте, впоследствии она была им усовершенствована.

Американским предпринимателем Джекобом Фусселем в Балтиморе была основана фабрика, занимающаяся производством мороженого. Впоследствии подобные заведения были открыты в Вашингтоне, Нью-Йорке и Чикаго.

В 1866 году в Китае на одном из приемов был предложен рецепт нового десерта: он состоял из горячего омлета и начинки в виде имбирного мороженого.

Производство мороженого перешло на новый уровень с изобретением морозильных камер в 1902 году.

В 1919 году Христиан Нильсон создал технологию производства мороженого с глазурью из шоколада.

В 1923 году идея Нильсона о создании аппарата по производству мороженого на палочке была запатентована. Таким образом появилось эскимо. Однако в 1979 году шестидесятилетний юбилей эскимо отмечала французская фирма «Жерве», изначально специализировавшаяся на производстве сыра. Основатель фабрики, Шарль Жерве, предложил покрыть мороженое шоколадной глазурью, насадив его на палочку. [1]

В Киевской Руси в качестве десерта было распространено замороженное молоко. На празднования масленицы изготавливали смесь из сметаны, замороженного творога, сахара и изюма.

В XIX веке в России появился аппарат для производства мороженого. Промышленное производство данного продукта началось только с 30-х годов XIX века. В 1932 году в Москве начали действовать первые предприятия по производству мороженого. В 1937 году была издана книга Гуго Зоммера «Теория и практика производства мороженого», переведенная Г.М. Дезентом. Под его руководством начал работать Мосхладокомбинат № 8 в Филях, специализировавшийся на производстве мороженого. Мороженое изготавливалось строго по рецептурам, популярностью пользовались такие виды как пломбир и сливочное мороженое.

В 1941 году появился ГОСТ на основе рецептур по изготовлению мороженого, однако в связи с начавшейся войной производство мороженого было приостановлено. После войны промышленное производство мороженого вновь стало развиваться. [3]

С развитием технологии производства ассортимент мороженого стал расширяться, и на сегодняшний день включает разнообразное количество его видов.

Можно выделить следующие виды мороженого по составу:

- Мороженое на молочной основе. К нему относятся молочное мороженое, сливочное мороженое и пломбир, являющиеся наиболее популярными видами и отличающиеся друг от друга по содержанию жира и сухих веществ. В качестве ароматизатора в данных продуктах используют ванилин либо его заменители.

• Мороженное с пивом. «Frozen Pints» так называется пивной десерт, который придумал Ари Флейшер. В основе сладкого десерта используются различные виды алкогольных напитков, так один из самых популярных вкусов принято считать медово-индийский светлый эль. Однако этот десерт только для взрослых, т.к. содержание алкоголя составляет 3,2%.

• Шоколадное мороженное с перцем хабанеро. Это уникальное мороженное появилось в Японии, примерно в 2015 г. Его история также интересна, как и сам вкус, ведь завод изготовитель находится на территории деревни Фукусима. После произошедшей трагедии на атомной станции, жителям хотелось вернуть былую славу своей деревне, т. к. земледелие им стало не доступно по понятной причине. Они придумали добавлять перец хабанеро при производстве шоколадного мороженого, различной степени остроты. Примерно 90 % людей, попробовавших такое мороженное отметили интересный и своеобразный вкус острого перца, и изъявляли желание попробовать его снова.

Таким образом, можно отметить, что технология промышленного производства мороженого постоянно модернизовалась, появлялись новые виды мороженого и предприятия по его изготовлению. Этому процессу способствовал научный прогресс исследования проблемы процессов охлаждения.

### **Библиографический список**

1. История развития технологии и техники пищевых производств: учебное пособие / Е. В. Михалёва, Е. А. Ренёв. Пермь, 2017. С. 99-102.
2. *Оленев Ю. А.* Технология и оборудование для производства мороженого. 2-е изд., доп. и перераб. М.: ДеЛи, 2001. 322 с.
3. *Чадаева И.* Мороженое, Вкус нашего детства. М.: Эксмо, 2019. 112 с.