

XVIII НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«УРЮПИНСКИЕ КРАЕВЕДЧЕСКИЕ ЧТЕНИЯ»
ПО ТЕМЕ: «ИСТОРИЯ ГОРОДА В ИСТОРИИ СТРАНЫ»

КОЛЛЕКТИВНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ
номинация: «Летопись родного края»
"Вкусная тема."

Об урюпинском мороженом из 70-х годов XX века.



Авторы: ученицы 9 а класса МАОУ СШ №5

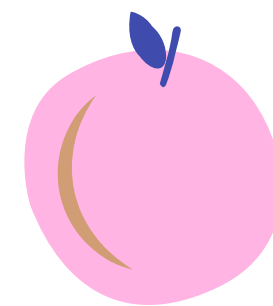
Климова Анна, Еровиченкова Алина, Ревина Настя

научный руководитель: учитель истории и обществознания высшей квалификационной категории

Маликова Ольга Александровна



Привет, мы
одноклассники!
Мы – группа 9А
класса МАОУ СШ №5!



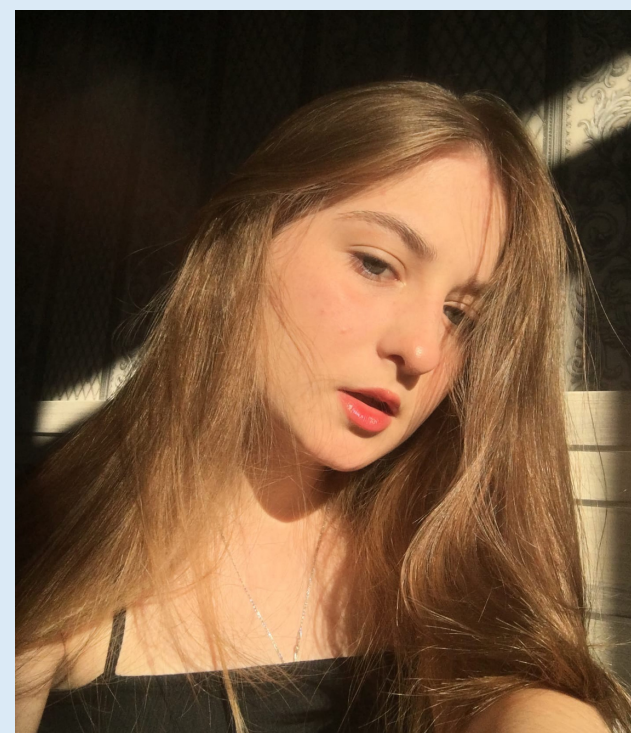
Знакомьтесь с группой данного проекта



Ольга
Александровна
Руководитель



Аня
Исследователь



Настя
Оператор



Алина
Оформитель

Актуальность исследования



Одно из самых любимых лакомств взрослых и детей- мороженое. Без мороженого не обходятся самые даже небольшие торжества.

Мороженое подают на свадьбах, юбилеях, корпоративных праздниках, днях рождения, крестинах, именинах и многих других важных событиях.

Само по себе мороженое у многих ассоциируется с праздником.

В 1932 году на территории нашего города появилось предприятие под названием «Маслосырзавод», а уже в этом 2022 году наш город отмечает славную дату- **90-летие со дня основания этого предприятия.**

Актуальность исследования

Тема нашего проекта посвящена именно мороженому, но не тому, которое привозят в наше время на огромных фурах-холодильниках за сотни, а порою тысячи километров в город Урюпинск, а тому мороженому, которое когда-то производилось в городе Урюпинск силами местных товаропроизводителей. Сырьё, а именно молоко, тоже было местное, так как его привозили в огромных флягах с ферм и, следовательно, вкус у него был наш, особенный, урюпинский.

Актуальность исследования

мы восполняем «белые пятна» в истории города, реконструируя в мелких деталях технологический процесс изготовления мороженого по технологии 70-х годов XX века.



