

ВПЛИВ СТУПЕНЯ ПОДРІБНЕННЯ ОВОЧЕВИХ КОРЕНЕПЛОДІВ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗБАГАЧЕНИХ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ

Коваленко Т.В., аспірант

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

З аналізу наукових досягнень у напрямку комбінування молочної та рослинної сировини визначено, що це забезпечує можливість взаємного збагачення отриманих продуктів есенціальними інгредієнтами: молочними білками, β -каротином, харчовими волокнами, мінеральними речовинами, вітамінами, антиоксидантами та ін., а також дозволяє розширити асортимент продуктів харчування з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

Метою даної роботи було провести дослідження впливу фракційного складу добавки з подрібнених коренеплодів селери на органолептичні показники кисломолочного напою (кефіру).

Важливим етапом виробництва комбінованих молочних продуктів є приготування овочевої добавки, що впливає на органолептичні та фізико-хімічні показники. За технологією підготовлені коренеплоди попередньо обробляли термічно за допомогою пароварки за температури 80 °С до напівготового стану, очищували та подрібнювали до різного фракційного складу. Далі зразки овочевої добавки з селери вводили до складу кефіру: зразок 1 – з добавкою фракції 140...160 мкм; зразок 2 – з добавкою фракції 120...140 мкм; зразок 3 – з добавкою фракції 100...120 мкм; зразок 4 – з добавкою фракції 80-100 мкм. Результати досліджень свідчать, що запах і смак всіх зразків були освіжаючими, кисломолочними, з приємним присмаком селери. Але недоліком у смакових характеристиках зразків №1 та №2 було коливання смакового відчуття у разі падання до ротової порожнини, сенсорно відчутних, часток добавки та неоднорідний колір продукту. Консистенція усіх зразків була в'язка, в міру густа, однак у зразків №1 та №2 не достатньо однорідна із включенням бачимих часток добавки, а зразок №4 був занадто густим.

Таким чином, за результатами проведених досліджень для подальшої роботи із збагачення кисломолочних напоїв (кефірів) овочевими добавками на основі кореню селери обрано зразок №3 із ступенем подрібнення коренеплодів до фракції 100...120 мкм, що забезпечує утворення в міру густого напою, світло кремового кольору, достатньо однорідної консистенції, без бачимих часток добавки, з приємним кисломолочним смаком з відтінком присмаку коренеплоду.