

УДК 637.138

Д.Я. Далевська, О.С. Покотило докт. біол. наук., проф.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ВПЛИВ БІОЛОГІЧНОГО АКТИВНОГО ЙОДУ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ КЕФІРУ

D.Y. Dalievska, O.S. Pokotylo, Dr., Prof.

INFLUENCE OF BIOLOGICALLY ACTIVE IODINE ON ORGANOLEPTIC INDICES OF KEFIR

За останні кілька років в Україні зменшилося споживання кисломолочних продуктів. Найкориснішим кисломолочним продуктом вважається кефір. Завдяки великій кількості вітамінів групи А, В, D та мінералів нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту. Мікрофлора продуктів змішаного бродіння вважається близькою до мікрофлори кишечника, тому кефір є цінним джерелом пробіотиків та кефірних грибків, вони у свою чергу, перешкоджають розмноженню патогенних мікроорганізмів, запобігають процеси гниття, завдяки чому покращується перистальтика.

З іншої сторони в Україні щодня збільшується кількість захворювань спричинених браком йоду. Йод – це природний мікроелемент, який необхідний для людського організму. Нестача його в організмі призводить до серйозних наслідків. Для дорослого організму – це зменшення розумової та фізичної діяльності, порушення репродуктивної системи та обміну речовин. Для дитячого організму – порушення розумової та фізичної активності, метаболізму. Тому метою завдання є розроблення кисломолочних продуктів, а саме кефіру, з використанням біологічно активного йоду та подальше профілактичне їх вживання.

Дослідження були проведені кафедрою харчової біотехнології і хімії ТНТУ ім. І. Пулюя. Йодним компонентом є «Йодіс-концентрат». Концентрація йоду у «Йодіс-концентраті» складає 40 мкг на 1 мл розчину. Перевагою цього продукту є унікальна розчинна форма йоду, яка повністю засвоюється організмом. Додавання йоду проводили на етапі охолодження кефіру після етапу сквашування. «Йодіс-концентрат» добавляли до сквашеного кефіру з розрахунку 100 мкг йоду на 1 літр кефіру. Така кількість відповідає рекомендаціям МОЗ України щодо добової потреби йоду для дітей і дорослих. Визначення органолептичних показників кефіру до і після додавання йоду, наведено в таблиці 1. Дослідження проведено комісією і завірено протоколами.

Таблиця 1. Органолептичні показники кефіру перед та після додавання йоду.

Показник	Перед додаванням «Йодіс-концентрату»	Після додаванням «Йодіс-концентрату»
Колір	Молочно-білий, рівномірний за всією масою	Молочно-білий, рівномірний за всією масою
Запах	Чистий кисломолочний, без сторонніх запахів	Чистий кисломолочний, без сторонніх запахів
Смак	Чистий кисломолочний, з легким присмаком пастеризації	Чистий кисломолочний, з легким присмаком пастеризації
Консистенція	Однорідна маса з порушеним згустком	Однорідна маса з порушеним згустком

Виходячи із даних таблиці, додавання «Йодіс-концентрату» до кефіру не змінює органолептичних показників, що дозволяє використовувати його в подальших дослідженнях з метою заключної задокументованої рекомендації для споживання.

Література

1. <http://www.jodis-k.com>
2. ДСТУ 4417: 2005. Кефір