Практический результат исследования

создание небольшого буклета в режиме инфографики, который может быть использован как краткий текстовый информационный гид по данной странице истории города Урюпинска детьми и взрослыми.

ВКУСНАЯ
ТЕМА

ПРЕДПРИЯТИЯ ПО
ПРОИЗВОДСТВУ
МОРОЖЕНОГО

01

Молочава
Находился на улице
Матросова



02

*Маслоделный
комбинат №1*
находился на улице Малая
Мушкетовская



03

*Маслоделный
комбинат №2*
находился за заводом
"Ламбум", ныне
предприятие "Хоупак"



ВКУСНАЯ
ТЕМА

Виды продукции

01

Сливочное масло
Высоко полезный пищевой продукт, изготавливаемый сепарированием или сбиванием сливок, полученных из коровьего молока. Имеет высокое содержание молочного жира — 82,5 % (чаще — 0 78-82,5 %; в топленом масле — около 99 %).



02

Молоко
питательная жидкость, вырабатываемая молочными железами самок млекопитающих во время лактации. Естественное назначение молока — вскармливание потомства (в том числе и у человека). В настоящее время молоко входит в состав многих продуктов, используемых человеком, а его производство стало крупной отраслью промышленности.



03

Творог
нежидкий кисломолочный продукт белого цвета, традиционный для Восточной, Северной и (реже) Центральной Европы, получаемый сквашиванием молока с последующим удалением сыворотки.



04

Кефир
кисломолочный напиток, получаемый из цельного или обезжиренного коровьего молока путём кисломолочного и спиртового брожения с применением кефирных «грибков», состоящих из молочнокислых стрептококков и палочек, уксуснокислых бактерий и дрожжей (всего около двух десятков). Однородный, белого цвета, возможно небольшое выделение углекислоты.



05

Рожок
кисломолочный напиток, получаемый из коровьего топленого молока молочнокислым брожением. Традиционный национальный продукт русской, белорусской и украинской кухонь.



ВКУСНАЯ
ТЕМА

Процесс
изготовления
мороженого

01

*Определение
качества молока*
На данной стадии задача работников предприятия заключалась в определении таких показателей, как жирность и плотность молока



02

*Начало
изготовления*
Молоко заливали в специальную производственную ёмкость, после определения качества сырья главный технолог решал: сколько именно сахара нужно было добавить в данную порцию сырья



03

Пастеризация
На данной стадии технологического процесса изготовления мороженого происходило нагревание молока с сахаром до температуры 65 градусов Цельсия. По трубам пускали пар, который нагревал ванну с молоком до указанной температуры. После добавляли по рецептуре агар-агар, желатин, муку пшеничную, крахмал и давали немного отстоять получившейся смеси.



04

Термостатизация
Прогревание смеси молока соединенного с другими ингредиентами при давлении на температуре 65 градусов Цельсия. При этих условиях происходит процесс расщепления составляющих до получения однородной суспензии. После этого этапа молоко перекачивается в ванну



05

Охлаждение
Охлаждение смешанного сырья до температуры 2-4 градуса по Цельсию, в условиях местного производства работникам приходилось ездить на Ледник цех, где морозили глыбы льда) и обкладывать льдом ванны на этапе охлаждения сырья.



06

Набухание
Оставление смешанного в начале цикла производства сырья на 4-5 часов в состоянии покоя, для набухания всех составных ингредиентов рецептуры



07

Подана на фризёр
Фризер это специальная установка, в которой взбивалось мороженое, в современных условиях фризеры есть в кафе, рестораниках, в то далёкое советское время фризер могли позволить себе только крупные предприятия. Работницы смотрели в специальное окошечко для того, чтобы понять достигло ли сырьё нужного состояния.



08

*Расфасовка
мороженого*
На Урюпинском производстве мороженого до 70-х годов XX века использовался способ фасовки готовой продукции в нержавеющие гильзы весом по 10 кг. Эти гильзы в печатом состоянии укладывали на стеллажи, перед укладкой на стеллаж окунали в солёную воду. С 70-х гг прошлого века стали фасовать мороженое в вафельные и бумажные стаканчики индивидуальными порциями по 200 гр



ВКУСНАЯ
ТЕМА

Вкусы
мороженого

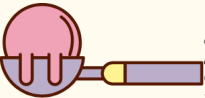
01

Шоколадное
для шоколадного вкуса в мороженое добавлялось какао.



