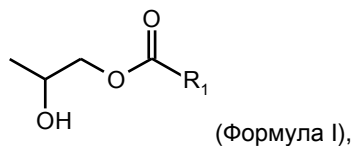


Изобретение относится к способу изготовления замороженного пищевого продукта, который включает стадии, на которых: i) проводят взаимодействие пищевого промежуточного продукта с эмульгирующей системой и ii) осуществляют влияние на пищевой промежуточный продукт условий замораживания при перемешивании пищевого промежуточного продукта. Эмульгирующая система в основном состоит из: а) соединений формулы I:



в которой R₁ означает углеводородную группу, и ненасыщенных лактилированных моноглицеридов; или б) соединений формулы I, в которой R₁ означает углеводородную группу, и насыщенных моноглицеридов; или в) соединений формулы I, в которой R₁ означает углеводородную группу, и насыщенных моноглицеридов и ненасыщенных лактилированных. В качестве соединения формулы I эмульгирующая система может включать пропиленгликольмоностеарат. Изобретение относится также к замороженному пищевому продукту, изготовленному предложенным способом с использованием эмульгирующей системы, и относится к применению эмульгирующей системы для угнетения роста кристаллов в замороженном пищевом продукте.