



KLASYFIKACJA URZĄDZEŃ DO PRODUKCJI LODÓW

Beata Paćkowska
nauczyciel ZSCHiPS w Lublinie

JAK POWSTAŁY LODY ☺ ?

- *3000 r.p.n.e* Chińczycy produkowali pewien rodzaj lodów, wykorzystując do tego śnieg
- *55 r.* Neron serwuje swoim gościom sorbety
- *1292 r.* Marco Polo przywozi pierwsze przepisy lodów z Chin
- *1506 r. Królowa Bona sprowadza do Polski lody*
- *1530 r.* Sycylijczyk z Katany produkuje lody według chińskiego przepisu
- *1533 r.* Katarzyna Macedońska po poślubieniu Henryka II wprowadza lody do kuchni fransuskiej
- *1643 r.* Valet, słynny kucharz Wielkiego Kondeusza serwuje lody Ludwikowi XIV
- *1649 r.* Gerard Tirsain przygotowuje lody na bazie mleka i smietany, pod nazwą lodów neapolitańskich
- *1782 r.* Kawiarnia „Procope” produkuje swoim klientom 80 odmian lodów.
- *1798 r.* Wynalezienie przez Tortoniego bomby lodowej i lodowego biszkoptu
- *1846 r.* Nancy Johson, amerykańska gospodyni, wprowadza „sorbetirkę” czyli pucharek do sorbetów
- *1924 r. powstaje pierwsza fabryka mrożonych kremów*
- *1945 r. Powstaje pierwsza fabryka do produkcji ciągłej*

LODY – to wyroby cukiernicze, które wytwarza się najczęściej z mieszanki:

- mleka spożywczego pasteryzowanego
- mleka w proszku
- śmietanki
- cukru
- jaj
- stabilizatorów
- dodatków aromatyczno- smakowych
- syropów owocowych



Nazwy lodów pochodzą najczęściej od rodzaju użytych dodatków np. śmietankowe, waniliowe

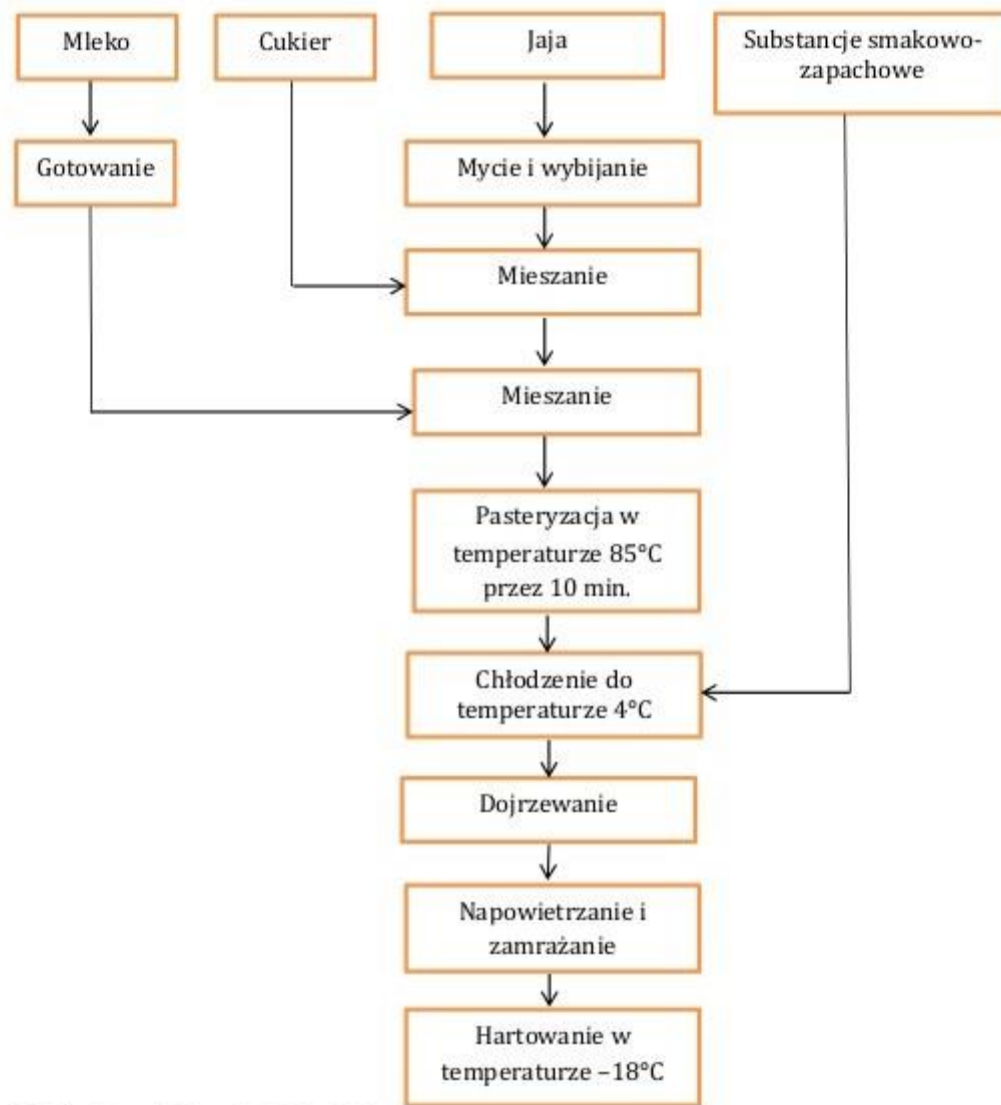
Lody możemy podzielić ze względu na:

