

УДК 664

О. В. Коковський, аспірант

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Україна

ХАРАКТЕРИСТИКА ЙОШТИ ЯК НАПОВНЮВАЧА ДЛЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

O. V. Kokovsky, graduate student

CHARACTERISTICS OF FRUITS AS A FILLER FOR DAIRY PRODUCTS

Кисломолочні напої – кисломолочні продукти рідкої або напіврідкої консистенції, отримані ферментацією (сквашуванням) молочної суміші заквасками або заквашу-вальними препаратами, які містять у складі спеціальні мікроорганізми [1].

На даний час наявна значна кількість кисломолочних продуктів на ринку, які у своєму складі містять різні наповнювачі. Так, в Україні йогурти з наповнювачами виробляють практично усі молокопереробні підприємства. При цьому найбільш поширені в Україні йогурти з такими фруктовими та ягідними наповнювачами, як банан, персик, яблуко, малина, полуниця, чорниця, абрикос, ананас, черешня, манго, інжир. Також у країнах Європи популярні йогурти з цими плодово-ягідними наповнювачами. Однак споживачі постійно шукають новинки серед кисломолочних продуктів, тому технологи постійно намагаються ввести у склад нові фруктові наповнювачі, або поєднати між собою уже існуючі наявні на ринку наповнювачі. Разом з тим введення нового наповнювача у склад кисломолочних продуктів повинно бути науково обґрунтоване і повинно покращувати його поживну цінність. Перспективною ягодою для наповнювача у кисломолочні продукти може бути йошта. У ягодах йошти міститься цукор (близько 7 %), така концентрація цукру вважається невисокою. Ягоди йошти містять органічні кислоти: лимонну та яблучну кислоти у кількостях, які позитивно впливають на смакові відчуття. Також у складі йошти наявний пектин, який впливає на властивість йошти виводити токсини з організму споживачів та сприяє поліпшенню роботи шлунково-кишкового тракту [2]. Антоціани йошти – це пігментні речовини глікозидної групи. Антоціани проявляють бактерицидну дію відносно деяких бактерій, які є збудниками аліментарних інфекцій [2]. До того ж антоціани є сильними антиоксидантами, оскільки зв'язують вільні радикали кисню і перешкоджають пошкодження мембран клітин [3]. З хімічних елементів, що входять до складу йошти, перш за все необхідно відзначити вміст заліза, калію, йоду й міді. Також йошта багата на вітаміни – особливо багата вона на вітаміни С і Р. Саме вітамін С (аскорбінова кислота) забезпечує імунний захист і є антиоксидантом [1, 2]. До групи вітаміну Р відноситься низка флавоноїдів – природні фенольні сполуки, що підвищують активність вітаміну С, знижують ламкість капілярів, зміцнює стінки судин [3].

Отже, як видно, що використання йошти, як наповнювача для кисломолочних продуктів може благополучно впливати на організм, тому додавання такого наповнювача дозволить зробити кисломолочні продукти – продуктами функціонального призначення.

Література:

1. Бергілевич, О. М., Касянчук, В. В., Власенко, І. Г., & Кухтін, М. Д. (2010). Мікробіологія молока і молочних продуктів. *Суми: Університетська книга*. – 320 с.
2. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник, К.: Центр учбової літератури, 2010. 336 с.
3. Kukhtyn, M., Vichko, O., Berhilevych, O., Horyuk, Y., & Horyuk, V. (2016). Main microbiological and biological properties of microbial associations of "Lactomyces tibeticus". *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, 7(6), 1266-1272.