

АНАЛІЗ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У ВИРОБНИЦТВІ ЙОГУРТІВ З ФРУКТОВИМИ НАПОВНЮВАЧАМИ

Хариз Д.О.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Сучасне виробництво йогурту є багатоетапним автоматизованим процесом, що характеризується використанням значної кількості харчових добавок. Об'єктом дослідження є склад йогуртів вітчизняних торгових марок: «Активія», «Галичина», «Яготинський», «Чудо», «Волошкове поле», «Дольче», «Молокія». Метою дослідження є вивчення та аналіз використанням харчових добавок у сучасному виробництві йогуртів з фруктовими наповнювачами.

У дослідженні з'ясовано, що для поліпшення якостей йогурту та його наповнювачів вводять наступні групи харчових добавок: речовини, що впливають на органолептику, стабілізатори консистенції, речовини, що впливають на термін придатності [1]. Для кожної групи харчових добавок наведено характеристику, найпопулярніших представників та їх властивості, стадію внесення до продукту. Обґрунтовано застосування альтернативних харчових добавок у виробництві йогуртів. Наприклад, речовинами, що впливають на органолептику є барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку. Барвники та ароматизатори поступають до йогурту разом з наповнювачем після сквашування. Приклад складу ароматизатору персика: ароматична композиція, пропіленгліколь, гліцерин, молочна кислота, глюкозний сироп, собрат калію. Приклад барвників у виробництві йогуртів: рожевий колір – кармін E120, альтернатива – бетанин E162, жовтий – каротин E160a або екстракт аннато E160b, зелений – мідні комплекси хлорофілів E141(i). Стабілізаторами консистенції у виробництві є емульгатори, згущувачі. Найпопулярнішими стабілізаторами є: модифікований крохмаль дікрохмальадіпат ацетильований E1422, ксантанова камедь E415. Альтернативними є желатин E441 та пектин E440. Речовини, що впливають на термін придатності, а саме консерванти, використовують тільки для фруктів, якими буде наповнюватися йогурт. Не допускається попадання консервантів до йогурту. Як консерванти у виробництві наповнювачів дозволено використовувати лише сорбінову кислоту E200 та її солі калію E202, натрію E201, кальцію E203; диоксид сірки E220, бензойну кислоту E210.

В ході дослідження визначено основних виробників та дистриб'юторів харчових добавок для виробництва йогуртів та наповнювачей: «Real», «Лев-Аромат» (Україна), Lyskeby Starch AB (Швеція), Jiangsu Zipin Biotech Co. LTD (Китай), Kerry (Ірландія), Ingrit SRL (Італія), Brenntag (Німеччина).

Література:

1. Shiby V.K., Mishra H.N. Fermented milks and milk products as functional foods – a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 2013. № 53(5). P. 482–96.