

**УДК 637.146.1**

**А.О.Шум доц., О.М.Крупа.**

Тернопільський національний технічний університет ім.Івана Пулюя, Україна

## **ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ СМАКО-АРОМАТИЧНИХ НАПОВНЮВАЧІВ В КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЯХ**

**A.O. Shum Assoc. Prof, O.M.Krupa.**

### **APPLICATION OF NATURAL FLAVORS IN FERMENTED MILK**

В сучасних складних екологічних умовах існує потреба покращення структури харчування населення. Це можна виправити підвищенням біологічної та харчової цінності продукції. Дуже часто в якості наповнювачів кисломолочних продуктів застосовують «штучні» продукти та «штучні» добавки. Їх недоліком є погана засвоюваність та шкідливий вплив на здоров'я людей. Актуальним є розроблення нових видів кисломолочних напоїв, які містять збагачений склад, з вмістом речовин, що створюють лікувально-профілактичну дію [1,2].

Використання ячмінно-солодового екстракту як рецептурної частини продукту сприяє вирішенню однієї з проблем молочної промисловості – створення технологій нових кисломолочних продуктів з комбінованим складом сировини. Таким продуктам характерна підвищена харчова і біологічна цінність без додавання цукру. Концентрація ячмінно-солодового екстракту впливає на фізико-хімічні показники молочної основи: кислотність, вміст вологи, вологоутримуючу здатність.

Стевія – натуральний підсолоджувач, який доцільно використовувати в оздоровчих цілях, особливо при ожирінні та цукровому діабеті. Використовуючи підсолоджувач «Стевіасан» можна отримати низькокалорійні кисломолочні продукти, яким характерні: оригінальний смако-хімічний склад та підвищена біологічна цінність.

Екстракти, що використовуються в харчовій промисловості надають кисломолочним напоям оригінальні смако-ароматичні властивості. За допомогою рослинних екстрактів покращують органолептичні показники харчових продуктів за рахунок вмісту природних барвників і ефірних олій. А рослинні компоненти, які містять антиоксиданти мають здатність подовжувати термін зберігання кисломолочних напоїв.

Введення пшеничних висівок в кисломолочні продукти сприяють отриманню комбінованого продукту, що володіє характерними для кисломолочних продуктів органолептичними показниками, збалансованим складом і функціональними властивостями.

Таким чином, удосконалення технологій кисломолочних напоїв із застосуванням нових видів рослинної біологічно цінної сировини є перспективним напрямком в харчовій індустрії.

### **Література**

1. The influence of cryopowder "Garbuz" on the technology of curds of different fat content / Gutyj B., Hachak Y., Vavrysevych J., Nagovska V. // EasternEuropean Journal of Enterprise Technologies. 2017. Vol. 2, Issue 10 (86). P. 20–24. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2017.98194>
2. Substantiation of the method of protein extraction from sheep and cow whey for producing the cheese "Urda" / Bilyk O., Slyvka N., Gutyj B., Dronyk H., Sukhorska O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. Vol. 3, Issue 11 (87). P. 18–22. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2017.103548>