

УДК 637.146

В.О. Гульовський, Л.А. Сторож, канд. техн. наук,
(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна)

ВИКОРИСТАННЯ ЛАВАНДИ В ТЕХНОЛОГІЇ АЦИДОФІЛЬНИХ НАПОЇВ

V.O. Hulovskyi, L.A. Storozh, Ph.D.

THE USE OF LAVENDER IN THE TECHNOLOGY OF ACIDOPHILIC BEVERAGES

Кисломолочні напої, з поміж інших молочних продуктів, у споживачів користуються особливим попитом. Такі продукти характеризуються високою харчовою цінністю і, разом з тим, мають помірну калорійність, в зв'язку із чим вони рекомендуються як один із компонентів дієтичного харчування. Визначальним фактором, від якого залежать властивості кисломолочного напою (кислотність, консистенція, смак, запах та ін.), є склад використаної закваски [1]. Під дією ферментів, що виділяються мікроорганізмами закваски, відбувається процес розщеплення молочного цукру з утворенням простих сполук: молочної кислоти, спирту, вуглекислого газу та ін. Внаслідок проходження біохімічних процесів, що відбуваються при сквашуванні молока, кисломолочні напої набувають дієтичних та лікувальних якостей. Молочна кислота, утворена в процесі молочнокислого бродіння, здатна пригнічувати гнилісну мікрофлору. Вживання дієтичних кисломолочних напоїв сприяє створенню здорової кислої реакції в кишечнику, пригніченню різної сторонньої мікрофлори. Саме тому кисломолочні продукти широко застосовуються для профілактики та лікування різних захворювань, особливо шлунково-кишкового тракту [2]. Доповнити зазначений позитивний ефект від споживання кисломолочних напоїв можна внесенням до їх складу компонентів рослинної сировини. Метою нашої роботи було розроблення ацидофільного напою з додаванням сиропу лаванди. Лаванда містить широкий спектр біологічно активних сполук, серед яких ефірні олії, флавоноїди, таніни, кумарини, органічні кислоти, вітаміни та мінерали. Основними компонентами ефірної олії є ліналоол, ліналілацетат, камфора, 1,8-цинеол і терпінеол. Ці сполуки обумовлюють характерний аромат лаванди та її терапевтичні властивості. Лаванда має антиоксидантні, протизапальні, антисептичні, спазмолітичні та седативні властивості. Завдяки високій концентрації ефірних олій та інших біологічно активних речовин, вона сприяє зниженню рівня стресу, нормалізації сну та покращенню загального самопочуття. Лаванда також відома своїм позитивним впливом на імунну систему та здатністю стимулювати відновлення клітин. Для встановлення необхідної кількості сиропу лаванди в лабораторних умовах були виготовлені контрольні та дослідні зразки ацидолакту. У дослідні зразки вносили сироп лаванди у кількості від 5,0 до 11,0 %. За результатами досліджень встановлено, що кількість даного компоненту має суттєвий вплив на сенсорні характеристики напою. Найбільш гармонійними органолептичними показниками володів ацидолакт з додаванням 9,0 % сиропу лаванди. Розроблений ацидофільний напій буде користуватися попитом у споживачів завдяки приємним смако-ароматичним характеристикам.

Література

1. Кухтин М., Горюк Ю. Мікробіологія молочних продуктів вироблених з молока коров'ячого сирого: монографія. Кам'янець-Подільський: ЗВО ПДУ, 2023. – 150 с.
2. Кітченко Л.М. Функціональні кисломолочні продукти покращать здоров'я споживача. Вісник сумського національного аграрного університету. 2014. Вип. 2(1). С. 148-152.