

ВИКОРИСТАННЯ АППРОДУКТІВ В БІОТЕХНОЛОГІЇ ЙОГУРТІВ

Чудна А.О., Варанкіна О.О., Літвінова О.Г.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

Важливу роль у забезпеченні та підтримці життєдіяльності людини відіграють кисломолочні продукти. Йогурти широко використовуються в раціоні харчування людей в багатьох країнах світу. Паралельно з традиційними продуктами в останні роки в нашій країні та за кордоном все більше розповсюдження отримують комбіновані кисломолочні напої [1].

Актуальним у створенні комбінованих йогуртів є пошук і впровадження у виробництво природних компонентів, що одночасно мають технологічну та фізіологічну функціональність. Перспективним у технології кисломолочних продуктів може бути використання продуктів бджільництва, як потужного джерела поживних речовин [1].

Метою даної роботи є вдосконалення фізіологічних показників якості класичних йогуртів за допомогою використання в технології наповнювача на основі продуктів бджільництва [1].

Згідно з патентом обрано технологію виробництва йогуртів резервуарним способом з внесенням наповнювача разом із закваскою перед сквашуванням. В якості наповнювача використовують мед, маточне молочко та бджолине обніжжя [2].

Використання апіпродуктів при виробництві йогуртів дозволяє забезпечити організм необхідними компонентами: вітамінами, білками, ліпідами, макро- та мікроелементами [2]. Мед, маточне молочко та бджолине обніжжя позитивно впливають на хімічний склад йогурту, збільшуючи масову частку всіх важливих його компонентів [2].

Йогурти з вмістом продуктів бджільництва доцільно використовувати в харчуванні з метою оптимізації хімічного складу раціону харчування, для загального зміцнення організму [1].

Література:

1. Чудна А. О. Біотехнологія виробництва йогуртів з продуктами бджільництва : дипл. проект. Харків : Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», 2019. 96 с.
2. Спосіб виробництва йогурту: Пат. 46534 Україна, МПК А 23 С 9/12. № u200907164; заявл. 09.07.2009; опубл. 25.12.2009, Бюл. № 24. 3 с.