

## ЗБАГАЧЕННЯ НОВОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПОЮ ВІТАМІНАМИ

В.О. Ромодакова, Н.М. Гончар

Український державний університет харчових технологій

Розроблено технологію виробництва нового кисломолочного напою для дитячого та дієтичного харчування продовженого терміну зберігання – до п'яти діб. Цього було досягнуто завдяки повторному тепловому обробленню сквашеної суміші з домішками із застосуванням стабілізаційних систем. Збагачення продукту вітамінами здійснено за рахунок введення домішки рослинного походження – полісолодового екстракту "Полісол-2".

Проведено дослідження з визначення вмісту вітамінів у розробленому продукті. Для контролю визначали вміст вітамінів у кефірі, виробленому за традиційною технологією.

Полісолодовий екстракт вносився за розробленими рецептурами, що дозволило збільшити вміст вітамінів у готовому продукті: ніацину – до 0,93 мг% (у контролі 0,12 мг%); рибофлавіну – до 0,25 мг%

## Розроблення та освоєння нових видів харчових продуктів

---

(0,13 мг%); тіаміну – 0,039 мг% (0,032 мг%) та вітаміну С – до 1,13 мг% (у контролі 0,65 мг%).

Дослідження з вивчення зміни вмісту зазначених вітамінів у процесі зберігання показали, що зменшення вмісту вітамінів протягом зберігання в розробленому продукті значно нижчі, ніж у контролі.

В результаті проведених досліджень встановлено, що введення полісолодового екстракту дозволяє значно збагатити продукт вітамінами. Сповільнення мікробіологічних процесів, які відбуваються в розробленому продукті, сприяє поліпшенню збереження вітамінів нового кисломолочного напою.