

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Функціональний кисломолочний напій

Н. Дацька, С.П. Бондаренко, О.В. Подобій

Національний університет харчових технологій

У сучасному світі у зв'язку із забрудненням навколишнього середовища проблема функціонального харчування за своєю гостротою і значимістю стоїть на одному з перших місць у світі.

Кисломолочні напої користуються заслуженою популярністю у населення завдяки освіжаючому смаку, ніжній консистенції, сприятливому впливу на людський організм. Останнім часом багато виробників стали додавати в кисломолочні напої різні збагачувачі, однак часто це робиться безсистемно, без урахування особливостей мікроструктури, реологічних характеристик, біологічної сумісності компонентів збагачувача і молочної основи.

Особливо високою Р-вітамінною активністю володіють катехіни, які відносять до біофлаванонів. Біологічна дія вітамінів груп Р (вітамінів проникності) полягає у проявленні антиоксидантних властивостей, зміцненні стінок капілярів, а також збільшення стійкості тканин до променевих уражень [2].

Мета дослідження полягає у вивченні органолептичних і реологічних властивостей кисломолочних напоїв.

В якості базової основи для отримання кисломолочного напою вибрано кисломолочну закваску. Оцінку смаку і запаху кисломолочного напою проводили з використанням профільного методу, заснованого на тому, що окремі імпульси смаку і запаху, об'єднуючись, дають якісно новий імпульс спільної смакової і запашної характеристики продукту [2].

Органолептичний аналіз показав, що Р-вітамінний комплекс надає кисломолочній заквасці інтенсивної зміни як смаку, так і запаху, він підсилює гіркий смак та формує більш яскраво виражений кисломолочний відтінок.

Аналіз отриманих експериментальних даних показав, що досліджувані зразки з Р-вітамінним комплексом відносяться до структурованого твердодібного тіла, мають найбільшу міцність структурованих зв'язків, для них характерна тиксотропія.

Використання Р-вітамінного комплексу в якості функціонального інгредієнту для кисломолочних напоїв дозволить розширити асортимент, а також підвищити їхню харчову та біологічну цінність.

Література

1. *Ластухін Ю. О.* Хімія природних органічних сполук: навч. посіб. / Ю. О. Ластухін. – Львів: НУ ЛП, «Інтелект-Захід», 2005. – 560 с.
2. *Лупинская С. М.* Исследование органолептических и реологических свойств кефирного напитка с сывороточным сиропом Melissa лекарственной / С. М. Лупинская // Журн. техника и технология производства. – 2010. – Т. 18, № 3. – С. 75-86.