02

Клубничное
Для фруктового мороженого добавлялись сиропы, в соответствии со вкусом. Названия давались по тому же принципу.



03

Вишнёвое
Также мороженое могли посыпать орешками, шоколадом



04

Сливочное
Сливочное мороженое — это продукт, основу которого составляют молоко и сливки.



05

Пломбир
Самое любимое, самое вкусное и самое дорогое мороженое, которое в советское время стоило 22 копейки за одну порцию, фасованную в вафельный стаканчик.



ВКУСНАЯ
ТЕМА

Фасовка
мороженого

1 способ
до 70х
годов XX
века

Мороженное запаковывали в металлические гильзы из нержавеющей стали. В каждую гильзу помещалось по 10 килограмм мороженого. Гильзы заполняли полуфабрикатами, затем опускали в солёную воду, а потом в лежачем положении укладывали на специальный столик. Для того, чтобы мороженное не таяло в леднике железнодорожного вокзала старого забирали колотые ледяные глыбы которые приблизительно были 1-1,5 размером. Лёд ломали привозили на хладокомбинат и там обкладывали гильзы, чтобы мороженое не растаяло. Такой способ хранения мороженого существовал до 76-78 годов включительно



2 способ
с 80-х
годов XX
века

После 70-х годов было принято решения внедрить линию по изготовлению индивидуальной упаковки — стаканчики по 200 грамм. Фасовка происходила в бумажные или вафельные стаканчики. Для того, чтобы производить вафельные стаканчики был куплен специальный пресс. В него заливало тесто, выпекался стаканчик и в него уже заливался готовый пломбир



БУКЛЕТ в режиме инфографики

инфографический буклет ВКУСНАЯ ТЕМА

Check out this infographic designed by Ольга Маликова.





ЦЕЛЬ исследования

реконструкция технологии изготовления мороженого урюпинским
хладокомбинатом, который работал на территории нашего города в прошлом
веке.



задачи
исследовательского
проекта

"Вкусная
тема"



первая задача

поиск и обобщение фактического материала по рассматриваемой теме;



вторая задача

описание технологического процесса изготовления мороженого в Урюпинске;



третья задача

перечисление и краткое описание основного ассортимента выпускаемого мороженого в городе Урюпинске;



четвёртая задача

описание условий работы сотрудников молокозаводов ,выпускавших сладкое лакомство.

Объект исследования



воспоминания уроженки
города Харьков и жительницы
нашего города после
переезда в Урюпинск на
постоянное место
жительства, главного
технолога урюпинского
хладокомбината Корж Галины
Демьяновны.

Предмет исследования



процесс изготовления
мороженого на
Урюпинских
предприятиях.

ИСТОЧНИКИ



1 фотоархив главного технолога цеха
мороженого Маслокомбината Г.Д. Корж



ИСТОЧНИКИ

2

манускрипт на 3 страницах ,воспоминания о работе
маслопрома сотрудника данного предприятия Галины
Демьяновны Корж



4
Молотокоса - высококачественный
продукт, который мо-
гут и взрослые и дети. Цен-
ность этого продукта не только
вкусность, но и питатель-
ность и нежирность.

