

Йогурт оздоровчого призначення

Ірина Гойко, Юлія Чемер

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Проблема погіршення здоров'я українського населення спонукає лікарів, науковців та виробників до розширення асортименту продуктів функціонального призначення. На ринку функціональних продуктів Європи та України молочні продукти складають 65...67 %, особливе місце серед яких посідають кисломолочні продукти [1].

Широким попитом у населення користуються кисломолочні напої збагачені ягідною сировиною, яка містить антиоксиданти – фенольні сполуки, каротиноїди, аскорбінову кислоту тощо. Тому, актуальним питанням сьогодення є розроблення нових видів кисломолочних напоїв оздоровчого (функціонального) призначення.

Матеріали і методи. Для дослідження використовували загальноприйняті методи, серед яких фотоколориметричні, рефрактометричні, титрометричні та органолептичні.

В якості збагачувачів використовували ягоди журавлини та насіння чіа.

Результати. Ягоди, плоди, овочі та продукти їх переробки є природними джерелами біологічно активних речовин (БАР). Вони позитивно впливають на обмінні процеси в організмі людини, запобігають ожирінню, відіграють важливу роль у профілактиці та лікуванні захворювань серцево-судинної, нервової систем. Серед них особливе місце займають дикорослі ягоди, зокрема журавлина, що відрізняється високим вмістом фенольних сполук, вітаміну С, токоферолу, йоду, органічних кислот тощо [2].

Ягоди журавлини використовували у вигляді пюре, яке отримували шляхом бланшування їх гострою парою протягом 10 хвилин, протиранні та деаерації. Вміст пектинових речовин складає 4,5 г на 100 г сухих речовин пюре, клітковини – 2,9 %.

В пюре з журавлини були ідентифіковані бензойна кислота та невелика кількість сорбінової кислоти.

Досліджували ступінь набухання насіння чіа, яке показало, що найбільший приріст маси насіння спостерігається в перші 30 хв замочування, а далі відбувається незначне водопоглинання за рахунок хімічного складу самого зерна насіння. У складі насіння міститься значна кількість водорозчинних речовин вуглеводної природи, наявність яких обумовлює зміну ступеню набухання. Зі збільшенням тривалості замочування зменшується міцність зерна насіння, а гелевий шар стає більш пружним.

Досліджували вплив масової частки збагачувачів на фізико-хімічні показники отриманого йогурту. Встановлено, що при внесенні 5 % збагачувача, активна кислотність в перший день була 4,81, а на 8 – 3,95, титрована кислотність на перший день була 88,4, а на останній –

142,1. Згідно вимог ДСТУ 4343:2004, титрована кислотність йогурту не повинна перевищувати 140° Т, а активна – 4,0.

Встановлено, що добавку з пюре журавлини та насіння чіа доцільно вносити до молочної основи у кількості 5 – 7%.

В модельних зразках йогурту було проведено органолептичну оцінку та розраховано показник якості виробів. Отриманий йогурт має однорідну, в'язку з непорушеним згустком консистенцію, кисломолочний, з приємним присмаком і запахом журавлини, в міру солодкий смак, блідо-рожевий колір. Органолептичні показники відповідають вимогам ДСТУ, тому такий йогурт може бути рекомендованим до впровадження в виробництво.

Термін зберігання йогурту при температурі $5\pm 2^{\circ}\text{C}$ не більше 7 діб.

Висновок. Результати проведених досліджень доводять доцільність використання ягід журавлини та насіння чіа у виробництві йогурту оздоровчого призначення. Завдяки використанню даних інгредієнтів підвищується харчова цінність йогурту, продукт набуває гарних органолептичних властивостей та відповідає показникам якості.

Література.

1. Roberfroid M.B. Global view on functional foods: European perspectives. *British J. Nutr.* 2002. V. 88 (2). P. 133–138.
2. Thimóteo, N. S. B. The impact of cranberry (*Vaccinium macrocarpon*) and cranberry products on each component of the metabolic syndrome: a review [Text]. *Nutrire.* 2017. Vol. 42.