

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ОВОЩНЫХ НАПОЛНИТЕЛЕЙ НА КАЧЕСТВО ВЫСОКОБЕЛКОВЫХ ЙОГУРТОВ

Берген Е.Д.

**Научные руководители – Волкова С. В., к.т.н., доцент, Цед Е.А., д.т.н., профессор
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время на территории Республики Беларусь и за рубежом тема высокобелковых продуктов актуальна из-за ключевой роли белка в формировании иммунитета и поддержания жизненно важных функций организма человека. Растущий интерес потребителей обусловлен популярностью диет, направленных на снижение веса и увеличение мышечной массы, упор на здоровый образ жизни, а также включая вегетарианские и веганские рационы.

В связи с этим, проведение работ, касающихся теоретических и экспериментальных исследований, направленных на разработку технологии приготовления высокобелковых йогуртов с добавлением овощных наполнителей является одной из актуальных задач, решение которой, позволит расширить ассортимент высокобелковой продукции Республики Беларусь. Предполагается, что использование овощных наполнителей позволит получить новый продукт, обладающий высокими потребительскими характеристиками.

Целью исследования является изучение физико-химических и микробиологических показателей овощных наполнителей на качество высокобелковых йогуртов. В ходе работы была проведена оценка растительного сырья на основе анализа его физико-химического и микробиологического составов, а так же подбор оптимального компонентного состава для производства овощных наполнителей.

При составлении рецептуры учитывались такие органолептические показатели как: консистенция и внешний вид, вкус, запах, цвет. Так же основным критерием при составлении рецептур для производства высокобелковых йогуртов с содержанием овощных наполнителей являлся показатель вязкости сквашенного йогурта при добавлении в него растительного сырья. Для этого был использован метод измерения динамической вязкости с применением вискозиметра. В ходе измерения было установлено, что исследуемые образцы имели вязкость в пределах 500-2,000,000 мПа*с (шпиндель А3, скорость 100), т.е. образцы имеют консистенцию вязкой жидкости, соответствующей по показателям качества для производства высокобелковых йогуртов.

Полученные результаты проведенных исследований подтвердили актуальность выбранной темы научной работы и стали основой для создания рецептур и разработки технологии производства высокобелковых йогуртов с содержанием овощных наполнителей.