Я поступила на молокозавод,
так он тогда назывался в 1966.
В качестве лаборанта химика-
миза и все производство мне
приходилось проверять от па-
стейки сырка и до высушен-
ной продукции. 3-4 лет нахо-
дилась по ул. Матросова где редак-
ция газеты "Урок. практ. Вы зна-
ете где это? Так вот вдобавку
молотокоса т.е. его контроль по
всему этапу производства его я
имела возможность проверять, ну
и конечно же дегустировать, т.е.
определять его качество. Конечно
же - это определялось на вкус.
Ну и конечно же любила самый мо-
лотокос кушать и сталаась как
много больше отобрать в
банк - эта такая же посуда для

2 детстациям. Такая Вкусатина!!!
Вот выходи в двестиномер для сна -
дети Буеня # в дате Войны 2
была в Сахарову из оккупированной нем-
цев. В. намеревался даже написать письмо о на-
ступлении, а из-за болезни и 2 дня отпра-
вы писем в поезде. Избирательное
время [время] восстановления Совета
своего слова было не до счастья. Поэтому
доступности, ликвидации, идеологической
был для меня самым тяжелым.
Теперь наскочил замес о славянско-
русском - как и у каких интелли-
гентов его измотала война. Основа миро-
вой войны - много, которое находится в то-
кой ситуации. Это легко убавляется,
Так вот и ко дифференциальное казествен-
ное (не выше 48°C кислотности и плот-
ности не менее 1,02). Это проверяется
путем титрования и специально
наиболее, проверяющей плотности
титрование - диоксид Вап. и ра и тит-
рование растительного спиртового
оттенка. Затем можно подается в си-
кость - банка молодая, которая используется
до содержания жира в 2%. Затем до-
бавляется по норме сахар, растваряет-
ся и подается на нострафикацию.
Это такое нострафикация - это подает
снеси на нагревательный прибор и
подать пара в него. Нагревался смесь до
67°C и подается в ванну для дальнейшей
обработки т.е. добавки еще воды - алара,
это инсектицинт, который выведет с мылкой

до конца сел

2. Это такая аром. смесь богатая витамином D, с
дл. цепотью. Витам. добавляются в виде
микропорош. жидкостям, ивещиной смеси.
Красная. Вся эта смесь перемешивается
и перестает на полимеризацию. Это важно,
что смесь должна полимеризоваться. Не
проблема для 65-67°C - полимеризуется, не
превращаясь в сурепчину. Затем под-
ается смесь в вакуум до глубокого ос-
аждения - до 2-4°C и выдерживу до 12 час.
Вот теперь смесь готова для выка-
ботки мороженого. (Фризер - абсорбент)
Поскольку перед подачей на фризер смесь
добавляется для вкуса и аромата - бак-
инг.

