**МОРОЖЕНОЕ**

**Мороженое — древнее лакомство. Высказываются предположения, что история мороженого насчитывает более 4000 лет.**

**Ещё за 2000 лет до нашей эры в Китае к столу подавались**[**десерты**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82)**, отдалённо напоминающие мороженое, — снег и лёд, смешанные с кусочками апельсинов, лимонов и зёрнышками гранатов. Рецепты и способы хранения были рассекречены лишь в XI веке до нашей эры в книге «**[**Ши цзин**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B8_%D1%86%D0%B7%D0%B8%D0%BD)**».**

**Охлаждённые вина, соки и молочные продукты потребляли ещё**[**древние греки**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D1%8F%D1%8F_%D0%93%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B8%D1%8F)**.**

[**Акутак**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F#.D0.90.D0.BA.D1.83.D1.82.D0.B0.D0.BA)**— эскимосское мороженое из ягод, мяса и сала.**

[**Фалуде**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D0%BB%D1%83%D0%B4%D0%B5)**— один из первых известных образцов мороженого, появился в V веке до н. э. Представляющий собой замороженные с розовой водой, лаймовым соком, а также иногда с молотыми фисташками нити из пищевого крахмала.**

**Европу познакомил с мороженым Марко Поло, привезший из Китая в 13 веке первые рецепты. Он даже написал книгу, посвященную полезным свойствам льда.**

**Первый опубликованный рецепт мороженого появился в 1718 году в**[**сборнике рецептов миссис Мэри Илз**](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Mrs._Mary_Eales%27s_Receipts&action=edit&redlink=1)**, выпущенном в Лондоне.**

**В некоторых странах Европы (в Белоруссии, на Украине и в России) замороженное молоко являлось национальным блюдом. В** [**Киевской Руси**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D0%B5%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%8C)**подавали мелко наструганное замороженное молоко. В деревнях на**[**масленицу**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0)**изготовлялась смесь из замороженного творога, сметаны, изюма и сахара. В современном варианте мороженое появилось в России в середине**[**XVIII века**](https://ru.wikipedia.org/wiki/XVIII_%D0%B2%D0%B5%D0%BA)**.**

**В промышленном производстве мороженного и фруктового льда технологам приходиться решать проблемы консистенции, эмульгирования, термостойкости, термостойкости конечного продукта.**

**Эти и многие другие проблемы способны решить технологи нашей компании, имеющие богатый опыт работы и рецептуры, разработанные совместно со специалистами ВНИХИ и Союза мороженщиков России.**

**Фруктовый лед с нашим стабилизатором обладает т.н. "мармеладной” консистенцией, не прилипает к упаковке, обладает повышенной термостойкостью, имеет "жевательный" эффект.**

**Для фруктового льда наши технологи рекомендуют «Комплит-гель ФЛ».**

**Для мороженого с низким содержанием молочного жира, а также для сливочного мороженного и пломбира, с 2003 года, многие ведущие отечественные производители мороженого использовали стабилизаторы-эмульгаторы двух марок: «Комплит-гель М-03» и «Комплит-гель М-02».**