

ИЗМЕНЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ЙОГУРТНОГО ПРОДУКТА ЗА СЧЕТ ВВЕДЕНИЯ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОГО ИНГРЕДИЕНТА

Евдохова Л.Н., Гапеенко Н.Е., Гончаронок В.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь

В настоящее время особая актуальность приобретает проблема совершенствования технологий и расширения ассортимента пищевых продуктов. При этом важно не только обеспечить широкий ассортимент товаров, но и повысить пищевую ценность, функциональность и органолептические показатели пищевых продуктов. В решении продовольственных и экологических проблем большую роль играют добавки, полученные из растительного сырья, которые используют при разработке новых рецептур пищевых продуктов, так как они являются дополнительными источниками ценных веществ природного происхождения.

В этой связи актуальным является расширение ассортимента продуктов функциональной направленности с использованием цельнозернового ингредиента из ячменя, в частности, кисломолочных продуктов. Анализ существующего ассортимента кисломолочных продуктов показал его ограниченность и низкую биологическую ценность.

В ходе испытаний изготавливали йогуртный продукт по классической технологии. Особенностью изготовления его являлось внесение вместе с закваской цельнозернового ингредиента из ячменя в количестве 5% от массы остального сырья.

Внесение цельнозернового ингредиента в рецептуру йогурта не оказало отрицательного влияния на его органолептические свойства. Так йогурт с наполнителем имел запах с легким ароматом зерновых, а вкус сладкий, с едва уловимым привкусом зерновых. Цвет продукта был сероватый, равномерный по всей массе, с заметными вкраплениями оболочечных частиц ячменя, что обусловлено текстурой снесенного ингредиента. Консистенция продукта была кремообразная, однородная, с не нарушенным сгустком, в тоже время у контрольного образца консистенция была жидковатая. Отмечено, что содержание клетчатки в продукте составило 0,18%.

Таким образом, установлено, что введение цельнозернового ингредиента из ячменя в йогуртный продукт (не более 5 %) оказывает положительное влияние на процесс сквашивания молока и на органолептические показатели качества готового йогуртного продукта. Кроме того, наши исследования показали возможность исключения дополнительных стабилизирующих и структурирующих агентов при производстве йогуртных продуктов (пищевых добавок классификационной группировки E400-E499). С учетом более низкой цены ячменного ингредиента по сравнению с ценой модифицированного крахмала и других загустителей, можно ожидать снижение себестоимости готового продукта. Введение цельнозернового ингредиента из ячменя позволяет повысить содержание витаминов, обогатить продукт минеральными веществами, повысить биологическую ценность, улучшить аминокислотный состав и обогатить продукт пищевыми волокнами