- **wykorzystane surowce:**

- lody mleczne
- lody śmietankowe
- lody owocowe
- lody cassate **(Z.D)**
- sorbety

- **metodę produkcji:**

- przemysłowe
- rzemieślnicze



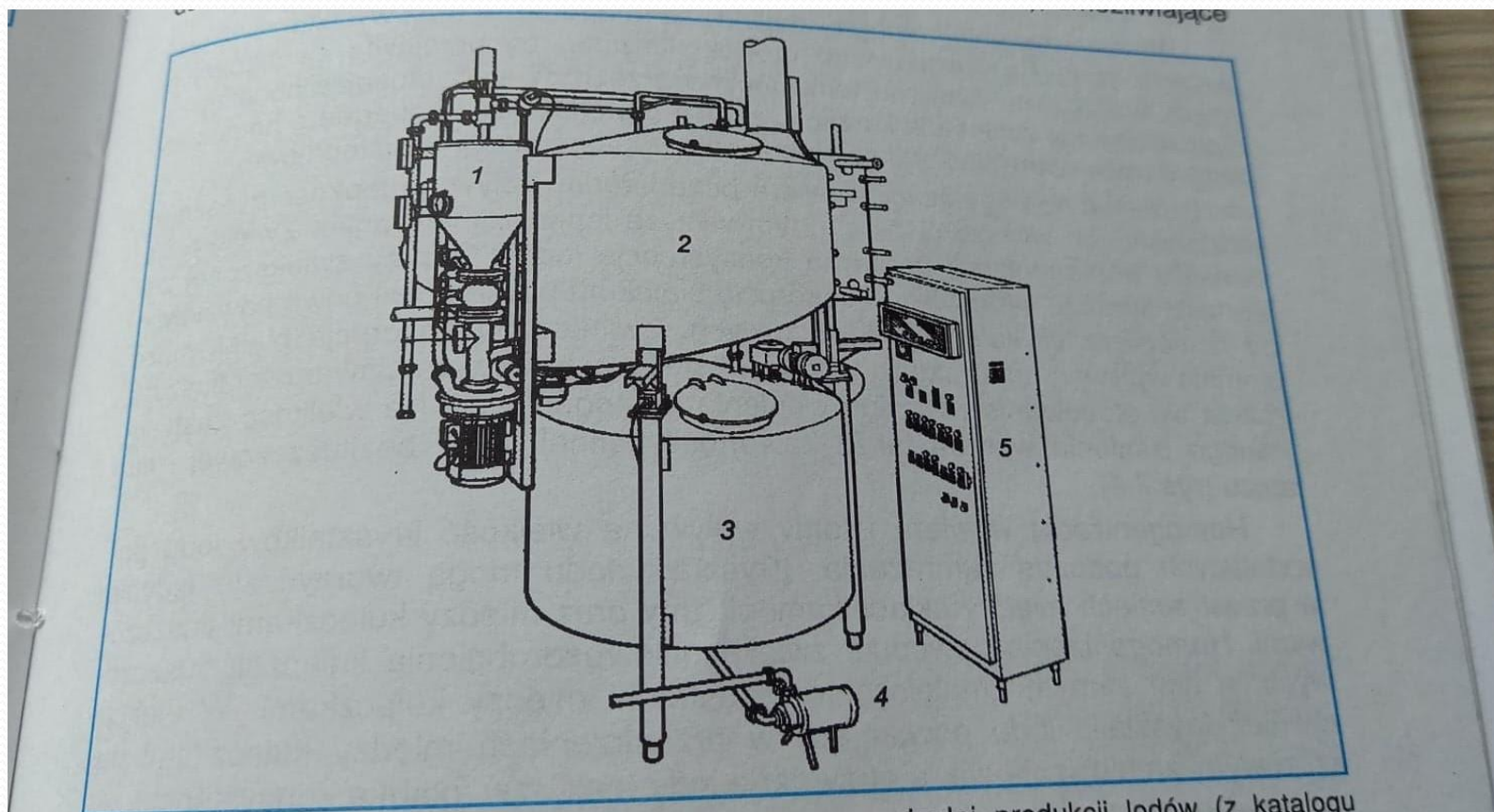
Wytwarzanie lodów metodami tradycyjnymi staje się znowu bardzo modne. Obejmuje następujące etapy:

