

### 13. Розробка нового виду йогурту з водними настоями м'яти і солодки

Іван Дмитренко, Галина Поліщук, Тетяна Осьмак  
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** З метою розширення сировинної бази у молочній промисловості, збільшення обсягів виробництва йогурту підвищеної харчової цінності, покращення структури харчування споживачів, зокрема з особливими потребами, розробка нового виду йогурту з водними настоями пряно-ароматичних і підсолоджуючих рослин є актуальним завданням наукового дослідження прикладного характеру.

**Матеріали і методи.** Були виготовлені і досліджені модельні системи гідратованої рослинної сировини різного хімічного складу та різних способів оброблення, рослинні екстракти, зразки йогурту з різним вмістом екстрактів, їхні органолептичні та фізико-хімічні показники (масова частка сухих екстрактивних речовин, ступінь синерезису, активна кислотність, умовна в'язкість).

**Результати.** За результатами досліджень обрано раціональні режими для приготування екстракту з листя м'яти з масовою часткою сухих екстрактивних речовин не менше 2% за сталого гідромодуля 1:6: температура 80°C; тривалість 20хв.

Доведено доцільність внесення водної настоянки м'яти у готовий згусток після сквашування у кількості 4%, що забезпечувало достатній ступінь формування оригінального смаку та аромату у готовому продукті і не подовжувало загальну тривалість технологічного процесу внаслідок пригнічення активності молочнокислої мікрофлори антибактеріальними сполуками, які містить м'ята. Внесення екстракту м'яти у йогурт під час його перемішування після сквашування за умов застосування у його складі натуральних структуруючих інгредієнтів повністю виключало синерезис кисломолочного згустку.

Для заміни цукру у складі йогурту застосовували водний екстракт з коріння солодки з вмістом с.р. 7,0-7,5%, який готували проварюванням коріння за температури 90-95 °C впродовж 2-х годин [1]. Готовий екстракт солодки з м.ч.с.р. 76% не застосовували, оскільки він містить 5% етанолу та цукор і не підходить для хворих на цукровий діабет, а також гірчить і не смакує у складі продуктів десертного призначення. За результатами органолептичної оцінки йогурту з екстрактом солодки (0,4...1%), встановлено, що для помірного відчуття солодкості достатньо 0,6% водного екстракту солодки, а для вираженого відчуття солодкості необхідно 0,8% екстракту солодки.

Розроблено ряд рецептур йогурту м'ятного з екстрактом солодки та іншими смако-ароматичними інгредієнтами, досліджено їхні показники якості впродовж зберігання та визначено можливість готового продукту тривалістю до 10-ти діб за температури (4±2)°C.

**Висновки.** Наукова розробка має соціальну значимість, оскільки новий вид йогурту збагачений біологічно активними та мінеральними сполуками, що дозволяє рекомендувати цей продукт для хворих на цукровий діабет, для споживачів похилого віку і для людей, які потребують покращання обміну речовин.

#### Література

1. Практикум з аптечної технології ліків : навч. посіб. для студ. вищ. навч. Закладів / О. І. Тихонов, С. О. Тихонова, О. П. Гудзенко та ін.; за ред. О. І. Тихонова, С. О. Тихонової. –Х. : Оригінал, 2014. – 448 с.