



**Мария МИЛЮКОВА**, ученица 1 «В» класса  
ГБОУ «Школа № 1552».

Научный руководитель: Н.В. Калинин

## Мое любимое мороженое



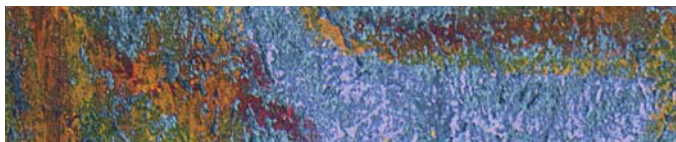
*Мороженое – мое самое любимое лакомство детства!*

**Объект исследования:** мороженое.

**Гипотеза исследования:** мороженое с любимым вкусом можно сделать в домашних условиях.

**Цель исследования:** изучить способы изготовления мороженого.





### Методы исследования:

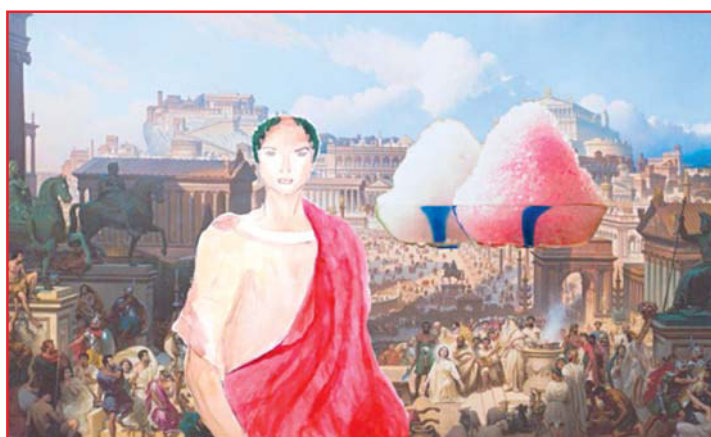
- *Поисковый.* Поиск информации об объекте в справочниках, литературе и сети Интернет.
- *Анализ.* Отбор самой важной и интересной информации.
- *Анкетирование.* Опрос с помощью анкеты.
- *Эксперимент.* Опыт, посредством которого доказываем или опровергаем гипотезу.
- *Дедуктивный.* Проверка предположений практическим путем.

### Задачи проекта:

- познакомиться с историей появления мороженого;
- изучить способы его изготовления в разные времена;
- посетить фабрику мороженого и узнать, как оно изготавливается на производстве;
- сделать мороженое в домашних условиях.

## Из истории возникновения мороженого

Еще за 3000 лет до нашей эры в богатых домах Китая к столу подавались десерты, отдаленно напоминающие мороженое — богатые китайцы лакомились снегом и льдом, смешанным с кусочками апельсинов, лимонов и зернышками гранатов.



Император Рима



Император Китая

Рисунки автора



В древней Руси начиналось все с простого лакомства — замороженного молока или сливок. Изначально десерт подавался, наstrуганный тонкими ломтиками, выложенными горкой на небольших блюдах.

## Виды мороженого

На сегодняшний день различают мороженое:

По составу

- пломбир / сливочное



- щербет



- фруктовый лед



- сорбет

По консистенции

- закаленное мороженое



- мягкое мороженое



## Процесс изготовления мороженого на фабрике



Смешивание ингредиентов путем нагревания, охлаждения и легкая заморозка (фризерование)



Отправка на глубокую заморозку (закаливание)



Фасовка полученной массы



Доставка в магазины в специальных машинах с холодильным оборудованием



Благодарность от больших и маленьких поклонников лакомства

## Процесс приготовления мороженого в домашних условиях

Мы выявили три наиболее доступных способа приготовления мороженого в домашних условиях:

Способ № 1.  
Из готовой порошковой смеси.  
**Клубничное.**



Молоко + порошковая смесь



Смешиваем



Взбиваем и отправляем в морозилку

Способ № 2.  
Из обычных ингредиентов по рецепту с заморозкой в морозилке.  
**Крем-брюле.**



Ингредиенты по рецепту



Ингредиенты для придания любимого вкуса



Смешиваем путем нагревания, охлаждаем и отправляем в морозилку

Способ № 3.  
Из обычных ингредиентов по рецепту с помощью аппарата для приготовления мороженого (мороженицы).  
**Пломбир сливочный / шоколадный.**



Ингредиенты для рецепта



Смешиваем и нагреваем



Взбиваем сливки



Ингредиенты для любимого вкуса



Смешиваем и отправляем в мороженицу



## Актуальность исследования

Тема, выбранная мной для исследования сегодня очень актуальна. Мороженое одно из любимейших лакомств детей и взрослых. Так же это продукт, который рекомендуют врачи для профилактики ангины. И очень важно знать его состав и как оно сделано.

### Состав мороженого из магазина ➤

#### Состав порошковой смеси для приготовления мороженого

##### (RU) Порошковая смесь для приготовления мороженого со вкусом клубники

Состав: сахар, декстроза, глюкозный сироп, гидрогенизированное растительное масло, эмульгатор (E472), молочный протеин-казеин, обезжиренное сухое молоко, стабилизаторы (E465, E412), лимонная кислота (E 330), красители (кармин, бета-каротин), ароматизатор идентичный натуральному (клубника).  
Содержит молоко. Может содержать глютен.

#### Состав домашнего мороженого

Цельное молоко 3,2%, цельные сливки 20-33%, сахар, ванилин, желтки (яиц). По желанию: фрукты, ягоды, варенье, мед, шоколад и т.д.

Спасибо за внимание!

**RUS** МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР  
ВАНИЛЬНЫЙ. МАССОВАЯ ДОЛЯ  
МОЛОЧНОГО ЖИРА 15%.  
Состав: молоко коровье цельное, сливки натуральные 40%, молоко сгущенное цельное с сахаром, сахар-песок, сухой глюкозный сироп, молоко сухое обезжиренное, стабилизатор-эмульгатор (моно-и диглицериды жирных кислот, гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, тары камедь, каррагинан), вода очищенная, ароматизатор натуральный Ваниль. Массовая доля молочного жира 15%. Пищевая ценность на 100 г: белки - 3,7 г; жиры - 15,0 г; (в том числе молочного жира 15,0 г), углеводы - 17,4 г; (в том числе сахарозы 14,0 г). Энергетическая ценность на 100 г: 219,0 ккал. Масса нетто: 70 г



Клубничное



Крем-брюле



Пломбир сливочный и шоколадный