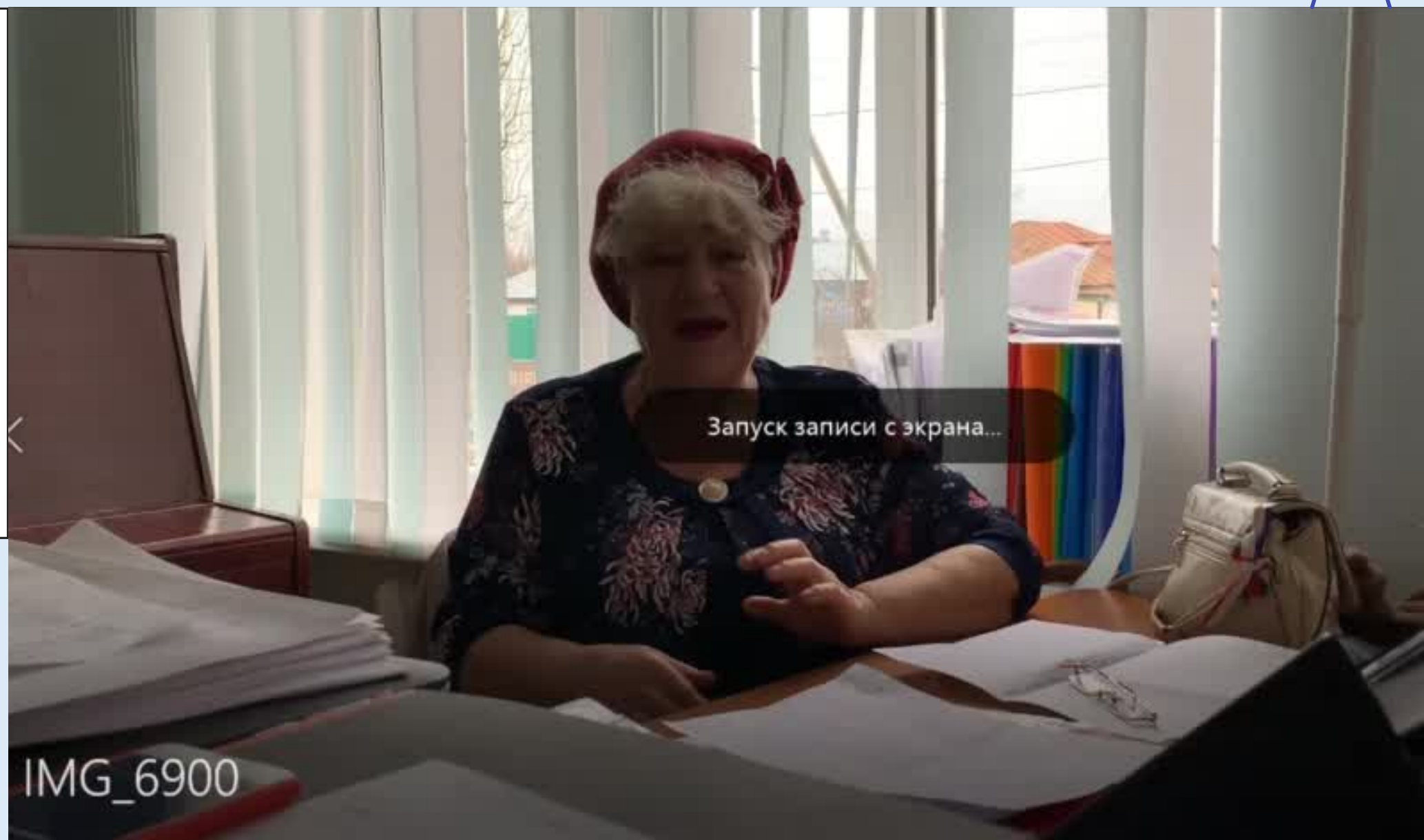
В мороженом есть в содержании Вита-
мина А, В, D, а в Фризеровой и С, 1, 4)
Она содержит массу (сахара) морожен-
ное бывает масляное, сливочное, фруктов-
ое и т.д. Гай ишридогитов, Молодые ба-
лок очень хорошо чувствуются, а добав-
ленные в смесь ароматизаторы делают
мороженное вкусным, продуктом и
ароматным, такими жидкими кап-
лями детей, так и для взрослых.
Очень полезное!!!
Принятою аккетиата.

PS. 200г полимеризации при 150-200 атм. давл.
т. на 65-67°C 2 мл. вкл, сахара, вкл, жидкост.
Фосфатсодерж. - малым, но 10 мл.
Сахарозаменит. 200 г - вырезно
аккетиата 3 г смеси
Густота

ИСТОЧНИКИ



3 видеоинтервью Галины Демьяновны Корж, где она подробно рассказывает о процессе изготовления мороженого в Урюпинске



ИСТОЧНИКИ

4 видеозапись от 1999 года из фондов
«Урюпинского телевидения»

