

УДК 637.138

К.Є. Дацишин, к.т.н., доц.; Р.І. Журбик, студент

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ТОНІЗУЮЧИЙ МОЛОКОВМІСНИЙ ФЕРМЕНТОВАНИЙ НАПІЙ

К. Ye. Datsyshyn, Ph.D., Assoc. Prof.; R. I. Zhurbyk, student

DAIRY-CONTAINING FERMENTED TONIC DRINK

Для розширення асортименту молочних продуктів, а також для збагачення їх поживним речовинами, поряд із основною сировиною, застосовують рослину. Добре відомо, що бобові, зокрема соя, горох, є джерелом цінного рослинного білка. Комбінуванню підлягають в основному молочні продукти, які масово вживаються, доступні усім групам населення та входять у щоденний раціон харчування. Рослинні білки використовують у ферментованих напоях із різною метою. Перш за все, вони знайшли своє використання у рецептурах безлактозних продуктів та продуктів призначених для споживачів вегетаріанської їжі. Також перспективним є використання рослинних білків для випуску низькожирної молоковмісної продукції з підвищеним рівнем білка. Крім того, таку сировину економічно виправдано використовувати як стабілізатори.

Ферментовані молочні напої володіють високими харчовими, дієтичними та лікувально-профілактичними властивостями. Вони містять корисні речовини у легкозасвоюваній формі, оскільки під час процесу життєдіяльності мікрофлори заквашувальних препаратів білки розщеплюються до більш простих речовин, утворюється молочна кислота, накопичуються вітаміни, ферменти, антибіотичні сполуки. Такі напої містять корисну «живу» мікрофлору [1].

Поєднання молочної та рослинної сировини дозволить збалансувати потрібний вміст білку та інших поживних речовин, а також розширити асортимент. Сьогодні розробка інноваційних технологій молочно-рослинних ферментованих напоїв може стати важливим інструментом економічного розвитку молочних підприємств [2].

Метою роботи було розробити технологію тонізуючого молоковмісного ферментованого напою.

Напій виготовляли термостатним способом. Як сировину використовували молоко коров'яче та соєвий ізолят. Для надання напою тонізуючих властивостей та особливих органолептичних показників, у продукт вносили червоне вино. Його корисні властивості полягають у наступному: підвищує загальний тонус організму; позитивно впливає на роботу шлункового тракту, прискорює обмін речовин та виводить шлаки; сприяє вирівнюванню рівня цукру; знижує рівень холестерину. Також червоне вино має хороший вплив на серце та кровоносні судини, допомагає підтримувати стабільний тиск і добре самопочуття. Антиоксидантний ефект цього продукту проявляється через стабілізацію рівня корисного холестерину та захист артерій від пошкоджень, що допомагає знизити ризик серцевих захворювань.

Готовий напій характеризувався хорошими органолептичними та фізико-хімічними показниками, приємним освіжаючим смаком. Впровадження у виробництво даної технології дасть можливість розширити асортимент ферментованих напоїв на основі комбінованої сировини.

Література:

1. Грек О.В., Красуля О.О. Молокопереробка. Інновації: підруч. – К.: НУХТ, 2017. – 390 с.
2. Грек О.В., Онопрійчук О.О. Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної сировини: Підруч. – К.: НУХТ, 2020. – 323 с.