

ОБГРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ КУНЖУТНОГО БОРОШНА У ВИРОБНИЦТВІ КЕФІРІВ

М.М. Самілик

Сумський національний аграрний університет, Суми, Україна

Кефір є найпопулярнішим кисломолочним продуктом серед споживачів. Він має гарні смакові якості, містить жири, білки, вуглеводи, органічні кислоти, мінеральні речовини та вітаміни. Енергетична цінність кефіру 30-59 Ккал [1]. Об'єктом наших досліджень є знежирений кефір, хімічний склад якого практично ідентичний жирному кефіру, але він містить меншу кількість вуглеводів. Питання підвищення біологічної цінності кефіру є актуальним, оскільки він, як і решта кисломолочних напоїв, є функціональним продуктом і рекомендований до введення у щоденний раціон харчування.

Функціональні властивості кефіру пов'язані з присутністю в ньому «живої» корисної мікрофлори, здатної відновлювати природні захисні властивості мікрофлори шлунково-кишкового тракту. Лікувальний і профілактичний ефект кисломолочних напоїв можна посилити використанням пребіотиків [2].

Нами розроблено рецептуру знежиреного кефіру з кунжутним борошном на основі традиційної технології виготовлення кефіру термостатним способом.

Кунжутне борошно містить (в 100 г): білків – 19,4 г; ліпідів – 22,6 г; кальцію – 14,7 г; фосфору – 7,2 г. Застосування в їжу кунжутного борошна дозволяє частково забезпечити добову потребу організму в деяких корисних нутрієнтах. Встановлено, що споживання 30 г кунжуту забезпечує 40% добової потреби в Ca, 103% - в Cu, 53%- в Mn, 46% - в Mg, 29% - в B1, 19% - в Zn та 18% - в P [3].

Нами досліджено органолептичні показники нового продукту та визначено його здатність до зберігання. Органолептичну оцінку досліджуваних зразків здійснено шляхом дегустаційної оцінки. При цьому оцінювалися

дескриптори, які є значущими для споживачів і регламентуються вимогами діючої нормативної документації. За контрольний зразок прийнято кефір виготовлений у відповідності з нормативною документацією [4]. Найбільш схвальну оцінку комісії отримав зразок з вмістом кунжутного борошна менше 1%

В ході досліджень з'ясовано, що кунжутне борошно не лише збагачує кефір функціональними нутрієнтами, а й підвищує його здатність до зберігання, забезпечуючи стабілізаційний ефект.

В кефірі з кунжутним борошном наростання кислотності є менш інтенсивним порівняно з традиційним кефіром. Таким чином, можна припустити, що кунжутне борошно сповільнює розвиток бактерій, збільшуючи термін зберігання продукту.

Використовуючи кунжутне борошно, в якості добавки до знежиреного кефіру, можна не лише збагатити його нутрієнтний склад, а й підвищити термін зберігання продукту.

Список літератури:

1. Технологія незбираномолочних продуктів: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів / Т. А. Скорченко, Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, О. В. Кочубей; за ред. Т.А. Скорченко. Вінниця: Нова Книга, 2005. 264 с.
2. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.
3. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 336 с.
4. ДСТУ 4417:2005. КЕФІР. Загальні технічні умови. Київ, 2005. 8 с.