

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЙОГУРТУ З ВИКОРИСТАННЯМ ТОМАТНОГО ШРОТУ

Ярош А.С., гр. ДЗ-20М

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**,
канд. с.-г. наук, доц. **Л.В. Газзаві-Рогозіна**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Регулярне вживання кисломолочних продуктів не просто корисно, а життєво необхідно. З ними в організм потрапляють корисні бактерії, мікроорганізми та інші представники, які корисні для травної системи мікрофлори. Натуральні добавки до кисломолочних напоїв сприяють не тільки різноманіттю смаків, але і доповнюють корисні властивості даних продуктів, таких як фрукти, ягоди, а також дикорослі ягоди є основними джерелами біологічно активних речовин (БАР). Тому дуже важливо шукати нові корисні наповнювачі для кисломолочних напоїв та розробляти технології їхнього виготовлення.

Проблемою сучасного виробництва кисломолочної продукції є висока собівартість сировинного складу; високий вміст різноманітних харчових добавок, що формують показники якості та безпечності у тому числі протягом терміну зберігання. У зв'язку з цим важливим завданням для виробництва нових продуктів на кисломолочній основі є пошук нових видів сировини та харчових добавок-покращувачів вітчизняного виробництва, що дозволяють корегувати органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники готової продукції; продовжувати терміни збереження її свіжості.

Томатний шрот – компонент, що отримується при переробці томатів. Джерело целюлози, пектину та лікопену. Пектин забезпечує підвищену в'язкість продукту, запобігає виділення сироватки йогурту. Таким чином, використання томатного шроту в технології йогуртної продукції як структуроутворювача і стабілізатора, на наш погляд, дозволить вирішити наступні завдання: поліпшити органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні властивості йогуртних виробів: зв'язувати вільну вологу, запобігати відділення сироватки, сприяти збільшенню в'язкості при охолодженні; зменшувати синерезис при зберіганні продукції. Крім того, бактеріостатичні та водоутримуючі властивості томатного шроту будуть продовжити термін збереження свіжості готового виробу. Тому вивчення впливу томатного шроту на органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні властивості йогурту є своєчасним і актуальним.