

СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ

А. С. Дмитренко, студентка спеціальності Біотехнології та біоінженерія, група БТБ-41

О. О. Горячова, к. т. н., доцент, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Кисломолочні напої мають стабільно високий попит у споживачів, про що свідчать і маркетингові дослідження, і широкий асортимент представленої продукції в торговельній мережі. У галузі виробництва кисломолочних продуктів ведуться також активні дослідження в напрямку розширення використання біологічно активних інгредієнтів, надання продуктам функціональних властивостей, покращення органолептичних показників, підвищення ефективності виробництва.

В Україні останніми роками йогурт став одним із найпоширеніших кисломолочних напоїв. Особливої популярності набули йогурти питні, десертні та біойогурти. Ці продукти мають термін придатності до споживання за температури 4...6 °С до 14 діб. Сучасні технології йогуртів передбачають застосування стабілізаторів структури, заквасок прямого внесення, різноманітного спектру наповнювачів.

Підприємства молочної промисловості випускають широкий асортимент йогуртів з плодово-ягідними та фіто-наповнювачами: із чорної смородини, вишні, яблук, абрикос, журавлини, агрусу, апельсину, персиків, слив, малини, полуниці, червоної смородини та ін.

Також до нових напрямків у виробництві кисломолочних продуктів відносять напої зі стевією.

Розроблені технології біолактону, кефіру, йогуртів зі стевією. Стевію вносять у вигляді екстракту, який має назву підсолонджувача «Стевіасан». Його отримують на основі лікарської рослини стевії. «Стевіасан» дає можливість отримати низькокалорійні кисломолочні продукти, оригінальні за смакоміхімічним складом. Продукти цієї групи мають підвищену біологічну цінність, вони рекомендуються для лікувально-профілактичного харчування. Екстракт стевії вносять у сквашений згусток перед фасуванням. Доза внесення екстракту стевії зумовлюється рецептурами на виробництво кисломолочного напою, але загальна його кількість не повинна перевищувати 1 000 г на 1 т напою [1].

Київським національним університетом харчових технологій розроблений кисломолочний напій з наповнювачем з пророщеного жита.

Інститутом мікробіології і вірусології НАН України і технологічним інститутом молока і м'яса розроблений кисломолочний продукт «Геролакт», до складу якого входить солодовий або полісолодовий екстракти.

В Одеській національній академії харчових технологій розроблено напої кисломолочні з екстрактом ехінацеї пурпурової та блідої з заквашувальними композиціями на основі чотирьох пробіотичних штамів біфідобактерій та лактобацил, а також біфідо-йогурти з підвищеними функціональними властивостями.

Науковцями Технологічного інституту молока і м'яса УААН створений «Лактовіт білковий» як представник нового покоління продуктів таблетованих продуктів. До його складу входять: сухе знежирене молоко, ячмінно-солодовий екстракт, глюкоза, цукроза і бактеріальний концентрат БМК, що містить молочнокислі та біфідобактерії [2].

Останніми роками використовують нові технологічні прийоми (рекомбіновані, стабілізаційні, дисперговані, теплова обробка після сквашування), а також сучасні рослинні і плодово-гідні добавки, що змінюють склад продукту. У результаті кисломолочні напої набувають лікувальні властивості: антагонічну, вітаміноутворюючу, а також покращення функції перетравлювання і всмоктування їжі, що дає підстави віднести кисломолочні напої до продуктів функціонального або дієтичного харчування.

Тож літературні дані свідчать про можливість та необхідність створення нових видів кисломолочних напоїв та вдосконалення наявних технологій ферментованих молочних продуктів з пробіотичними та імуномодельючими властивостями.

Список використаних інформаційних джерел

1. Нові напрямки у виробництві кисломолочних напоїв. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5063981/page:4/> – Назва з екрана.
2. Крижак Ю. М. Удосконалення технології йогурту функціонального призначення з використанням ехінацеї пурпурової / Ю. М. Крижак. – Дис. на здобуття канд. техн. наук. – Вінниця, 2016. – 187 с.