

УДК 637.138

Д.Я. Далєвська, доктор філософії (Ph.D); В.М. Далєвський

Тернопільський національний технічний університет імені І. Пулюя, Україна

## ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ РЯЖАНКИ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ БІОЛОГІЧНО АКТИВНОГО ЙОДУ

D. Y. Dalievska, Ph.D.; V.M. Dalievskiy

### ORGANOLEPTIC INDICATORS OF RYAZANKA WITH AN INCREASED CONTENT OF BIOLOGICALLY ACTIVE IODINE

За останні кілька років в Україні зменшилося споживання кисломолочних продуктів. Найкориснішим кисломолочним продуктом вважається кефір. Завдяки великій кількості вітамінів групи А, В, D та мінералів нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту. Мікрофлора продуктів кисломолочного бродіння вважається близькою до мікрофлори кишечника, тому ряжанка є цінним джерелом пробіотиків, які у свою чергу, перешкоджають розмноженню патогенних мікроорганізмів та покращують перистальтику кишечника.

З іншої сторони в Україні щодня збільшується кількість захворювань спричинених браком йоду. Йод – це природний мікроелемент, який необхідний для людського організму. Нестача його в організмі призводить до серйозних наслідків. Для дорослого організму – це зменшення розумової та фізичної діяльності, порушення репродуктивної системи та обміну речовин. Для дитячого організму – порушення розумової та фізичної активності, метаболізму.

Тому актуальним є розробка кисломолочних продуктів харчування з підвищеним вмістом біологічно активного йоду. Нашою метою є розробка ряжанки з підвищеним вмістом йоду. Ми досліджували органолептичні показники ряжанки в процесі ферментації та процесі зберігання.

Органолептичні показники ряжанки та ряжанки з підвищеним вмістом йоду в процесі ферментації наведено в таблиці 1.

Таблиця 1. Органолептичні показники ряжанки та ряжанки з підвищеним вмістом йоду в процесі ферментації.

Показник	Ряжанка	Ряжанка з підвищеним вмістом йоду
Колір	Молочно-білий, рівномірний за всією масою	Молочно-білий, рівномірний за всією масою
Запах	Чистий кисломолочний, без сторонніх запахів	Чистий кисломолочний, без сторонніх запахів
Смак	Чистий кисломолочний, з легким присмаком пастеризації	Чистий кисломолочний, з легким присмаком пастеризації
Консистенція	Однорідна маса з порушеним згустком	Однорідна маса з порушеним згустком

Згідно таблиці 1 органолептичні показники ряжанки та ряжанки з підвищеним вмістом йоду в процесі ферментації не відрізняються. Таким чином можемо зробити висновок, що біологічно активна добавка не впливає на органолептичні показники ряжанки в процесі ферментації.

Органолептичні показники ряжанки та ряжанки з підвищеним вмістом йоду в процесі зберігання наведено в таблиці 2.

Таблиця 2. Органолептичні показники ряжанки та ряжанки з підвищеним вмістом йоду в процесі зберігання.

Показник	Ряжанка	Ряжанка з підвищеним вмістом йоду
Колір	Молочно-білий, рівномірній за всією масою	Молочно-білий, рівномірній за всією масою
Запах	Чистий кисломолочний, без сторонніх запахів	Чистий кисломолочний, без сторонніх запахів
Смак	Чистий кисломолочний, з легким присмаком пастеризації	Чистий кисломолочний, з легким присмаком пастеризації
Консистенція	Однорідна маса з порушеним згустком	Однорідна маса з порушеним згустком

Згідно таблиці 2 органолептичні показники ряжанки та ряжанки з підвищеним вмістом йоду в процесі зберігання не відрізняються. Таким чином можемо зробити висновок, що біологічно активна добавка не впливає на органолептичні показники ряжанки в процесі зберігання.

Список використаної літератури:

1. WHO, UNICEF and ICCIDD (2007) Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination. 3rd ed. Geneva, 2007.
2. Dalevska, D., Pokotylo, O., Kukhtyn, M., Kopchak, N., Salata, V., Horiuk, Y., & Uglyar, T. (2021). CHANGES IN ORGANOLEPTIC, MICROBIOLOGICAL AND BIOCHEMICAL PROPERTIES OF KEFIR WITH IODINE ADDITION DURING THE STORAGE. Slovak Journal of Food Sciences, 15.
3. Dalievska, D., & Pokotylo, O. (2021). Change of physicochemical and organoleptic parameters of milk with biologically active iodine during storage. Scientific Works of NUFT, 27(3), 96-102.