

УДК 664

**О.М. Середницький, В. І. Грицаюк**

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

## **ФЕРМЕНТОВАНИ ПРОДУКТИ – ОСНОВА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**О.М. Serednytsky, V.I. Hrytsayuk**

### **FERMENTED PRODUCTS - BASIS FOR PRODUCTION FUNCTIONAL PRODUCTS**

Йогурт – це кисломолочний продукт, який отримують шляхом збродженням молока двома видами молочнокислих бактерій: *Streptococcus thermophilus* та *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Це один із найпоширеніших свіжих молочних продуктів, що споживаються у всьому світі, і його прийнятність споживачем значною мірою залежить від його сенсорних властивостей.

Кисломолочні продукти вживаються багатьма верствами населення, і вважаються, як функціональні продукти завдяки своїй корисним смаковим та поживним властивостям (багаті на калій, кальцій, білки і вітамін групи В) і являються чудовим засобом для доставки пробіотиків у кишечник споживачів [1]. Регулярне вживання кисломолочних продуктів вважається корисним для зміцнення імунної системи, поліпшення травлення і засвоєння лактози .

Споживання йогурту в світі має тенденцію до поступового збільшення. Незважаючи на те, що наданий час споживання простого йогурту є значним на Балканах, Близькому Сході, Південній Азії, Північній Африці та арабських країнах, проте, споживання йогурту з ароматизованими добавками є високим у Європі та Північній Америці через несприйнятливий природний кисломолочний смак простого йогурту. Тому нині актуальним є розробка молочних продуктів, особливо йогурту, з новими смаками, що є перспективним і привабливим для сприйняття споживачами. Дослідники повідомляють, що популярність йогурту зростає за рахунок додавання різних джерел фруктових наповнювачів та ароматизаторів. Так виявлено, що органолептична і сенсорна оцінка йогурту виготовленого на основі соєвого молока за сумою балів незначно відрізнялася від йогурту виготовленого на коров'ячому молоці.

Корисний вплив йогурту на здоров'я частково пов'язаний із продуктами протеолізу, що утворюються під час бродіння та зберігання. У дослідженнях [2] автори вказують, що йогурти можна використати, як основу для збагачення різними рослинами, які мають лікувальний ефект і при цьому вони стають більш функціональними продуктами. Отже, виготовлення йогуртів з рослинними добавками є актуальним і перспективним, так як сприяє розвитку молочних продуктів, що містять рослинні флавоноїди для профілактики багатьох захворювань. Проте при розробці будь якого харчового продукту необхідно ретельно дослідити вплив концентрації доданих речовин на органолептичні, біохімічні, хімічні, реологічні, мікробіологічні та інші властивості продукту в технології його виробництва і зберігання.

#### **Література**

1. Kukhtyn, M., Vichko, O., Kravets, O., Karpyk (2018). Biochemical and microbiological changes during fermentation and storage of a fermented milk product prepared with Tibetan Kefir Starter. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición. ALAN*, 68, 4.
2. Shabboo, A., Salihin, A. (2011). Changes in yogurt fermentation characteristics, and antioxidant potential and in vitro inhibition of angiotensin-1 converting enzyme upon the inclusion of peppermint, dill and basil. *LWT - Food Science and Technology*, 44, 1458–1464.