

УДК 664

О. В. Коковський, аспірант

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Україна

ВИКОРИСТАННЯ ЙОШТИ У ВИРОБНИЦТВІ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ

O. V. Kokovsky, graduate student

USE OF YOSHA IN THE PRODUCTION OF SOUR-DAIRY BEVERAGES

Кисломолочні напої – кисломолочні продукти рідкої або напіврідкої консистенції, отримані ферментацією (сквашуванням) молочної суміші заквасками або заквашу вальними препаратами, які містять у складі спеціальні мікроорганізми. Кисломолочні напої також виготовляють з внесенням харчових добавок, цукру та інших підсолоджувачів, з додаванням плодів та ягід, овочів, злаків та ін. [1]. Асортимент кисломолочних напоїв на Україні досить різноманітний. Проте найбільшим попитом користуються серед населення продукти з добавкою фруктового наповнювача. Вибір фруктового наповнювача повинен бути комплексним включаючи його позитивний вплив на смакові якості продукту та покращувати його харчову й біологічну цінність до того ж бажано, щоб він проявляв функціональні властивості. Наприклад, для підтримання активного способу життя, організм людини потребує щоденного надходження макро- й мікроелементів, вітамінів, які зміцнюють імунітет. Тому бажано розробляти нові продукти, які мають добрі споживчі властивості та проявляють функціональний ефект щодо травної системи та зміцнення імунітету в цілому. Продукти з функціональними властивостями можуть бути кисломолочні напої з вмістом такого фруктового наповнювача, як йошта [2].

У плодах йошти містяться невелика кількість цукрів, близько 8 %. Також у складі йошти наявна значна кількість пектину, що надає йошти властивість виводити токсини речовини з організму та поліпшувати роботу шлунково-кишкового тракту, серцево-судинної системи. Фітонциди, на які багаті ягоди йошти проявляють антибактеріальну дію щодо багатьох мікроорганізмів, тому ягоди дуже корисно вживати, як протизапальний та проти застудний засіб. Також ягоди йошти багаті вітамінами, особливо велика кількість в них вітаміну С і Р, природніх антиоксидантів. З хімічних елементів, що входять до складу йошти, перш за все необхідно назвати залізо, калій, йод і мідь, фітонциди [3].

Отже, опираючись на дані літератури, на нашу думку є актуальним щодо розроблення і перспективним щодо впровадження у виробництво це технології кисломолочних напоїв з вмістом йошти. При цьому під час розробки технології необхідно провести комплекс досліджень щодо самих ягід з метою визначення способу їх підготовки до внесення у кисломолочні напої. Адже йошту можна вносити у замороженому стані, у вигляді джемів, сиропу, тощо.

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. Lialyk, A. T., Pokotylo, A. S., & Kukhtyn, M. D. (2019). Microbiological parameters of cheese paste with the content of flaxseed oil at different storage temperatures. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 21(91), 124-129.
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.