

Актуальність розробки функціонального кисломолочного продукту з рослинними компонентами

Майстренко Н.О., Хохленкова Н.В.

Кафедра біотехнології Національного фармацевтичного університету, м. Харків, Україна
hohnatal@gmail.com

Історія розвитку технологій у галузі виробництва кисломолочних продуктів протягом останніх 100 років була історією безперервного розвитку та вдосконалення. Кисломолочні продукти лідирують в категорії вироблених молочних продуктів з точки зору обсягів виробництва в країнах Європейського континенту та Північної Америки. Протягом останніх років проведено розроблення значної кількості нових видів кисломолочних продуктів, а також різноманітних видів молока питного.

Сьогодні відкриваються нові напрямки досліджень у галузі виробництва кисломолочних продуктів, більш глибоко проводяться дослідження з впливу пробіотичних культур, доданих до молочних продуктів, на мікрофлору кишечника та загальний стан здоров'я. Розробляються нові кисломолочні продукти із різноманітними функціональними властивостями для забезпечення тих чи інших потреб споживачів.

Функціональний продукт - це харчовий продукт, який досить часто можна вживати здоровими людьми різного віку. Такі продукти можуть знизити ризик розвитку багатьох захворювань, пов'язаних з неправильним харчуванням. Для збільшення вітамінно-мінеральної цінності кисломолочних продуктів використовується величезний асортимент різних добавок.

Основними з них визнано : позитивний вплив на метаболізм різних субстратів; захист проти сполук, які характеризуються оксидантною активністю; позитивний вплив на серцевосудинну систему; позитивний вплив на фізіологію шлунково-кишкового тракту; позитивний вплив на стан кишкової мікрофлори; фізіологічний вплив на стан імунної системи тощо.

Найбільш поширена технологія виробництва молочних продуктів – це

технологія із введення в молочну суміш чи основу рослинних фруктових чи овочевих сумішей та подальше стабілізування суміші за допомогою різних хімічних добавок. Таким чином отримують на сьогоднішній день більшу частину нових видів молочних продуктів, які сквашують за допомогою молочнокислих та дріжджових мікроорганізмів.

На сучасному етапі можна виділити такі основні категорії фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів : пробіотичні бактерії; олігосахариди, які не засвоюються, стійкі крохмалі; харчові волокна; поліненасичені жирні кислоти; вітаміни; антиоксиданти; органічні кислоти; мінеральні речовини; глікозиди та ізопреноїди; амінокислоти та пептиди; ферменти.

Метою нашої роботи була розробка рецептури кисломолочного функціонального напою у вигляді йогурту та збагачення його складу за рахунок введення рослинних екстрактів. Як наповнювачі було обрано екстракти плодів бузини чорної та шипшини, а також лляна олія.

Плоди шипшини виявляють антисклеротичну, протизапальну дію, активізують ферментні системи та окислювально-відновні процеси в організмі, сприятливо впливають на вуглеводний обмін, посилюють синтез гормонів. Плоди бузини володіють знеболюючою, протівірусною, протигрибковою дією а також антиоксидантними властивостями.

Лляна олія за своєю біологічною цінністю знаходиться на першому місці серед харчових рослинних олій. Вона містить у своєму складі безліч корисних речовин, але унікальна в першу чергу наявністю поліненасичених жирних кислот омега-3 і омега-6. Вітаміни групи В, що містяться в олії льону, підтримують як фізичне, так і емоційне здоров'я людини.

Таким чином, обраний склад функціональних харчових інгредієнтів забезпечить отримання кисломолочного продукту високої харчової та біологічної цінності, який компенсує дефіцит біологічно активних компонентів в організмі та забезпечить підтримку нормальної функціональної активності органів і систем, знизить ризик різноманітних захворювань і може споживатися регулярно у складі щоденного раціону харчування.