

## ВИКОРИСТАННЯ СИРОПУ ІЗ ФІНІКІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ЙОГУРТІВ

**Цигура Вікторія Вікторівна**

Старший викладач кафедри технології молока і м'яса

**Янковський Роман Володимирович**

Студент 4 курсу

Сумський національний аграрний університет

м.Суми, Україна

[viktoriya.tsygura@ukr.net](mailto:viktoriya.tsygura@ukr.net)

[romka88099@gmail.com](mailto:romka88099@gmail.com)

**Анотація:** Розширення асортименту кисломолочних продуктів необхідне для задоволення потреб вимогливих споживачів. Застосування сиропу фініків дозволяє виробити не тільки йогурт з гарними органолептичними показниками, але й корисними властивостями. За результатами дегустації найкращими органолептичними показниками володів йогурт з внесенням 10% наповнювачу сироп з фініків.

**Ключові слова:** йогурт, кисломолочні напої, сироп фініковий, резервуарний спосібвиробництва.

**Вступ.** В сучасних умовах перевантаження стресовими факторами та несприятливою екологією важливим є повноцінне і збалансоване харчування. Використання в харчовому раціоні кисломолочних напоїв має позитивний вплив на роботу організму. Крім того значну роль на підтримку здоров'я населення мають мінеральні речовини, вітаміни та біологічно-активні речовини природного походження.

В умовах погіршення стану навколишнього середовища та зростання захворюваності населення актуальним є створення харчових продуктів які

сприяють збереженню та покращенню здоров'я. До таких продуктів належать кисломолочні продукти, що містять життєздатні молочно-кислі бактерії, які нормалізують процеси травлення.

Великим попитом серед різних верств населення користуються йогурти. Традиційно наповнювачами є фруктово-ягідні пюре вітчизняного виробництва та імпорتنі. Їх використовують у вигляді пюре, джемів, сиропів, концентратів та ін. При виборі наповнювача керувалися смаковими властивостями, хімічним складом, саме тому ми обрали сироп «Фініковий».

Фініковий сироп має ряд корисних властивостей завдяки своєму хімічному складу. В сиропі міститься вітамін А необхідний для здоров'я очей шкіри та імунітету, вітаміни групи В відповідають за ефективну роботу нервової системи, вітамін С бере участь у виробництві еластину і колагену, укріплює кровоносні судини.

Сироп - це чудова джерело таких мінеральних речовин, як калій, фосфор, магній. Також присутні цинк, хром, натрій, залізо, кальцій, марганець. Крім того в сиропі містяться природні антиоксиданти, які захищають від розвитку тяжких захворювань та раннього старіння. Не можна залишити без уваги, що фініковий сироп містить природні саліцилати, які стимулюють роботу кишечника та мають знеболювальний ефект.

Завдяки такому складу сироп із фініків регулює обмін речовин, укріплює організм, сприяє нормалізації роботи нервової системи, сприяє регулюванню рівня цукру, холестерину та тригліцеридів в крові, покращує роботу серця, має протимікробну та протизапальну дію.

**Метою** роботи є розробка рецептури йогурту з наповнювачем з сиропу фініків.

**Предметом** дослідження є йогурт з сиропом із фініків.

**Матеріали і методи.** Наукові дослідження проводилися у лабораторіях кафедри технології молока і м'яса Сумського національного аграрного університету.

Проведено експериментальні дослідження по розробленню рецептури фруктового йогурту. З метою розширення асортименту нами запропоновано виробництво фруктового йогурту (м.ч.ж. 2,5 %) з фініковим сиропом торгової марки «countrylife».

Сироп фініковий не потребує додаткової перед внесенням, а можна вносити у сквашену нормалізовану суміш при постійному перемішуванні. Виробництво йогурту із використанням наповнювача сироп з фініків можливе при резервуарному способі виробництва.

Для дослідження було розроблено 5 зразків: зразок №1 ( контроль, без наповнювача), зразок № 2 ( 8 % наповнювача), зразок № 3 (10 % наповнювача), зразок № 4 (12 % наповнювача), зразок №5 ( 8 % наповнювача внесеного в нормалізовану суміш до сквашування). Виробництво зразків проводили резервуарним способом, крім зразка №5.

**Результати досліджень.** Для визначення органолептичних показників було проведене дегустацію [1]. Органолептичні дослідження зразка №5 не проводили, так як згусток не утворився. Результати органолептичних досліджень наведені в таблиці 1.

**Таблиця 1**

**Органолептичні показники йогуртів з додаванням сиропу з фініків**

Назва показника	Нормативні вимоги	Дослідні зразки			
		Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4
Зовнішній вид і консистенція	Однорідна, з порушеним згустком для питного, десертного, з наявністю дрібних частин плодів і ягід	Однорідна, з порушеним згустком	Однорідна, з порушеним згустком	Однорідна, з порушеним згустком	Однорідна, з порушеним згустком
Смак і запах	Кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів, з відповідним смаком і ароматом внесених наповнювачів чи ароматизаторів, в міру солодкий	Кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів	Кисломолочний, з присмаком фініків, злегка солодкуватий	Кисломолочний, з присмаком і ароматом фініків, в міру солодкий	Кисломолочний, з присмаком і ароматом фініків, солодкий
Колір	Молочно-білий чи обумовлений кольором внесеного фруктового наповнювача ( при виготовленні з фруктовими наповнювачами, рівномірний по всій масі	Молочно-білий	Кремовий	Рожево-кремовий	Рожево-кремовий

**Висновки.** За результатами досліджень визначено, що кращими органолептичними показниками дослідний зразок № 3 з 10 % наповнювача сироп з фініків. Доведено, що виробництво йогурту з сиропом із фініків можливе лише резервуарним способом з внесенням наповнювача в сквашену суміш. Так як додавання сиропу в нормалізовану суміш до сквашування призвело до пригнічення розвитку бактеріальної закваски і згусток не утворився. Це можна пояснити тим, що сироп має протимікробну дію. Таким чином, застосування сиропу з фініків розширює асортимент йогурту із нормативними органолептичними показниками.

### Список літератури

1. ДСТУ 4343:2004. Йогурти. Загальні технічні умови. – Офіц. вид – К. :Держспоживстандарт України, 2005. – 10 с
2. Власенко В.В. Розробка технологій кисломолочних продуктів з використанням рослинних наповнювачів [Текст]/ В.В. Власенко, А.Н. Соломон, Л.М. Крижак // науч.-техн. Журнал. – ФГБОУ ВПО «КГТУ» г. Краснодар. – 2013 – Вип. № 5-6, с. 38-42.
3. Патент на корисну модель № 92514 UA Україна, МПК А 23 С 9/00. Йогурт «Ентеробіфід» з підвищеними функціональними властивостями/ В.В. Власенко, Л.М. Крижак, О.О. Шуляк. - № U2014 00964; Заявка 03.02.2014; Опубл. 26.08.2014, Бюл.№ 16. – 4 с.