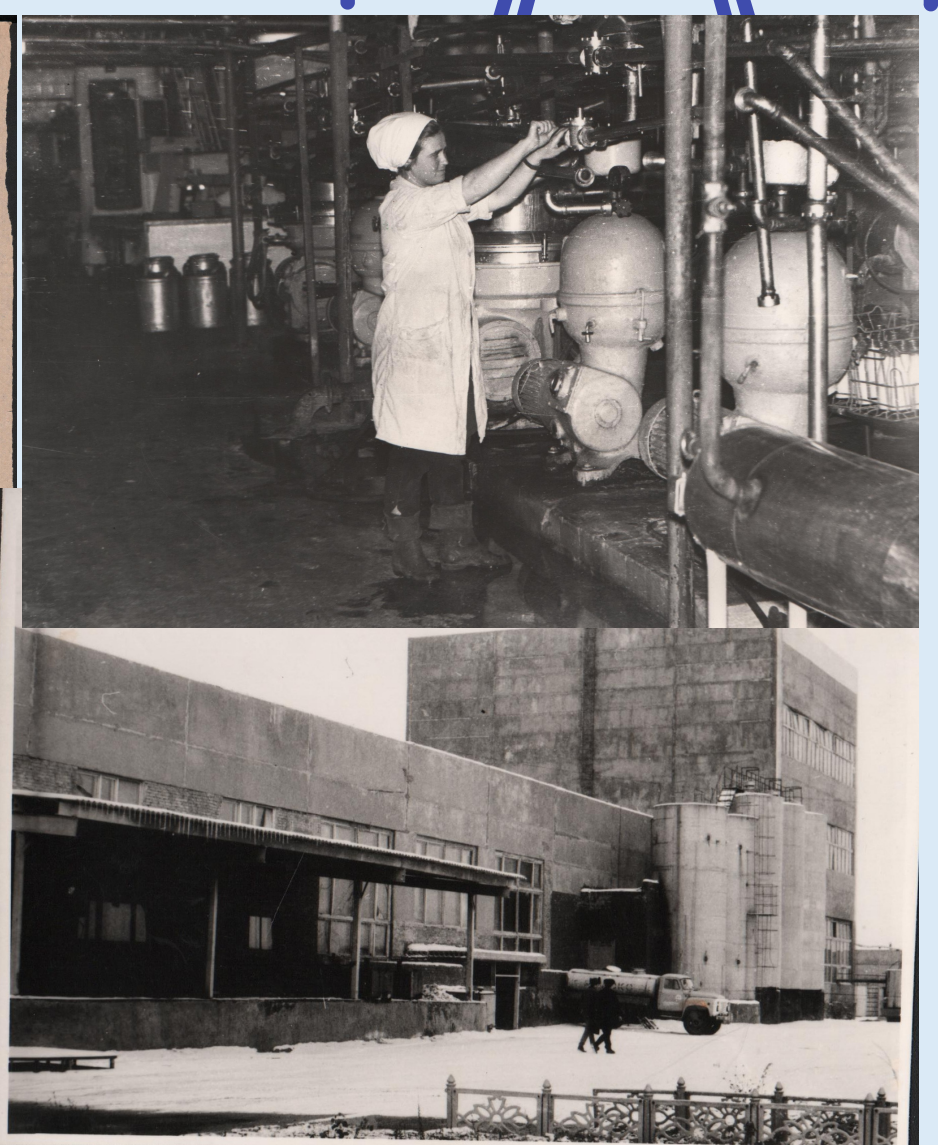


Урюпинск 1999г

[https://m.ok.ru/dk?
st.cmd=userMediaStatusComments&st.edit=off&st.rpl=off&st.topicId=1533633279120
65&_prevCmd=userMediaStatusComments&tkn=1158#lst](https://m.ok.ru/dk?st.cmd=userMediaStatusComments&st.edit=off&st.rpl=off&st.topicId=153363327912065&_prevCmd=userMediaStatusComments&tkn=1158#lst)



A stylized illustration of a desk setup. In the center is a pink computer monitor on a blue stand. To the left of the monitor is a blue desk lamp with a green shade. To the right is a potted plant with green leaves in an orange pot. Behind the monitor is a large green rectangular object, possibly a book or a piece of paper. Above the monitor is a round clock with a white face and blue hands. To the right of the clock is a small blue square object with a red clip. The desk is a light blue surface, and the chair is a green, rounded, three-legged stool. The background is a solid light blue.



ИСТОЧНИКИ

5 фонды архивного отдела Администрации городского округа город Урюпинск.



