

УДК 664

О. В. Гудим, аспірант

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Україна

СЛИВА ЯК НАПОВНЮВАЧ У КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТАХ

O. V. Gudym, graduate student

PLUMS AS A FILLER IN DAIRY PRODUCTS

Ферментовані або кисломолочні продукти відносяться до продуктів, які споживаються у всьому світі та є найпопулярнішими серед усіх молочних продуктів. Дана група продуктів вважається дієтичною, оскільки легко засвоюється та містить у своєму складі пробіотичні мікроорганізми, що позитивно впливає на процеси травлення [1]. Однак, у споживачів користуються попитом молочні продукти, які у своєму складі містять фруктові-ягідні наповнювачі. Тому введення у рецептурний склад кисломолочних продуктів нових і корисних для здоров'я фруктових наповнювачів є перспективним в плані розробки нових видів продукту.

Нашу увагу в плані наповнювача для кисломолочних продуктів привернула слива. Харчова цінність слив обумовлена, перед усім, відносно високим вмістом вуглеводів. На частку цукрів припадає більша частка розчинних речовин плодів сливи. Вміст цукрів змінюється в межах від 8,4 до 15 %. Вміст редуруючих цукрів коливається в межах 4,4 – 8,3 %. Глюкози 2–3,2 %, фруктози – 1,5–1,8 % [2]. Одним із показників смаку плодів являється цукрово-кислотний індекс. У залежності від сортових особливостей він може бути 7–22,64. Найбільш високими смаковими і технологічними особливостями характеризуються сливи тих сортів, у яких титрована кислотність не перевищує 1 %. Вміст органічних кислот в сливі змінюється в межах 0,5–2,6 %. В південних районах країни цей показник, як правило, нижчий, ніж у більш північних районах. Велику цінність мають плоди сливи завдяки високому вмісту в них пектинових речовин. Технологічні властивості пектинових речовин (в'язкість і желуюча здатність) залежать від їх розчинності та вмісту в продукті. Чим вища розчинність, тим більша в'язкість розчинів та желуюча здатність. Цінність сливи також залежить від загального вмісту поліфенолів, який складає в середньому 869,5мг/100г, катехинів – 118,0 мг/100г, антоціанів – 285,0 мг/100г, лейкоантоціанів – 400,0 мг/100г, флаванолів – 29,5 мг/100г [2], саме дані речовини підвищують біологічну цінність сливи. Встановлено, що чим більший вміст в сливі поліфенольних сполук, тим вища їх С-вітамінозна активність, а також науковцями встановлена антивірусна активність витяжок із плодів сливи на фоні контрольних дослідів з використанням чистих компонентів поліфенольних речовин кварцетину, галлокатехіна, епікатехіна.

Отже, провівши аналіз харчової цінності слив, можна сказати, що вони являються цінними продуктами харчування і дозволяють збалансувати раціон харчування необхідними харчовими речовинами.

Література:

1. 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.
2. Rao, M. A. 1999. *Rheology of fluids and semisolid foods*. Aspen Publishers, Inc., Maryland
3. 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.