

15. Йогурт на основі пряженого молока

Марія Деркач, Галина Поліщук

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Кисломолочні продукти вважаються найбільш розповсюдженими продуктами на ринку харчових продуктів. Особливим попитом користуються продукти з пряженого молока, які відрізняються оригінальними органолептичними показниками їм притаманний кремовий колір та горіховий присмак за рахунок реакції Майяра – комплексної реакції амінокислот і молочного цукру - лактози. Для підсилення присмаку топленого молока більшість виробників застосовують смако-ароматичні добавки. Прикладом такого застосування є йогурт з пряженого молока з медом і мигдалем [1]. В Україні є аналог йогурту з пряженого молока торговельної марки «Простоквашино», хімічний склад якого наступний: білків – 4%, вуглеводів – 5%, цукру – 4%, жиру – 4%, солі – 0,1%. Приймавши це до відома, можна стверджувати, що розробка нового виду йогурту на основі пряженого молока, низької калорійності, без смако-ароматичних добавок, які імітують присмак пастеризації, є актуальним напрямом наукового дослідження.

Матеріали і методи. Метою дослідження є розробка йогурту на основі пряженого молока з підвищеною харчовою цінністю. Для проведення дослідження застосовували молоко пряжене, виготовлене у виробничих умовах ППТ «Вімм-Білл-Данн Україна», закваску для йогурту Yo-PROX YOGURT CULTURES, яблучний наповнювач з корицею, відповідно до ДСТУ 6090:2009 «Напівфабрикати концентровані. Наповнювачі з фруктів і овочів. Технічні умови». Для формування густої консистенції - рисове борошно, яке відрізняється поліфункціональними властивостями і високою поживною цінністю [2]. Дослідні зразки йогурту пряженого з наповнювачем у кількості від 6 до 12% виготовляли у виробничих умовах вказаного підприємства та оцінювали за органолептичними показниками, активною кислотністю, ступенем синерезиса.

Результати. За результатами дослідження встановлено раціональний вміст у йогурті на основі пряженого молока цукру (4,0-4,5%), рисового борошна (2,5-3,5%) і яблучного наповнювача з корицею (8-10%) для формування привабливих органолептичних показників якості і густої консистенції.

Рисове борошно дає змогу одержувати йогурт нежирний і низькожирний (до 1,5% жирності) резервуарним способом з характерною для вершкового йогурту консистенцією. Формуванню згустку такою сприяє наявність у яблучному наповнювачі пектинових сполук, які утворюють із молочними білками структуруючі комплекси.

Висновки. Інноваційна наукова розробка є привабливою для впровадження, оскільки розширюватиме асортимент натуральних продуктів, корисних і смачних, низької калорійності, збагачених харчовими волокнами, мінеральними сполуками ті вітамінами.

Література

1. Петерсен Э. Кисломолочные продукты. М.: Изд.-во иностранной литературы, 2012. 185 с.
2. Муратбаев, А. М. Инновационные технологии обогащения муки из различных зерновых культур (патентный поиск) / А. М. Муратбаев, Б. К. Асенова, С. К. Касымов, М. Б. Ребезов. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2015. — № 11 (91). — С. 394-397.