Методы исследования

1 метод интервьюирования

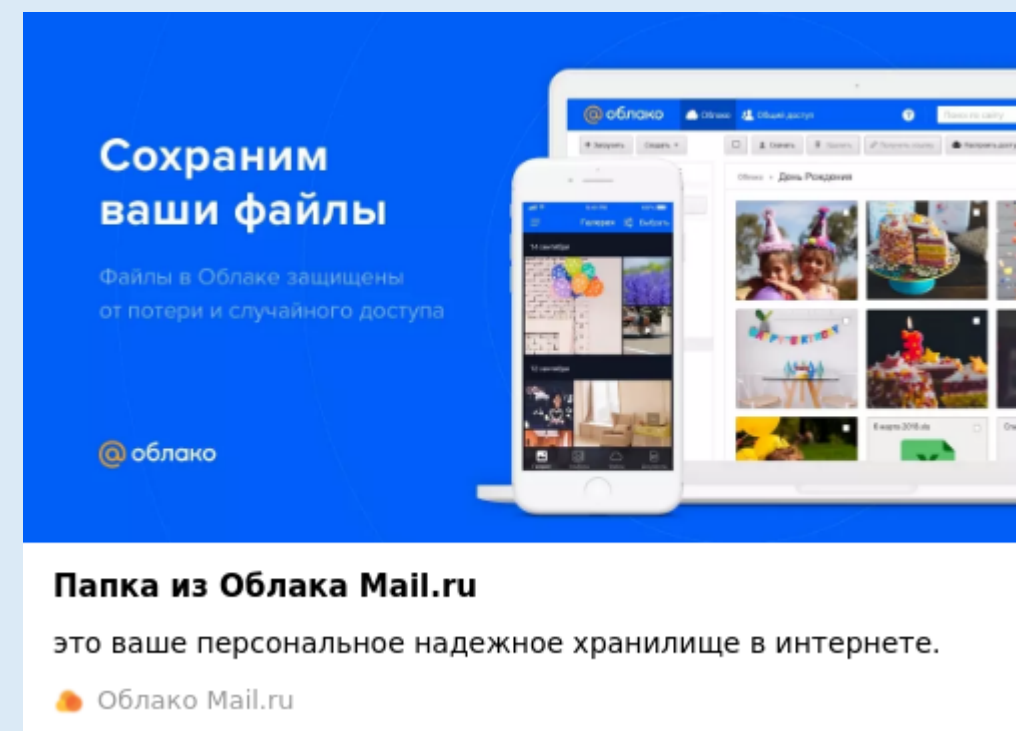
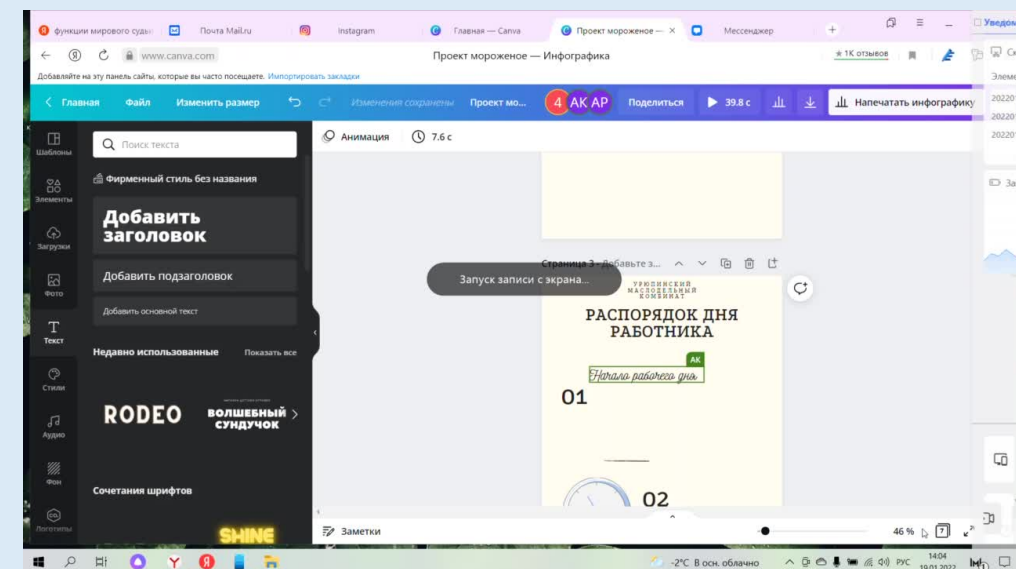
2 метод анализа и синтеза

3 метод отцифровки

4 перевода в облачный формат

5 диджитал метод

6 метод визуализации



Предметные области исследования

краеведение



технология
производства
пищевой
молочной
продукции.



