

Харчові добавки у складі кисломолочних напоїв

Валерія Давиденко, Марія Кубицька, Надія Івчук

Національний університет харчових технологій

Вступ. На сьогоднішній день використання харчових добавок у рецептурі харчових продуктів набуло значного поширення. Присутні вони також і в складі кисломолочних напоїв, надаючи їм певних бажаних властивостей – колір, консистенція, смак та аромат. Деякі харчові добавки здатні позитивно впливати на організм. Наприклад, натуральні барвники чи органічні кислоти, які крім кольору та смаку, можуть слугувати антиоксидантами. Для виявлення присутності харчових добавок та встановлення їхньої природи у складі кисломолочних напоїв було досліджено такі продукти як йогурт, кефір, айран та тан.

Йогурт - популярний кисломолочний напій, який містить білок та є джерелом біологічно активних речовин, має протизапальні властивості та нормалізує травлення. Кефір містить пробіотики, тому він корисний для нормалізації роботи шлунковокишкового тракту, знижує ризик остеопорозу, раку, зменшує алергію та астму, позитивно впливає на серцево-судинну систему. Тан - білковий напій, який містить вітаміни групи В, D та К, мінеральні речовини, зміцнює імунітет. Айран є джерелом вітамінів групи В, А, С, РР, Н, мінеральний речовин, корисних бактерій та антибіотиків, органічних кислот.

Матеріали і методи. Методом дослідження було обрано інформаційний моніторинг, який проводили шляхом збирання інформації про хімічний склад кисломолочних напоїв, який зазначений виробником на упаковці. Для проведення такої роботи було створено моніторингову групу зі студентів 4 курсу напряму підготовки 6.051701 „Харчові технології та інженерія”. Збір інформації проводили в торговельній мережі м. Києв.

Результати. Було обстежено 147 зразків напоїв, які реалізують 6 найбільших магазинів м. Києва – „Ашан”, „АТБ”, „МЕТРО”, „Сільпо”, „Велика Кишеня”, „NOVUS”. Серед цієї продукції було виявлено 74 зразків без харчових добавок (50,3%), 16 зразків з натуральними харчовими добавками (10,9%), 4 зразки із синтетичними харчовими добавками (2,8%) та 53 зразки містили суміш синтетичних і натуральних харчових добавок (36%).

Серед зазначених на упаковці харчових добавок було виявлено такі натуральні барвники як аннато (Е 160b), каротини (Е 160a), маслосмоли паприки (Е 160c), кармін (Е120), куркумін (Е 100), рибофлавін (Е 101), хлорофіл (Е 140), лікопін (Е 160d), карамельний колер (Е 150), антоціани (Е 163), а також структуроутворювачі: камедь ріжкового дерева (Е 410), гуарова камідь (Е 412), ксантанова камідь (Е 415), пектини (Е 440). Серед синтетичних добавок найчастіше зустрічаються: сорбат калію (Е202), лимонна кислота (Е330), цитрат натрію (Е331), цитрати кальцію (Е333), ацесульфам калію (Е950), аспартам (Е951), дикрорхмаладіпат ацетильований (Е1422).

Висновок Дослідженнями було встановлено, що переважна більшість таких кисломолочних напоїв як кефір, айран і тан від різних виробників кисломолочної продукції не мають харчових добавок. Лише 3 зразки напою на кефірній основі і 2 зразки напоїв айран і тан мали у своєму складі ароматизатори та стабілізатори. Що ж до хімічного складу йогуртів, то в переважній більшості з них містяться фруктові наповнювачі та харчові добавки різних функціональних груп (ароматизатори, стабілізатори, підсилювачі смаку, консерванти, емульгатори та барвники) та походження (синтетичні та натуральні).