

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КОМБІНОВАНИХ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ ІЗ ПРЕБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ПОРІВНЯНО З АНАЛОГОМ

Кумонок І.С., гр. ХТП-56

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **К.С. Балабай**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Робота присвячена дослідженню якості комбінованих кисломолочних напоїв з пребіотичними властивостями, виготовлених на основі молочної сироватки з використанням заморожених дрібнодисперсних добавок у формі наноструктурованих поре з топінамбура, яблук, гарбуза, цитрусових, а також фітоекстрактів із НЛПАРС порівняно з аналогом.

Установлено, що розроблені напої відрізняються від аналога високим вмістом БАР (вітаміну С, β -каротину, фенольних сполук, дубильних речовин тощо) та пребіотиків – інуліну, пектину, целюлози (табл.).

Таблиця

**Вміст БАР та пребіотиків комбінованих кисломолочних напоїв
порівняно з аналогом**

Найменування показника	Комбіновані кисломолочні напої			Йогурт питний «Яблуко-коричня», 2,5% жирності ЗАТ «Галичина» (аналог)
	Топі-Лактонія	Лакто-Каротин	Лакто-Мікс	
Л-аскорбінова кислота, мг в 100 г	40,8	38,9	48,6	10,0
β -каротин, мг в 100 г	5,4	6,5	5,3	0
Фенольні сполуки (за хлороген. к-тою), мг в 100 г	61,7	53,2	50,2	0
Дубильні речовини (за таніном), мг в 100 г	42,6	39,5	38,8	0
Інулін, %	6,2	4,2	5,8	0
Пектин, %	1,1	1,3	1,6	0,9
Целюлоза, %	1,5	1,8	2,1	2,0
Загальний цукор, %	6,9	6,7	6,8	12,0
Органічні кислоти, %	1,8	1,8	1,9	2,0
Сухі речовини, %	14,1	13,2	12,7	14,2

Так, наприклад, за вмістом Л-аскорбінової кислоти розроблені комбіновані кисломолочні напої здатні задовільнити добову потребу людини на 40–50%, а за вмістом β -каротину – на 65–80%. Тому їх можна віднести до функціональних оздоровчих продуктів та використовувати в профілактичному харчуванні з метою підвищення імунітету.