

ПРОМИСЛОВА БІОТЕХНОЛОГІЯ ЙОГУРТА З ВИКОРИСТАННЯМ ПРЕБІОТИЧНОГО КОМПЛЕКСУ ТА РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ

Гречихін Є.С., Варанкіна О.О.

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

У наш час йогурт користується великою популярністю серед людей через його корисні властивості та смакові якості. Постійно розширюється асортимент продукції, розробляються нові види йогурту з покращеними показниками якості, різними смаковими та біологічно активними добавками. Найбільш динамічним сегментом ринку є питні йогурти, а саме біойогурти.

Йогурт - кисломолочний продукт з підвищеним вмістом сухих знежирених речовин в молоці, що вироблений з використанням суміші заквасочних мікроорганізмів – *Lactobacillus bulgaricus* і *Streptococcus thermophilus*. Основною сировиною для виробництва йогурта є молоко та заквасочні культури. Головним процесом у виробництві йогурту є молочнокисле бродіння – біохімічний процес розщеплення цукрів до молочної кислоти, який проходить в результаті життєдіяльності мікроорганізмів або під впливом виділених ними ферментів [1].

Мета виробництва йогурта з використанням пребіотичного комплексу та рослинних компонентів полягає в отриманні нового продукту зі збільшеним терміном зберігання, підвищеною харчовою і біологічною цінністю, покращеними споживчими властивостями. Спосіб передбачає внесення в нормалізовану, гомогенізовану, пастеризовану і охолоджену до температури 38 – 42 °С молочну суміш закваски, що складається зі штамів *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium lactis* і лактози в кількості 5 % від маси суміші. Потім вносять пребіотичний комплекс «Еубікор» в кількості 1 % від маси суміші і сухий екстракт стевії в кількості 0,3 % від маси суміші. Після чого проводять заливку отриманою сумішшю шару пюре з ягід лохини і плодів кизилу в кількості 10 % від маси суміші, викладеного в споживчу упаковку. Сквашують при температурі 38 – 42 °С до кислотності згустку 75°Т [2].

Таким чином, вживання йогурту, що виготовлений за вказаною технологією, може оказувати спрямовану дію на профілактику функціональних порушень шлунково-кишкового тракту.

Література:

1. Тамім А. Й. Робінсон К. Йогурт та інші кисломолочні продукти : пер. з англ. під науч. ред. Л. А. Забодайлова. Спб. : "Професія", 2003. 661 с.
2. Способ производства йогурта с пребиотическим комплексом и растительными компонентами: пат. 2681987 Российская Федерация: СПК: А23С 9/123 А23С 9/13. № 2017140370; заявл. 20.11.17; опубл. 14.03.19., Бюл. № 8.