- Przygotowanie sprzętu
- Odmierzenie i dozowanie surowców
- Pasteryzację mieszanki
- Schładzanie mieszanki (bazy)
- Dojrzewanie mieszanki
- Dodawanie substancji smakowych
- Zamrażanie
- Wykładanie i formowanie lodów
- Hartowanie
- Przechowywanie

Sprzęt do produkcji lodów



Odmierzanie i dozowanie składników



Rys. 7.3. Dozownik wagowo-objętościowy stosowany w ciągłej produkcji lodów (z katalogu Alfa-Laval): 1 – dozownik komponentów sypkich, 2 – dozownik komponentów płynnych, 3 – zbiornik do łączenia komponentów, 4 – pompa odśrodkowa, 5 – szafa sterownicza

Pasteryzacja mieszanki



Schładzanie mieszanki



Dojrzewanie mieszanki



Dodawanie substancji smakowo- zapachowych



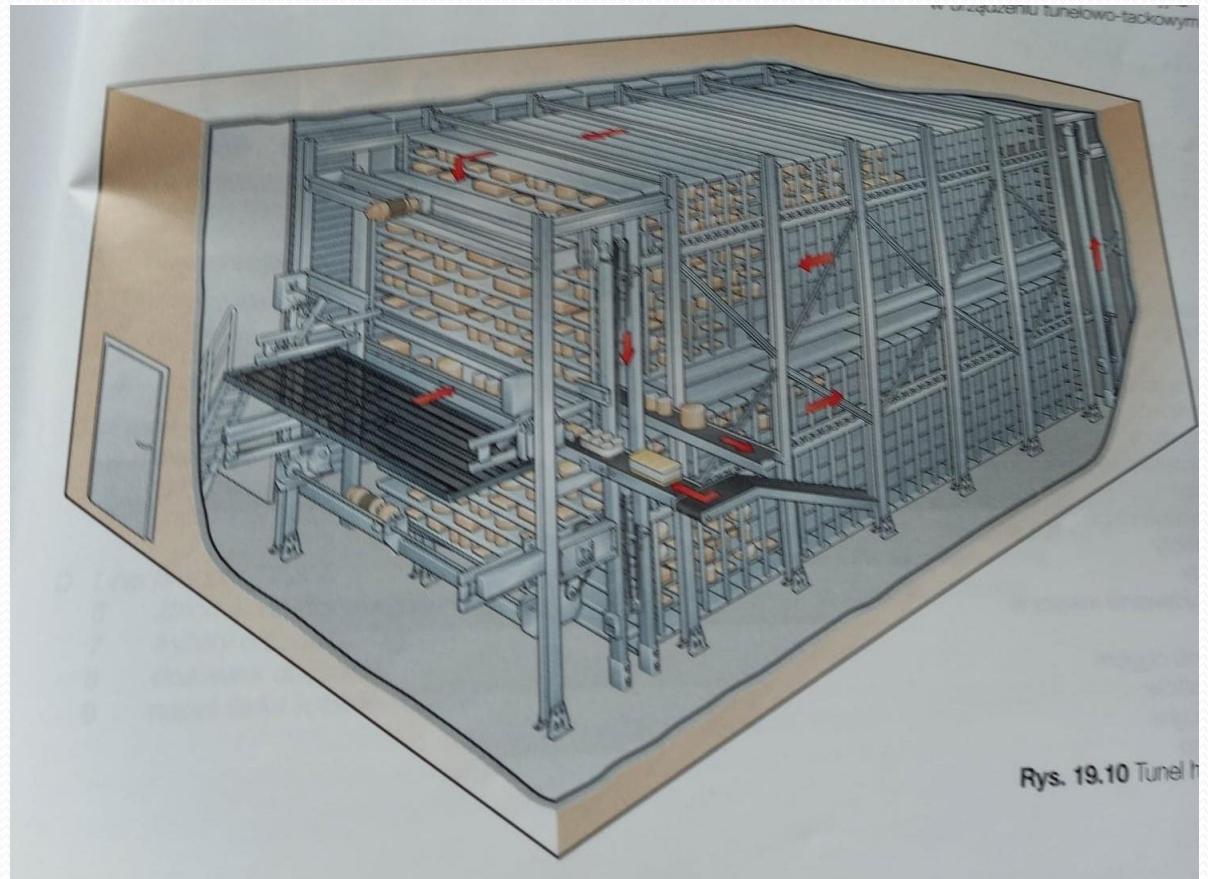
Zamrażanie



Wykładanie i formowanie



Hartowanie





<https://www.youtube.com/watch?v=B2uf7VUcuAg>