

Отримання кисломолочного напою оздоровчого призначення, збагаченого порошками обліпихи та імбиру

Людмила Огли, Алла Башта

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Основою здорового харчування є збалансованість раціону за всіма харчовими речовинами. Раціон харчування необхідно оптимізувати за рахунок розширення асортименту оздоровчих продуктів з підвищеною харчовою цінністю. Такими продуктами можуть бути харчові продукти на молочній основі, зокрема кисломолочні напої, які користуються широким попитом у різних груп населення і є джерелом цінних нутрієнтів.

Матеріали і методи. У процесі досліджень вихідної сировини, напівфабрикатів та готового продукту використовували загальноприйняті методи досліджень, серед яких титриметричні, фотоколориметричні, рефрактометричні та органолептична оцінка.

Метою роботи є обґрунтування вибору збагачувачів та удосконалення способу отримання кисломолочного напою оздоровчого призначення.

Результати. На сьогодні відомо, що пріоритетним і доцільним є поєднання тваринних та рослинних джерел. Тому нами запропоновано для отримання кисломолочного напою оздоровчого призначення в якості джерел функціональних інгредієнтів таку рослинну сировину, як імбир та обліпиха. Обрана сировина є природним постачальником до організму людини біологічно активних речовин, що належать до категорії есенціальних.

Багатогранний спектр фармакологічних властивостей імбиру зумовлений хімічним складом його коренів. Зокрема, в коренях імбиру виявлено численні діючі речовини, основними з яких є: ефірна олія, вміст якої становить 1-4,3%, лінолева, олеїнова, ніотинова кислоти, сесквітерпенові сполуки, флавоноїди, вітаміни С, Е, групи В, солі магнію, фосфору, кальцію. Крім того, імбир містить у собі всі незамінні амінокислоти. Імбир є ефективним при простудних захворюваннях, має антиоксидантні, гепатопротекторні, жовчогінні властивості.

Плоди обліпихи багаті вітамінами, флавоноїдами, каротиноїдами, поліненасиченими жирними кислотами, фолієвою кислотою, містять холін, бетаїн, кумарини, фосфоліпіди, фруктозу і глюкозу, яблучну, лимонну, винну кислоти, макро- і мікроелементи. Завдяки такому цінному біохімічному складу обліпиха має цілющі властивості, вона здатна зміцнювати стінки кровоносних судин і робити їх менш проникними, поліпшувати тканинний обмін речовин, має антиоксидантну дію.

Обрану сировину для збагачення кисломолочного напою запропоновано використовувати у вигляді порошків. Експериментальним шляхом було встановлено, що кількість внесення порошку обліпихи до кисломолочного напою становить – 4 %, а порошку імбиру – 2 %.

Проведено аналіз органолептичних та фізико-хімічних показників збагаченого кисломолочного напою. Визначено, що саме такі співвідношення будуть підвищувати харчову цінність та задовольняти смакові та фізико-хімічні властивості продукту.

Висновки. Таким чином, збагачення кисломолочного напою обраними рослинними добавками буде сприяти формуванню приємного смаку готового продукту і дозволить розширити асортимент харчових продуктів оздоровчого призначення.