

УДК 637.136

Еміне Мамедова, Микола Кухтин

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

## РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ З ВМІСТОМ ЙОШТИ

Emine Mamedova, Mykola Kukhtyn

### DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY OF DAIRY PRODUCTS WITH JOSTABERRY

Регулярне вживання кисломолочних продуктів не просто корисно, а життєво необхідно. З ними в організм потрапляють корисні бактерії, мікроорганізми та інші представники корисною для травної системи мікрофлори [1]. Властивості різних видів кисломолочних продуктів можна перераховувати до безкінечності. Для виробництва високоякісних кисломолочних продуктів молоко-сировина має бути екстра гатунку, кислотністю не вище 18 °Т, з вмістом соматичних клітин не більше як 300 тис./см<sup>3</sup> та густиною не нижче за 1028 кг/м<sup>3</sup>, не повинно містити інгібуючих речовин.

Користь кисломолочних продуктів для здоров'я полягає в їх здатності поліпшувати процес травлення, зміцнювати імунну систему, знімати синдром хронічної втоми, відновлювати сили. Натуральні добавки до кисломолочних напоїв сприяють не тільки різноманіттю смаків, але і доповнюють корисні властивості даних продуктів, так як фрукти, ягоди, а також дикорослі ягоди є основними джерелами біологічно активних речовин (БАР). Тому дуже важливо шукати нові корисні наповнювачі для кисломолочних напоїв та розробляти технології їхнього виготовлення.

Метою дослідження було розробити кисломолочний напій з вмістом йошти.

Йошта – гібрид агрусу та чорної смородини. Йошта багата вітамінами і за деякими своїми властивостями в рази випереджає смородину. У ягодах йошти міститься цукор (близько 7%), органічні кислоти, пектин, а також антоціани - пігментні речовини глікозидної групи. З хімічних елементів, що входять до складу йошти, перш за все слід назвати залізо, калій, йод і мідь. Також йошта багата вітамінами – особливо багато в ній вітаміну С і Р.

Фітонциди, якими багата йошта, перешкоджають зростанню і розвитку бактерій і грибів, тому ягоди дуже корисні як протизапальний, протизастудний і бактерицидний засіб. Вживання йошти дозволяє нормалізувати функції шлунково-кишкового тракту. Крім необхідних людському організму вітамінів і мікроелементів містяться в її ягодах антоціани мають властивість вбивати хвороботворні бактерії, зміцнювати стінки кровоносних судин і покращувати кровообіг.

Нами розроблено дослідні зразки йогурту з вмістом йошти 2%, 6% та 10%. Досліджено зміну титрованої кислотності, кількість молочнокислих бактерій, БГКП, дріжджів. Встановлено, що найоптимальніше співвідношення йошти у йогурті становить 6%. Кислотність йогурту з вмістом йошти 6% становила 118±2,2°Т в першу добу та зросла до 140±3,4°Т протягом 7 днів, що відповідає вимогам ДСТУ 4343:2004 «ЙОГУРТИ. Загальні технічні умови». Кількість молочнокислих бактерій (*Lactobacillus bulgaricus* і *Streptococcus thermophilus*) становила 1,7х10<sup>7</sup> КУО/см<sup>3</sup>; кількість дріжджів протягом 14 діб не перевищувала 50 КУО//см<sup>3</sup>; золотистий стафілокок і БГКП в 0,1 см<sup>3</sup> були відсутні. Йогурт з більшим вмістом йошти мав в підвищену кислотність.

#### Література

1. Мікробіологія молока і молочних продуктів / О. Бергілевич, В. Касянчук, І. В., Власенко, М. Кухтин // Суми: Університетська книга, 2010. 205 с.