

марганець, залізо, цинк, мідь. Крім того м'ята, в якості сировини, має підвищений вміст білка та харчових волокон [3].

Таким чином, використання цикорію, зніту вузьколистого та м'яти перцевої в технології хлібобулочних виробів є актуальною науково - практичною задачею.

Список використаних джерел

1. Буяльська, Н. Використання продуктів переробки цикорію коренеплідного в технології виробництва борошняних кондитерських виробів / Н. Буяльська, Ю. Ткаченко, Н. Денисова // Технічні науки та технології : наук. журн. / голов. ред. В. В. Казимир. № 2(12). – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – С. 196-204.

2. Невская Е. Использование экстракта и порошка кипрея узколистного в рецептуре хлебобулочных изделий/Е.В. Невская, А.Г. Зуева, А.Г. Беляев // Техника и технология пищевых производств. 2020. №1. – С.86-91

3. Чижикова О. Кресс-салат и мята как перспективное сырье для хлебобулочных изделий О.Г. Чижикова// Вестник ТГЭУ. 2017. №1 (81). – С. 54-59.

УДК 637

ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ СУХИХ ЗАКВАСОК ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЙОГУРТУ З ВІВСЯНОГО МОЛОКА

Картак О. В., здобувач вищої освіти, гр. МХТп-201

Науковий керівник: **Замай Ж.В.**, к.т.н., доцент

Національний університет «Чернігівська політехніка»

Кисломолочні продукти- йогурти готують з молока практично будь-якої тварини. Крім того, готують продукт схожий на йогурт сквашуванням рослинних аналогів молока, таких як соєве, мигдальне, кокосове.

Метою роботи було теоретичне та експериментальне обґрунтування заміни коров'ячого молока на вівсяне молоко в технології виробництва йогурту.

Кисломолочні продукти, як домашні, так і промислові, отримують шляхом сквашування молока за допомогою різних видів мікроорганізмів. Це можуть бути молочнокислі бактерії, кефірний грибок, ацидофільної паличка та ін.

Вид продукту, його властивості та характеристика багато в чому залежать від того, які види і штами бактерій використовуються в заквасці. Так, закваска для йогурту повинна містити кисломолочні культури болгарської палички і термофільного стрептокока

Причина зростання популярності рослинного молока в тому, що все більша кількість людей відмовляється від продуктів тваринного походження. Кілька років тому рослинне молоко було прекрасною альтернативою звичайному для веганів і людей, які не переносять лактозу. Але завдяки смаковим якостям і корисним властивостям горіхове, соєве і вівсяне молоко швидко завоювали популярність серед adeptів здорового способу життя. Особливу увагу зараз прикута до вівсяного молока: з недавніх пір його можна знайти в більшості супермаркетів і кав'ярнях.

Вівсяне молоко - це продукт на основі вівсяних пластівців або зерна вівса і простої води. Воно добре засвоюється організмом, забезпечує його всіма необхідними речовинами, в числі яких білок (за одну порцію вівсяного молока можна отримати до 4-5 г), клітковина, вітаміни групи В, залізо, кальцій, фосфор і кремній.

Аналіз літературних джерел показав, що заміна коров'ячого молока на рослинне є перспективним напрямком в технології кисломолочних продуктів [1]

Об'єктами дослідження були Молоко питне «Добряна» (ТУ У 15.5 – 24255176 – 621:2009, ДСТУ 8550:2015); напій ультрапастеризований вівсяний, 2,5% жиру (ТУ У 11.0 – 23063575 – 015:2018, ДСТУ 4069:2016), суха бактеріальна закваска VIVO (ТУ У 15.5 – 3060300036 – 001:2009), закваска бактеріальна суха ТМ Goodfood «Імуналіс» (ТУ 10.5 – 37392286 – 001:2019).

Досліджено вплив на фізико-хімічні та органолептичні показники виробу заміни коров'ячого молока у йогурті на молоко вівсяне шляхом порівняння розроблених йогуртів на вівсяному молоці з контрольним зразком-йогуртом, виготовленим з молока ТМ Добряна.

За результатами органолептичних досліджень одержаних йогуртів встановлено, що суха закваска VIVO дозволяє одержати йогурт вищої якості, ніж закваска ТМ Goodfood «Імуналіс». Одержаний йогурт на вівсяному молоці має наступні фізико-хімічні показники: масова частка сухих речовин – 10,32%, жирність 5,5% та активна кислотність рН 4,4, що відповідає вимогам нормативної документації, а титрована кислотність становить 13°Т і є нижчою за встановлені нормативні значення для йогуртів, виготовлених з коров'ячого молока.

Список використаних джерел

1. Шубравська О.В., Сокольська Т.В. Розвиток ринку молока і молочної продукції: світові тенденції і вітчизняні перспективи. Економіка і прогнозування. 2008. № 2. С. 80–93.
