

ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПОЮ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Ірина Гойко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Одним із важливих моментів у процесі розроблення та впровадження збагачених кисломолочних напоїв є вибір науково обґрунтованих підходів до оцінки їх якості. Якість харчового продукту є поняттям комплексним і охоплює цілу низку ознак. Максимально врахувати важливі характеристики харчових продуктів можливо шляхом визначення їх комплексного показника якості, що останнім часом набуває широкого застосування та дозволяє здійснювати більш обґрунтований вибір конкурентоспроможної продукції [1].

Визначення якості та безпеки кисломолочного напою є актуальним напрямком у виробництві продукції оздоровчого призначення.

Матеріали і методи. Для дослідження використовували загальноприйняті, стандартні методи оцінки фізико-хімічних і органолептичних показників сировини і готової продукції.

В якості збагачувача кисломолочного напою, було обрано фітокомпозицію, що містила лікарську рослинну сировину – м'яту (*Mentha piperita*), кропиву (*Urtica*), ромашку (*Matricaria chamomilla*) [2].

Визначення якості та безпеки розробленого кисломолочного напою здійснювали з використанням принципів кваліметрії за допомогою узагальненого показника, що враховує одиничні та групові показники якості.

Результати. Обрану рослинну сировину використовували у вигляді екстрактів. В якості екстрагента використовували воду, яка сприяє кращому сепаруванню тканин сировини, а також дозволяє переходити в розчин біологічно активні речовини. Крім того, для збагачення молочних продуктів дозволяється використання лише водних екстрактів.

Експериментальні зразки отримували за класичною технологією виробництва кисломолочних напоїв.

Методологічним інструментом визначення комплексного показника якості є кваліметрія, що дає змогу оцінити практично будь-які властивості продукту із заданим ступенем точності. Особливо широке застосування цей метод знаходить під час розробки нових видів харчових продуктів.

Для оцінювання якості та безпеки напою, застосовували комплексний показник якості. В загальний комплексний показник якості увійшли такі групи показників: органолептична оцінка РА, фізико-хімічні показники РВ, харчова та біологічна цінність РС.

Комплексний показник якості розраховували на основі одиничних показників і коефіцієнтів вагомості, які перераховуються за допомогою функціональних залежностей між абсолютними та еталонними значеннями. Групові властивості оцінювали з урахуванням відносних величин показників якості в межах групи та їх коефіцієнтів вагомості. Найбільш перспективний спосіб одержання оцінок є спосіб, що заснований на застосуванні безрозмірної шкали Харрінгтона. Згідно якої передбачається п'ять інтервалів оцінки з відповідними кодованими значеннями: дуже добре (відмінно) – 1,00...0,80; добре – 0,80...0,63; задовільно – 0,63...0,37; погано – 0,37...0,20; дуже погано – 0,20...0,00.

Відзначено, що комплексна оцінка якості контролю становить 0,79, а розроблений напій, збагачений фітокомпозицією – 0,97. За шкалою функції бажаності Харрінгтона розроблений напій має оцінку «дуже добре», що вище за контрольний зразок на 20%.

Висновки. Таким чином, комплексна оцінка якості розробленого кисломолочного напою з використанням фітокомпозиції із лікарської рослинної сировини, а саме м'яти, кропиви та ромашки з урахуванням групових показників (органолептичних, фізико-хімічних, енергетичної та біологічної цінності) перевищує відповідний напій, вироблений за класичною технологією, що сприяє розширенню якісного та безпечного асортименту продукції оздоровчого та профілактичного призначення.

Література

1. Крайнюк Л.М., Крутовий Ж.А., Касілова Л.О. (2015). Застосування методики комплексної органолептичної оцінки якості кулінарної продукції. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : збірник наукових праць*, 1 (11), 266 – 272.
2. Формазюк В. И. Энциклопедия пищевых лекарственных растений: Культурные и дикорастущие растения в практической медицине - К.: Издательство А.С.К., 2003. - 792 с.