

УДК 637.146.2

Олег Покотило, Володимир Лиховида, Валерій Лазарюк

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ЙОГУРТ ІЗ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМ ЙОДОМ

Oleh Pokotylo, Volodymyr Lychovyda, Valeryi Lazarjuk

FUNCTIONAL YOGURT WITH BIOLOGICAL ACTIVE IODINE

Актуальність даного дослідження обумовлена в першу чергу можливістю забезпечити певною мірою населення, особливо дітей, біологічно активним йодом. Відомо, що Україна, а найбільше західна її частина знаходяться у ендемічній зоні з природнім дефіцитом йоду у ґрунті, воді та відповідно у продуктах харчування. Це спричинює цілу низку патологічних станів через порушення роботи щитоподібної залози, яке пов'язане із аліментарним дефіцитом йоду. В традиційному раціоні населення України невеликий арсенал морепродуктів, які б могли забезпечити достатнє надходження органічного йоду.

З іншої сторони, йогурти серед молочнокислих продуктів харчування вважаються популярними і часто вживаними, оскільки окрім оригінальних смакових якостей, забезпечують організм корисними біфідо- та лактобактеріями. Виходячи із сказаного, метою нашого дослідження було розробити технологію виготовлення функціонального йогурту із біологічно активним йодом, що дозволило б певним чином використовувати його з профілактичною метою для запобігання порушень у функціонуванні щитоподібної залози, особливо у дітей.

В якості джерела йоду було взято біологічно активний йод у складі біологічно активної харчової добавки «Йодіс-концентрат», в 1 мл якого знаходиться 40 мкг йоду.

При реалізації мети і завдань роботи були проведені експериментальні дослідження щодо обґрунтування складу композиції заквашувальних культур функціонального йогурту, а також обґрунтовано технологічні параметри, розроблено рецептуру і прописано технологію виготовлення йогурту функціонального призначення.

Об'єктами даного дослідження служили лабораторні зразки йогуртів, розроблені на основі молока коров'ячого (ДСТУ 2661:2010); закваски «Йогурт Vivo» (ТУУ 15.5-3060300036-001:2009), яка містить стандартизовані для промислового виробництва штами молочнокислих стрептококів *Streptococcus thermophilus*, болгарської палички *Lactobacillus bulgaricus* і ацидофільної палички *Lactobacillus acidophilus* та збагачуючий функціональний компонент – «Йодіс-концентрат».

Після пастеризації та охолодження знежиреного молока була приготована нормалізована суміш, до якої на даному етапі додавали біологічно активний йод із розрахунку 1 мл на 100 мл йогурту.

Таким чином, в результаті проведених досліджень складено технологічну схему та запропоновано технологію для виробництва функціонального йогурту, збагаченого біологічно активним йодом, який може вироблятися у промислових масштабах.