ВКУСНАЯ ТЕМА



1

технологические стадии
изготовления
мороженого:

*определение
качества молока*



На данной стадии задача работников предприятия заключалась в определении таких показателей, как жирность и плотность молока.

ВКУСНАЯ ТЕМА



2

технологические стадии
изготовления
мороженого:

*начало изготовления
мороженого*



Молоко заливали в специальную
производственную ёмкость, после определения
качества сырья главный технолог решал: сколько
именно сахара нужно было добавить в данную
порцию сырья для получения вкусного
мороженого на выходе продукции.

ВКУСНАЯ ТЕМА



3

технологические стадии
изготовления
мороженого:

пастеризация



На данной стадии технологического процесса изготовления мороженого происходило нагревание молока с сахаром до температуры 65 градусов Цельсия. По трубам пускали пар, который нагревал ванну с молоком до указанной температуры. После добавляли по рецептуре агар-агар, желатин, муку пшеничную, крахмал и давали немного отдохнуть получившейся смеси.

ВКУСНАЯ ТЕМА



4

технологические стадии
изготовления
мороженого:

гомогенизация



Прогревание смеси молока, соединенного с другими ингредиентами при давлении на температуре 65 градусов Цельсия. При этих условиях происходил процесс расщепления составляющих до получения однородной суспензии.

ВКУСНАЯ ТЕМА



5

технологические стадии
изготовления
мороженого:

охлаждение



Прогревание смеси молока, соединенного с другими ингредиентами при давлении на температуре 65 градусов Цельсия. При этих условиях происходил процесс расщепления составляющих до получения однородной суспензии.

ВКУСНАЯ ТЕМА



6

технологические стадии
изготовления
мороженого:

набухание



Полученное в процессе промышленного производства сырьё, смешанное в начале цикла производства мороженого оставляли на 4-5 часов в состоянии покоя, для набухания всех составных ингредиентов рецептуры.

ВКУСНАЯ ТЕМА



7

технологические стадии
изготовления
мороженого:

подача на фризер



Фризер это специальная установка, в которой взбивалось мороженое, в современных условиях фризеры есть в кафе, ресторанчиках, в то далёкое советское время фризер могли позволить себе только крупные предприятия. Работницы смотрели в специальное окошечко для того, чтобы понять достигло ли сырьё нужного состояния.

ВКУСНАЯ
ТЕМА



8

технологические стадии
изготовления
мороженого:

фасовка мороженого

1 способ

2 способ

ВКУСНАЯ ТЕМА



8

технологические стадии
изготовления
мороженого:

фасовка мороженого

1 способ
в стальные гильзы
по 10 кг

2 способ
в стаканчики
по 200 гр

Заключение



ВКУСНАЯ ТЕМА



2022 год вписан в историю нашего родного края многими знаменательными датами, и мы стараемся бережно относиться к историческому наследию и памятным датам истории своей Малой Родины. 90-летнюю годовщину открытия предприятия, которое выпускало молочную продукцию на территории нашего города и обслуживало своей деятельностью огромное количество населённых пунктов нашего района мы празднуем, исследуя данную тему и восполняя «белые пятна» истории развития данного предприятия.

Вкус Родины, это вкус хлеба, молока, но по нашим исследованиям можно добавить, что это и вкус мороженого- лакомства, которое нравится как взрослым, так и детям.

Заключение



ВКУСНАЯ
ТЕМА



https://www.instagram.com/holodov_fabrika/

СПАСИБО!

У вас есть какие-нибудь вопросы?

