

УДК 637.138

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

(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна)

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТОНІЗУЮЧОГО МОЛОКОВМІСНОГО ФЕРМЕНТОВАНОГО НАПОЮ

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

DEVELOPMENT OF THE TONIC DAIRY FERMENTED BEVERAGE TECHNOLOGY

Ферментовані напої були, є та будуть одними із найпопулярніших у щоденному раціоні споживачів різних вікових груп. Їхня користь пояснюється вмістом речовин у легкозасвоюваній формі, оскільки в процесі життєдіяльності заквашувальної мікрофлори складні речовини розщеплюються до простих, в продуктах накопичуються вітаміни, ферменти та антибіотичні сполуки [1]. Молочна кислота, що накопичується в процесі сквашування, надає продуктам даної групи слабокислого освіжаючого смаку та покращує їх завоєння організмом споживачів. З метою розширення асортименту молоковмісних ферментованих напоїв та для забезпечення у них тонізуючого та підбадьорюючого ефекту, у напої вносять різноманітні наповнювачі [2]. Відомими є технології ферментованих напоїв із чаєм матча, з кавою, напоїв для дорослих, що містять алкогольну складову.

Метою нашої роботи було розробити технологію тонізуючого молоковмісного ферментованого напою та дослідити його органолептичні та фізико-хімічні показники.

Досліджувані взірці розробленого напою було виготовлено в лабораторії технології молока і молочних продуктів ТНТУ імені Івана Пулюя. Основними компонентами рецептури були коров'яче молоко та соєвий ізолят. Для надання підбадьорюючого ефекту було використано вино малинове. У кожен досліджуваний взірець було внесено однакову кількість цукру білого кристалічного для забезпечення приємного смаку готового напою. Малинове вино вносили у кількості 5%, 10%, 15% та 20% від маси суміші. Даний рецептурний інгредієнт вносили до сквашування у нормалізовану суміш. Контрольний взірець не містив виноматеріалів. Встановлено, що кількість вина впливає на тривалість сквашування досліджуваних взірців. Найвищою вона була у четвертого екземпляру, котрий містив 20% цього рецептурного компоненту. Час сквашування для контрольного взірця та досліджуваних, що містили 5% та 10% вина склала п'ять годин, що було найнижчим значенням. В результаті комплексу проведених органолептичних досліджень встановлено, що найвищими балами дегустаційна комісія оцінила досліджувані взірці, що містили 10% та 15% тонізуючого компоненту. Крім того показано, що дані взірці також володіли хорошою вологоутримуючою здатністю та низькими значеннями ступеня синерезису. Зміна активної та титрованої кислотності в усіх досліджуваних взірців була характерною для ферментованих напоїв.

На основі проведених досліджень показана доцільність впровадження у виробництво запропонованого тонізуючого молоковмісного ферментованого продукту з метою розширення асортименту групи ферментованих молоковмісних напоїв.

Література

1. Технологія молочних продуктів: підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін.; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2013. – 502 с.
2. Грек О.В., Красуля О.О. Молокопереробка. Інновації: підруч. – К.: НУХТ, 2017. – 390 с.