ВИВЧЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДЕЯКИХ ВИДІВ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Кулик Р. **В**., Калюжная О. С., Стрілець О. П., Стрельников Л. С.
Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна

Несприятлива екологічна ситуація, постійні стреси, малорухливий спосіб життя, шкідливі звички та нераціональне харчування негативно впливають на загальний стан здоров'я людини взагалі та сприяють виникненню шлунково-кишкових розладів зокрема. Саме тому, в останні роки набуває широкого загалу впровадження у раціон продуктів функціонального харчування. До них відносяться й кисломолочні продукти приготовані на основі заквасок живих пробіотичних культур мікроорганізмів. Одним із популярних кисломолочних продуктів, що широко використовується в раціоні харчування людей у багатьох країнах світу, є йогурт. Споживчий тренд - здорове споживання - успішно використовують багато брендів і актуальність теми здорової їжі не знижується. Тому, в якості об'єктів дослідження нами були обрані йогурти натуральні без смакових добавок широко відомих торгових марок: «Активія» натуральна питна, «Дольче» класичний. Мода на натуральні продукти поширюється й на сухі закваски. На українському ринку зараз можна зустріти закваски для виробництва майже всіх видів кисломолочної продукції у домашніх умовах: йогурту, кефіру, сиру тощо. Тому як об'єкт досліджень нами також була обрана закваска фірми «Vivo», що за даними літератури є найбільш широко вживаною серед споживачів. На основі закваски «Vivo» ми готували йогурт за інструкцією виробника, оцінювали його показники якості та порівнювали із готовими йогуртами. Таким чином, метою роботи було: оцінка ефективності та корисності питних йогуртів без смакових добавок різних виробників протягом всього терміну зберігання та порівняння їх із йогуртом, виготовленим у домашніх умовах на основі заквашувальної культури.

Згідно ДСТУ 4343:2004 «Йогурти. Загальні технічні умови» йогурти повинні відповідати певним органолептичним, мікробіологічним та фізико-хімічним показникам, для оцінки яких використовували стандартні методики. У даній роботі наведені результати визначення якісного та кількісного складу обраних зразків, як показників, що відповідають за прояв лікувально-профілактичного ефекту функціональних продуктів. **В**ивчення якісного складу всіх зразків проводили мікроскопуванням та вивченням морфологічних властивостей шляхом посіву на рідкі та щільні живильні середовища. Мікроскопічні препарати пофарбовані за методом Грама та характер росту на відповідних середовищах доводять наявність у всіх зразках характерних для йогуртів мікроорганізмів: *Lactobacillus bulgaricus* (болгарська паличка) і *Strøptococcus thermophilus* (термофільний стрептокок). Основним показником, що обумовлює корисність будь-якого кисломолочного продукту, є кількість молочнокислих бактерій, яку у даній роботі визначали методом Коха. Згідно нормативного документа ДСТУ 4343:2004 кількість молочнокислих бактерій (разом *Lactobacillus bulgaricus* і *Strøptococcus thermophilus*) на кінець терміну придатності повинно бути не менше ніж $1x10^7$ КУО/мл. кількість молочнокислих бактерій для всіх зразків йогуртів на початок терміну зберігання відповідає нормативному значенню (значно його перевищує), але на кінець терміну зберігання – для йогуртів «Активіа» та «Дольче» різко знижується до критичного значення, а для йогурту на основі закваски «Vivo» залишається на стабільно високому рівні.

Результати досліджень свідчать про відповідність основних показників нормативним, але слід відмітити більш стабільні показники без різких коливань для йогурту на основі закваски «Vivo», що може свідчити про його більшу ефективність та корисність для організму людини.