

28. РОЗРОБЛЕННЯ НОВИХ ВИДІВ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ, ЗБАГАЧЕНИХ РОСЛИННОЮ СИРОВИНОЮ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

І.Ю.Гойко, Т. Бербушенко

Національний університет харчових технологій

Тенденції формування здорового раціону харчування диктують необхідність створення нових продуктів з підвищеною фізіологічною і біологічною цінністю, до складу яких входили б комплекси біологічно активних речовин природного походження.

Кисломолочні напої мають високі харчові, дієтичні, лікувально-профілактичні властивості та містять “живу” корисну мікрофлору. Систематичне вживання їх покращує здоров'я людини, підвищує стійкість до інфекцій, тому актуальним є розширення асортименту кисломолочних напоїв. Кисломолочні напої належать до найбільш цінних продуктів у харчовому і біологічному відношенні та рекомендовані для щоденного споживання людиною. Особливо перспективним напрямком є комбінування молочної продукції із сировиною рослинного походження.

Наша країна має велику сировинну, виробничу та унікальну наукову базу в області кваліфікованого використання сировини рослинного походження в лікуванні численних захворювань і оздоровленні нації в цілому. Відомо, що рослини містять комплекс біологічно активних сполук в їх природному співвідношенні, що сприяє нормалізації обміну речовин, сприяють виведенню з організму токсичних метаболітів, уповільнюють розвиток атеросклерозу і пов'язаних з ним ускладнень тощо.

Для збагачення кисломолочних напоїв була обрана рослинна сировина – шипшина (*Rosa cinnamomea*), глід криваво-червоний (*Crataegus sanguinea Pall.*), лимонник китайського (*Schizandra chinensis*), обліпіха крушиновидна (*Hypophae rhamnoides*), горіх волоський (*Juglans regia*). Всі зразки було зібрано у Київській області та висушено за температури 40 °С.

Досліджували антиокислювальні властивості даної рослинної сировини методом, який ґрунтується на різниці окисно-відновлювального потенціалу в неактивованих неорганічних розчинах та складних біохімічних середовищах.

За отриманою величиною відновної здатності досліджуваного об'єкта його можна віднести до однієї з груп залежно від антиокислювальної активності: низька активність (до 120 мВ); середня активність (120-160 мВ); висока активність (більше 160 мВ).

Встановлено, що величина відновної здатності всіх досліджуваних екстрактів є позитивною і знаходиться в межах від 101,1 до 232,0 мВ. Високою активністю володіє лимонник, обліпіха, горіх. Середню активність показали шипшина і глід. Враховуючи отримані результати, можна зробити висновок, що збагачення кисломолочних напоїв даними інгредієнтами дає змогу отримати напої антиоксидантної дії.

Розроблена рецептура нових видів напоїв, проведена органолептична оцінка та досліджено термін придатності.

Таким чином, використання запропонованих інгредієнтів дає можливість розширити асортимент оздоровчих продуктів, ринки збуту продукції, а

закладам ресторанного господарства – розширити асортимент кисломолочних напоїв.