(cc) BY

Лагунова Анастасия Игоревна
студентка
Зарицкая Виктория Викторовна
канд. биол. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный
аграрный университет»
г. Благовещенск, Амурская область

ИЗУЧЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЙОГУРТА КАК ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА

Аннотация*: в статье рассматриваются перспективы использования груши сорта «Лада амурская» районированного в условиях Амурской области, обладающей сбалансированным витаминным и минеральным составом, при производстве комбинированного молочного продукта – йогурта, позволяющего расширить ассортимент выпускаемой продукции функциональной направленности.*

Ключевые слова*: региональный компонент, функциональные продукты.*

Качество продукции рассматривается как главный признак конкурентоспособности предприятия, роста жизненного уровня страны, средство решения многих социальных задач. Кисломолочные продукты имеют большое значение в питании человека благодаря лечебным и диетическим свойствам, приятному вкусу, легкой усвояемости. Также являются важным компонентом питания людей всех возрастных категорий, особенно детей и подростков.

Среди кисломолочных напитков можно выделить в особую группу напитки с повышенной массовой долей сухих веществ. Типичным представителем кисломолочных напитков с повышенной массовой долей сухих веществ является йогурт.

В настоящее время серьезной проблемой питания является дефицит витаминов и отдельных микроэлементов, который обуславливает нарушение обменных процессов. Установлено, что ликвидация дефицита минеральных ве-

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

ществ снижает длительность заболеваний в 2–3 раза, общую заболеваемость – на 20–30%. Одним из актуальных направлений, является расширение ассортимента кисломолочных продуктов, в частности йогуртов, совершенствование технологии производства, разработка продуктов питания на зерновой основе, расширение ассортимента и разработка новых видов с различными органолептическими и физико-химическими показателями, содержащие различные добавки, обогащенные микроэлементами пищевыми волокнами, которые способствуют укреплению и повышению иммунитета [1; 4].

Перспективным в производстве биойогурта является изучение функциональных особенностей груши, произрастающей на дальнем востоке. Анализируя экспериментальные данные, выяснили витаминный и минеральный состав груши «Лада амурская», районированной в Амурской области, представленный в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Витаминный состав груши «Лада амурская»

Название	мг на 100 гр продукта
С	5
Е	0,4
А	0,01
К	4,5
В1	0,02
В2	0,03
В4	5,1
В5	0,05
В6	0,03
В9	0,002
РР	0,2
Н	0,1

Таблица 2

Минеральный состав груши «Лада амурская»

Название	мг в 100 гр плода

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Калий	155
Кальций	19
Фосфор	16
Натрий	14
Магний	12
Сера	6
Кремний	6
Железо	2,3

Изучив химический состав плодов груши, определили, что в нем: 15,7% сухих веществ, 12,2% растворимых веществ, 7,2% сахаров, 0,27% титруемых кислот, 92 мг/100 г Р-активных веществ.

Исходя из полученных данных выяснили, что химический состав груши «Лада амурская» позволяет использовать ее для обогащения кисломолочных продуктов.

Для изготовления йогурта рекомендуем использовать закваску VIVO которая позволяет приготовить полезный кисломолочный продукт, подходящий для диетического питания.

Закваска богата полезными микроорганизмами, среди которых живая культура Lactobacillus bulgaricus (болгарская палочка), ряд лактобактерий: Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus – сбраживает глюкозу и лактулозу с образованием молочной кислоты, продуцирует витамины, аминокислоты; Lactobacillus acidophilus – устойчива к желудочному соку, приживается в области толстой кишки, вырабатывает продукты, угнетающие деятельность патогенных микроорганизмов; молочнокислые лактококки: Lactococcus lactis subsp. cremoris – кислотообразователь умеренного типа, придающий готовому продукту сметанообразную консистенцию и вкус сливок; Lactococcus lactis subsp. diacetylactis – образует диоксид углерода при брожении молочного сахара, придаёт аромат йогурту; Lactococcus lactis subsp. lactis – активный кислотообразователь, продуцирует природный антибиотик низин.

Таким образом, в результате проведенных исследований был изучены качественные показатели плодов груши сорта «Лада амурская» районированного

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

в условиях амурской области, обладающей сбалансированном витаминным и минеральным составом, использование которой в производстве йогурта с комбинацией молочных и растительных компонентов позволит расширить ассортимент функциональных продуктов питания.

Список литературы

1. Анацкая А.Г. Молочнокислые закваски как фактор улучшения качества йогуртов / А.Г. Анацкая, Т.Ф. Ковальская, Л.М. Кузьмина // Вестник Омского аграрного университета. – 2001. – С. 51–54.

2. Звонарев Н.М. Все о груше. Сорта, выращивание, уход. – М.: Центрполиграф, 2010. – 128 с.

3. Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов. – М.: Агропромиздат, 1991. – 462 с.

4. Тамим А.И. Йогурты и другие кисломолочные продукты / А.И. Тамим, Р.К. Робинсон. – М.: Профессия, 2003. – 664 с.

5. Щепотьев Ф.Л. Орехоплодовые древесные породы / Ф.Л. Щепотьев, Ф.А. Рихтер. – М.: Лесная промышленность, 1969. – 368 с.

6. Лагунова А.И. Растительные компоненты в производстве продуктов с пробиотической активностью // Студенческие исследования: студенческая научная конференция – Благовещенск: Изд-во Дальневосточного государственного аграрного университета, 2018 – С. 154–158.

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)