

ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С СИРОПАМИ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ

Гришкевич Ю.А., Шульдова В.А.

**Научный руководитель – Шуляк Т.Л., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Во всем мире широко ведутся работы по созданию функциональных пищевых продуктов, оказывающих благотворное воздействие на организм человека при регулярном потреблении в составе повседневного рациона. Большой интерес в этом отношении представляют лекарственные растения. Применение лекарственных растений в составе продуктов питания позволяет повысить сопротивляемость организма воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды, получить механизм безопасного пути регулирования и поддержания функций отдельных органов и систем организма человека. Перспективной формой применения лекарственных растений являются сиропы. В ранее проведенных исследованиях подобраны сиропы лекарственных растений и их количества для обогащения различных кисломолочных продуктов. Для обогащения кефира рекомендуется вносить сироп клюквы на фруктозе в количестве 12 %, ряженки – сироп шиповника на фруктозе в количестве 10%, биоогурта – сироп черники на фруктозе в количестве 10% от массы продукта. Обоснована стадия внесения сиропов лекарственных растений при получении кисломолочных продуктов резервуарным способом: после сквашивания, перемешивания и охлаждения продуктов до температуры $20 \pm 2^\circ\text{C}$.

Цель работы – исследование показателей качества разработанных кисломолочных продуктов с сиропами лекарственных растений.

Исследованы физико-химические, антиоксидантные свойства и показатели пищевой ценности кисломолочных продуктов (кефира, ряженки, биоогурта) с сиропами лекарственных растений. В качестве контрольных образцов использовали кисломолочные продукты без растительных компонентов. Установлено, что внесение сиропов лекарственных растений в кисломолочные продукты в количестве 10–12% от массы готового продукта, увеличивает титруемую кислотность продуктов на $2\text{--}4^\circ\text{T}$, содержание сухих веществ – на 5,71–6,99%, а величину рН и массовую долю жира снижает на 0,03–0,05 ед. рН и 0,4% соответственно. Сиропы дополнительно обогащают продукты фруктозой и пектиновыми веществами, которые нормализуют уровень сахара и холестерина в крови. Добавление сиропов лекарственных растений усиливает антиоксидантные свойства кисломолочных продуктов.

Отмечено, что в исследуемых продуктах по сравнению с контрольными образцами несколько снижалось содержание золы и кальция, но значительно увеличивалось содержание витамина С (на 19,89–23,88 мг/100г), что удовлетворяет половину суточной потребности в витамине С для взрослого человека при употреблении 200 г (стакана) продукта.

Содержание магния, калия, йода, марганца в исследуемых образцах с сиропами лекарственных растений находится на уровне, характерном для кисломолочных продуктов. Содержание витамина РР в продуктах составляет 0,18–0,19 мг/100г, а витамин К был обнаружен только в ряженке с сиропом шиповника на фруктозе в количестве 1,0 мкг/100г.