

УДК 637.146

О.В. Павлів, студент

(Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Україна)

ТЕХНОЛОГІЧНА ОЦІНКА КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПОЮ З МУРСАЛЬСЬКИМ ЧАЄМ

O. V. Pavliv, student

TECHNOLOGICAL ASSESSMENT OF SOUR-DAIRED BEVERAGE WITH MURSAL TEA

Кисломолочні напої – це сквашені продукти, які виготовляються з сирого коров'ячого (козячого) молока або сухого молока після високошвидкісної гомогенізації, стерилізації та ферментації [1]. Завдяки своєму унікальному смаку та текстурі, на даний момент це найбільш поширені і улюблені споживачами молочна група продуктів у світі. Кисломолочні продукти нині випускають із різними рослинними добавками та наповнювачами, вони багаті на білки, однак все частіше технологи використовують в якості основної живильної основи рослинний білок і рослинні інгредієнти для надання їм функціонального значення [2]. Завдяки пробіотичній ферментації вони мають унікальний смак і високу поживну цінність, що сприяє покращенню харчування та зміцненню здоров'я людини. Незважаючи на те, що сьогодні кисломолочні напої з рослинними збагачувачами (злаки, фрукти, насіння) не є новинками в молочній промисловості, але існують деякі технічні проблеми при виготовленні нових молочних продуктів із цими рослинними інгредієнтами. Стабільність суспензії в молочних напоях низька, тому явище суспензії частинок і стратифікація осаду легко виникають у цьому виді продукту. Крім того, необхідно підбирати рецептурний склад таким чином, щоб смак продукції був легкий і привабливий.

Мета дослідження – розробити кисломолочний напій із застосуванням рослинної сировини багатой на біоактивні інгредієнти з проектуванням цеху незбираномолочних продуктів.

Встановлено, що для забезпечення активної кислотності кисломолочних напоїв з 20 – 40 % мурсальського чаю необхідно час ферментації проводити близько сім годин. Із збільшенням вмісту чаю у кисломолочному напої кількість виділеної сироватки зростала. Зокрема, у зразках напою №1 та №2 з вмістом мурсальського чаю 10 й 20 %, відповідно, кількість відділеної сироватки становила 1,5 – 2,0 мл, а в зразку №3 (30 % чаю) кількість сироватки, яка відділялася була в 3,9 – 2,9 раза більше, порівняно з двома першими дослідними зразками напою. За органолептичними властивостями найкраще оцінювалися зразки кисломолочного напою №1 та №2 з 10 та 20 % мурсальського чаю. Дані зразки мали кисломолочний смак з специфічним легким солодким присмаком мурсальського чаю з легким відчуттям м'яти. За консистенцією – це однорідна в'язка рідина, рівномірна за всією масою.

Література:

1. Кухтин, М. Д., & Кравченко, Х. Ю. (2023). Лабораторний практикум з мікробіології молока і молочних продуктів: навчальний посібник. *Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, ТНТУ*, 157 с.
2. Arutiunian, D., & Kukhtyn, M. (2023). Microbiological indicators of quality and safety of hard rennet cheese with linseed content during storage. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 25(100), 3-8.