

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

Кисломолочні закваски в домашніх умовах

Є. Сторчило, О.В. Подобій

Національний університет харчових технологій

Проблема неякісних молочних продуктів зумовлена, в першу чергу довшими термінами споживання. Стерильні йогурти зберігаються довше, але вони мають знижену біологічну цінність.

Приготовлені в домашніх умовах з використанням натурального молока і чистих бактеріальних заквасочних культур, кисломолочні продукти не містять харчових добавок, стабілізаторів, загусників, барвників, ароматизаторів, цукрів. Домашні кисломолочні продукти, приготовлені прямим внесенням бактеріальних заквасочних препаратів – це завжди «живі» продукти. Вони містять високі концентрації корисних людині молочнокислих і біфідобактерій, яким і належить провідна роль в оздоровленні людини.

Метою наукової роботи було дослідження структурно-механічних характеристик кисломолочних продуктів, пошук взаємозв'язків між складом сухої закваски, жирністю молока та якістю приготовлених заквасок.

Використано молоко одного виробника різної жирності. Для приготування заквасок використано чотири сухих бактеріальних закваски марки Vivo.

Дослідження кисломолочних продуктів, приготовлених в домашніх умовах проведено за допомогою органолептичних та інструментальних методів. Структурно-механічні характеристики приготовлених заквасок визначали за допомогою віскозиметра типу «Реотест-2». Розрахунок реологічних параметрів проведено на основі аналізу кривих в'язкості та плинності досліджуваних систем.

Експериментально зафіксовано, що досліджувані зразки належать до в'язкопластичних тіл, майже не деформуються при напруженнях менших критичного значення напруги, а при великих навантаженнях течуть, як в'язкі рідини.

Результати вивчення структурно-механічних характеристик показують, що серед представлених заквасок найбільшу міцність має система «Вітолак» 3,2%, в якій наявні найбільш міцні структурні зв'язки, і ця система віднесена до твердоподібного тіла. Найменш структурованою є система «Стрептосан» 2,6%.

Встановлено, що на консистенцію кисломолочного продукту впливає наявність жиру. Він надає продукту стабільність, надає відчуття вершків, густини. Органолептичний аналіз показав, що зниження відсотку жирності в кисломолочному продукті погіршує його смакові властивості.