

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**91-та
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

7–11 квітня 2025 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2025

23. Мед як функціональний інгредієнт у виробництві йогурту

Роман Святненко, Ульяна Бандура, Андрій Маринін
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. У сучасному світі спостерігається стійка тенденція до здорового харчування, що зумовлює зростання інтересу до функціональних харчових продуктів. Ці продукти, окрім базової поживної цінності, здатні позитивно впливати на метаболічні процеси, підтримувати функціонування органів та запобігати розвитку певних захворювань [1]. У розвинених країнах функціональне харчування є пріоритетним напрямком, оскільки воно забезпечує зручний та природний спосіб збагачення організму необхідними мікронутрієнтами, такими як вітаміни, мінерали та мікроелементи [1].

Мета дослідження. Дослідження ефективності використання меду як функціональної добавки у виробництві йогурту.

Результати дослідження. Використання меду як натурального функціонального інгредієнта дозволяє суттєво підвищити харчову цінність йогурту. Олігосахаридні компоненти меду мають пребіотичні властивості, стимулюючи ріст корисних пробіотичних бактерій, зокрема біфідобактерій та лактобактерій, у кишківнику людини. Це сприяє підтримці здорової мікрофлори та позитивно впливає на загальний стан здоров'я та імунну систему [2].

Дослідження [3] показали, що додавання 10% меду до йогурту призводить до значного покращення його харчових характеристик. Зокрема, вміст жиру становить 2,73%, загальна кількість сухих речовин – 20,54%, золи – 0,32%, клітковини – 4,49%, а загальна кількість молочнокислих бактерій коливається в межах $5,3\text{--}10,8 \cdot 10^7$ КУО/см³, що перевищує показники контрольного зразка.

Крім того, вміст білка зростає з 3,15% до 4,34% внаслідок синтезу амінокислот, що утворюються в процесі ферментації при взаємодії компонентів меду з йогуртовими культурами [3].

Автори [4] стверджують, що споживання суміші соєвого йогурту-меду може бути перспективним підходом до втрати ваги та покращення метаболічного середовища протягом тривалого періоду часу, незалежно від статі, віку та діагностованих симптомів метаболічного синдрому.

Висновок. Результати дослідження підтверджують перспективність використання меду як функціонального інгредієнта у харчовій промисловості, зокрема у виробництві йогурту. Додавання меду сприяє підвищенню поживної цінності продукту та позитивно впливає на склад білків і молочнокислих бактерій.

Література.

1. Федак, Н. В., & Хаустова, Т. М. (2011). Перспективи розвитку виробництва харчових продуктів функціонального призначення.
2. Güleç, H., & Sarper, F. (2022). Honey as a Functional Food; Its Culinary Status. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 10(8), 1426-1433.
3. Sarkar, S., & Chandra, S. (2019). Honey as a functional additive in yoghurt—a review. *Nutrition & Food Science*, 50(1), 168-178.
4. Koohkan, S., Baer, M., Vitolins, M.Z., Konig, D., Bisse, E. and Berg, A. (2015), "Influence of soy protein intake on blood isoflavone levels, thyroid and sex hormone concentrations in women", Poster Presented at the American Women Healthcare and Fitness Summit, San Francisco, 20- 22 July.