

**Євстігнєєва О.М.**

*студент;*

**Вієнко О.Ю.**

*асистент;*

**Фарісєєв А.Г.**

*кандидат технічних наук, доцент,*

*Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара*

## **СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЙОГУРТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

Технологія і організація виробництва молока і молочних продуктів являє собою систему знань про сукупність способів отримання, переробки і виробництва молока і молочних продуктів. Вона базується на досягненнях науково-технічного прогресу та постійно розвивається і вдосконалюється.

Головна мета технології й організації виробництва молока і молочних продуктів полягає в збереженні всіх найцінніших природних якостей сировини з моменту її отримання на фермі до постачання споживачу.

Класичний йогурт – це кисломолочний продукт з підвищеним вмістом сухих речовин, який виробляють сквашуванням молока культурами видів *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*; *Streptococcus salivarius subsp*; *Thermophilus*. Всі йогурти, залежно від виду закваски, поділяють на такі види: йогурт, біойогурт, біфідойогурт.

Йогурти добре засвоюється організмом, значно краще за інші молочні продукти. Їх можна вживати навіть у разі алергії до білків молока, зокрема беручи дітей та дорослих, які не переносять лактозу [1].

На сьогоднішній день існує чимало покращень у сфері йогуртів [2]. Є багате різноманіття смаків, існують лікувальні йогурти, у йогурти додають різні порошки і сиропи багаті на вітаміни та корисні елементи.

Так автори [3] розробили натуральний йогурт з додаванням порошку топінамбуру чи стевії. Порошок топінамбура (борошно ерусалимського артишоку) покращує обмін речовин, володіє лікувальними та профілактичними властивостями при діабеті, атеросклерозі та ожирінні, виконує роль детоксиканту в умовах екологічної ситуації, що склалася на

Україні. Регулярне вживання йогурту запобігає розвитку гнильних бактерій, знижує інтоксикацію організму, подовжуючи таким чином життя.

Лікарі радять такі йогурти при дієтичному харчуванні, додають в раціон хворих на цукровий діабет та ожиріння, серцево-судинні захворювання, подагру [4].

Відомий йогурт із додаванням цукатів столових буряків [5], який має багатий нутрієнтний склад. Столовий буряк містить велику кількість біологічно активних речовин, зокрема таких барвних речовин, як бетанін і бетаїн, що надають йому лікувальних властивостей. Пребіотики (харчові волокна), які входять до складу йогурту, виготовлені за оновленою рецептурою, поліпшують біодоступність кальцію завдяки всмоктуванню в товстому кишечнику та скорочують тривалість інфекційних захворювань.

Існують дослідження йогурту з додаванням ехінацеї пурпурової [6]. У результаті дослідження було встановлено, що йогурти функціонального призначення, збагачені екстрактом ехінацеї мають високі органолептичні показники. Такі йогурти містять комплекс інгредієнтів, які позитивно впливають на функціональні системи організму людини, адже містять алкалоїди, глюкозиди, органічні кислоти, алифатичні кислоти, ароматичні кислоти, фенольні сполуки, дубильні речовини, ліпіди, жироподібні речовини, каротиноїди, поліцукри, макро- і мікроелементи.

На даний момент у магазинах є спеціальні закваски, які допоможуть зробити йогурт вдома легко та швидко. Тобто можна виготовити натуральний йогурт з додаванням тих фруктів і ягід, які ми маємо біля себе. Для цього потрібно лише молоко, закваска і будь-який наповнювач на свій смак. Після змішування молока та закваски, перед розливанням у формочки потрібно додати вибраний наповнювач та витримати у теплому місці. За декілька годин йогурт стає густим і готовим до соживання. Такий варіант є досить простим та бюджетним [7].

Поряд з культурними сортами фруктів і ягід великого поширення набуває використання дикорослої сировини, яка відрізняється великим набором біологічно активних речовин. Використовуючи дикорослу сировину можна збагатити йогурт вітамінами та мікро-, макроелементами, підвищити його біологічну цінність. Оскільки дикоросла сировина зазвичай є місцевою, йогурти будуть мати високу якість, гарний попит та низьку ціну. Таким чином можемо побачити, що технологія йогуртів постійно вдосконалюється і подальші дослідження в цьому напрямі будуть актуальні.

### Список використаних джерел:

1. Єресько Г. Молоко та молочні продукти: Збірник ДСТУ ISO 707:2002 та ін. Офіц. вид. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 91 с.
2. Кравців Р.Й., Хоменко В.І., Островський Я.Ю., Гачак Ю.Р., Якубчак О.М. Молоко і молочні продукти : Посібник. «Піраміда», 2001. 310 с.
3. Калюжная О.С., Стрілець О.П., Стрельников Л.С. Розробка технології функціональних йогуртів збагачених рослинними інгредієнтами : навч. посібник. Харків, 2018. С. 126-130.
4. Крусь Г.Н., Шалыгина А.М., Волокитина З.В. Методы исследования молока и молочных продуктов. Колос, 2010. 368 с.
5. Дорошенко К. Йогурти. Продукты. Ингредиенты. 2010. С. 56-58.
6. Самілик М.М., Расамакіна Ю.В. перспективи використання бурякових цукатів у виробництві йогуртів: стаття. Суми, 2019.
7. Крижак Л.М. Удосконалення технології йогурту з додаванням ехінацеї: дисертація. Вінниця, 2010.

**Кугай В.О.**

*студент;*

**Фарісєв А.Г.**

*кандидат технічних наук, доцент,*

*Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара*

## РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВАРЕНИХ КОВБАС

Сьогодні в умовах існування проблеми зниження обсягів м'ясної сировини, яка надходить на переробку, та з постійними змінами її складу і властивостей гостро стоїть питання щодо покращення якості продукції, отриманої з такого м'яса. Поруч з цим, особливу нішу у виробництві м'ясних продуктів займають варені ковбаси, так як, вони є не тільки окремою популярною стравою у людей будь-якого віку, а й часто використовуються в якості інгредієнтів у різних закусках, салатах, перший та других стравах.

Отримані дані з відкритих джерел інформації щодо обсягу виробництва вареної ковбаси в Україні свідчать про його збільшення при щорічному зниженні поголів'я свиней і ВРХ. Зазначене можна пояснити використанням виробниками вареної ковбаси альтернативних джерел сировини, в тому