

Кисломолочний напій оздоровчого призначення

Ірина Гойко, Сергій Говорун

Національний університет харчових технологій

Вступ. В перипетії сучасного способу життя людства, гостро постає питання роботи шлунково - кишкового тракту (ШКТ) тому, що сучасне людство мало приділяє уваги правильному харчуванню з ряду причин. Відомо, що вживання кисломолочних напоїв сприяє уникненню проблем із ШКТ. Розроблення кисломолочних напоїв збагачених натуральними природними інгредієнтами, що містять значну кількість вітамінів, мінеральних речовин, антиоксидантів є актуальним.

Матеріали і методи. Для дослідження використовували загальноприйняті методи, серед яких фізико-хімічні та органолептичні. Для збагачення кисломолочних напоїв була обрана рослинна сировина – обліпіха крушиновидна (*Hypophae rhamnoides*) та гарбуз (*Cucurbita*).

Обліпіху використовували у вигляді пюре, а гарбуз висушували способом конвективного сушіння при температурі сушильного агента (55 ± 5)° C, швидкість руху теплоносія 4,5 м/с. Отриманий порошок подрібнювали до частинок 1–2 мм.

Результати. Для отримання пюре обліпіху ретельно просіювали та промивали від зайвих домішок (каміння, дрібних гілок, сторонніх плодів та бруду), ошпарювали, подрібнювали та перетирали, відділяли м'якоть від кісточок за допомогою сит.

Досліджували ступінь набухання отриманого порошку з гарбуза в інтервалі температур від 5 до 80°C протягом години, гідромодуль вода: порошок 1:10.

Встановлено, що найбільшу ступінь набухання порошок гарбуза має при температурі 60-65°C.

Експериментально розроблена рецептура кисломолочного напою, а саме: молоко жирністю 1,5%, бактеріальна закваска, порошок гарбуза та пюре з обліпіхи. В якості закваски використовували кефірну закваску Віталакт VIVO, що складається з ацидофільної палички, молочнокислих бактерій та кефірного грибка.

Експериментально досліджували кількість внесених збагачувачів на органолептичні показники напою. Так, при внесенні пюре обліпіхи у кількості 5 % консистенція напою була в міру щільна, запах кисломолочний, добре виражений. При внесенні 10 % консистенція щільна, без відділення сироватки, запах кисломолочний з невеликим присмаком обліпіхи.

Встановлено, що кількість внесених збагачувачів 1:1 і складає 10 %. Отриманий напій має приємний обліпіховий запах, колір жовто-коричневий, консистенція однорідна, без розшаровувань.

Розрахунковим методом було обраховано хімічний склад отриманого напою, вміст мінеральних елементів, а саме Ca і Mg. Досліджено вміст вітаміну С та антиоксидантну здатність напою.

Досліджували терміни зберігання отриманого напою, які показали, що термін придатності 10 діб при температурі 4 °С.

Висновок. Розроблено новий кисломолочний напій оздоровчого призначення. Показано, що використання в якості збагачувачів рослинної сировини, а саме пюре з обліпихи та порошку з гарбуза дозволить розширити асортимент продуктів оздоровчої дії.