

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Національному університету харчових
Технологій 130 років**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ
ДОБАВКИ: ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

22-23 травня 2014 р.

КИЇВ НУХТ 2014

34. Використання апіпродуктів для збагачення кисломолочних напоїв

Ірина Гойко

Національний університет харчових технологій

Вступ. Доцільність використання продуктів бджільництва в якості харчової сировини, полягає перш за все в їх здатності ліквідувати дефіцит деяких речовин в організмі людини [1]. Квітковий пилок має винятково багатий хімічний склад. Він має всі необхідні для росту і розвитку організму поживні речовини – білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, ензими, гормони тощо. Концентрація вказаних компонентів в пилку змінюється і залежить не тільки від виду рослин, але і від строків збору.

В пилку під дією молочнокислих бактерій проходить бродіння, утворюється молочна кислота і підвищується загальна кислотність, значення рН зменшується. При зберіганні квіткового пилку знижується кількість білку та вітамінів, особливо вітаміну С.

У білковому складі пилку представлені наступні амінокислоти: аланін, аргінін, глікокол, аспарагінова і глютамінова кислоти, серин, валін, гістидин, лізин, метіонін, фенілаланін, лейцин, ізолейцин, пролін, треонін, тирозин, триптофан, цистин і цистеїн. В кількісному відношенні переважають: аспарагінова і глютамінова кислоти та пролін [2].

Перспективним напрямком у створенні нових молочних продуктів оздоровчого призначення, а саме кисломолочних напоїв, є використання апіпродуктів та пюре з обліпихи.

Матеріали та методи. Молоко жирністю 2,5%, бактеріальна закваска, квітковий пилок, липовий мед, обліпиха (у вигляді пюре). Оцінювання антиоксидантної активності (АОА) сировини проводили методом окисно-відновлювального потенціалу [3]. Вміст вітаміну С визначали йодатним методом.

Результати. Експериментально розроблено композиційну суміш з апіпродуктів та пюре обліпихи, а саме обліпиха : пилок : мед = 1:1:1,6, відповідно. При таких співвідношеннях суміш має кисло-солодкий смак, приємний обліпиховий запах, колір жовто-коричневий, суміш має однорідну консистенцію, без розшаровувань. Вміст аскорбінової кислоти в композиційній суміші становить 54 мг на 100 г композиції. Встановлено, що величина відновної здатності композиційної суміші становить $235,8 \pm 2,5$ мВ.

Розроблено рецептуру кисломолочного напою – квітковий пилок 5 %, обліпиха – 5 %, мед – 8 %, молочна основа з закваскою – 82 %.

Отриманий напій має приємний кисломолочний смак, трохи солодкуватий, з приємним ароматом. Колір має приємно-жовтий відтінок. Консистенція однорідна, в міру рідка.

Встановлено величину відновної здатності отриманого напою, яке становить $210,0 \pm 1,5$ мВ. Термін придатності отриманого напою – 16 діб при температурі не вище 8°C в холодильних камерах.

Висновки. Таким чином, результати досліджень доводять доцільність використання композиційної суміші із плодів обліпихи, квіткового пилку та меду у виробництві кисломолочних напоїв.

Література

1. Унгурян, Л.М. Розробка складу та технології сиропу «Прополіс - ЛМ» / Л.М.Унгурян, О.І.Тихонов //Вісник фармації.– 1 (57).– 2009.– с.36-40.
2. Тихонов, А.И. Пыльца цветочная (обножка пчелиная) в фармации и медицине А.И.Тихонов, К.И.Содзавичный, С.А.Тихонов. Х.:Изд-во НФаУ;Оригинал,2006.308с.
3. Прилуцкий, В.И. Окислительно-восстановительный потенциал для характеристики противокислительной активности различных напитков и витаминных компонентов / В.И. Прилуцкий // Электрохим. активация в медицине, сел. хозяйстве, пром-сти: I Междунар. симпозиум. – М., 1997. – 120 с.