

**УДК 664**

**Н.А. Воробець**

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Україна

## **ОЦІНКА ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ З ВМІСТОМ КУРКУМИ**

**N.A. Vorobec**

### **ESTIMATION OF QUALITY INDICES OF DAIRY PRODUCTS WITH TURKEY CONTENT**

Молочні продукти (кефір, йогурт, ржанка, масло, різні сири та молоко питне) характеризуються високою поживною цінністю, калорійністю і засвоюваністю. Ці молочні продукти багаті на велику кількість потрібних для розвитку і життєдіяльності організму людини біологічно-активні та поживні речовини, зокрема, білки, жири, вітаміни, мікро- і макроелементи) [1]. Зважаючи на це, – серед великої кількості продуктів харчування – молочні продукти відносяться до найбільш вживаних, важливих і повноцінних [2]. Тому, молочні продукти відносять до продуктів першої категорії, які повинні споживатися практично щодня з метою організації збалансованого, повноцінного здорового та якісного харчування людей. Проте, спеціалісти молочної промисловості постійно працюють над розширенням асортименту молочних продуктів та використання у виробництві нових світових розробок, які містять рослинні складові. Зокрема молочні продукти із різними фруктовими інгредієнтами (горіхові, ягоди, фрукти та ін.). Нас зацікавив порошок куркуми, який може бути перспективний у використанні в молочної промисловості, як джерело біологічно активних речовин, які багаті ефірними оліями, вітамінами (С, групи В), мікроелементами (залізом, йодом та ін.). Куркума з давніх часів використовується людством в кулінарії і медицині, як приправа та сильний антиоксидант, який використовують при порушенні метаболізму. Крім того сьогодні в світі збільшується асортимент і росте попит на сегмент «немолочних» продуктів на рослинній основі (dairy-free або non-dairy), що пов'язано із зростанням популярності вегетаріанства.

Метою даної роботи було дослідити вплив куркуми на показники якості молока питного під час його зберігання. Дослідження виявили, що додавання до пастеризованого молока порошку куркуми в кількості 1-2 г на 1 л молока суттєво не впливало на органолептичні показники: консистенція, смак та запах, однак дещо надавали молоку золотисто-жовтого забарвлення. Збільшення концентрації куркуми до 5 г на 1 л молока призводило до посилення органолептичних показників молока питного, зокрема забарвлення ставало насиченіше – цеглового відтінку та гостріший смак, запах практично не змінювався. При дослідженні впливу різної концентрації куркуми в молоці питному на термін його зберігання достовірних змін фізико-хімічних (титрована кислотність) та мікробіологічних (кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів) показників не встановлено, порівняно з контрольним зразком (молоко питне).

#### **Література**

1. Мікробіологія молока і молочних продуктів / О. Бергілевич, В. Касянчук, І. В., Власенко, М. Кухтин // Суми: Університетська книга, 2010. 205 с.
2. Організація ветеринарно-санітарного контролю виробництва молока коров'ячого на фермі відповідно до вимог СОР / В. Касянчук, О. Бергілевич, Я. Крижанівський, М. Кухтин // Ветеринарна медицина України. 2006. №7. С. 38-40.