

ОЦІНКА ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ З ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ EVALUATION OF THE QUALITY OF FOOD PRODUCTS WITH PROBIOTIC PROPERTIES

К. В. Курпілянська, Л. Ю. Арсеньєва

K. V. Kurpilianskaia, L. Yu. Arsenieva

Національний університет харчових технологій, Київ

Наше здоров'я безпосередньо залежить від їжі, яку ми щодня споживаємо. Раціон харчування багато в чому залежить тільки від нас. У даний час забезпечення якості та безпеки харчових продуктів є важливою умовою раціоналізації харчування, збереження здоров'я, розумової та фізичної працездатності, підтримки захисних систем організму людини. У сучасному формуванні асортименту продуктів харчування пріоритетними є сегменти, орієнтовані на створення збалансованого харчування. Особлива роль відводиться продуктам функціонального призначення, які володіють вираженими лікувальними, профілактичними або оздоровчими властивостями, виготовляються за інноваційними технологіями. Важливою складовою ринку продуктів функціонального призначення є молочні продукти, які в Україні та країнах Європи складають близько 65 % від його загальної ємкості. Понад 80 % ринку молочних продуктів функціонального призначення представлено продуктами з про- та пребіотиками. Цей сегмент ринку динамічно розвивається і постійно поповнюється новими продуктами, оскільки на дисбактеріоз в Україні, за статистичними даними, хворіє 65–75 % населення. Разом з тим, дослідження, проведені науковцями в галузі якості та безпеки продуктів харчування, показують досить високий ступінь їх невідповідності за численними показниками, особливо в системі роздрібної торгівлі, що може бути зумовлено відсутністю тотального контролю на всіх етапах життєвого циклу товару.

Отже, дослідження з оцінки доцільності виробництва в Україні продукції з пробіотичними властивостями стабільної якості в умовах сучасних закладів масового харчування та створення широкого спектру продукції з гарантованими пробіотичними властивостями є актуальними та перспективними. В останні роки значно розширилась сфера виробництва збагачених пробіотичних молочних продуктів масового призначення на основі культур молочнокислих та біфідобактерій. У зв'язку з цим мета дослідження полягає в підборі перспективних бактеріальних сухих заквасок та доцільності поєднання у стравах пробіотичних кисломолочних продуктів із фруктовую, овочевою, м'ясною сировиною.

Проведено дослідження фізико-хімічних, мікробіологічних властивостей молочних продуктів, отриманих з використанням сухих заквасок, порівняльну характеристику пробіотичної здатності та доцільність поєднання у стравах пробіотичних кисломолочних продуктів з фруктовую, овочевою, м'ясною та іншою сировиною.

Отримані дані свідчать, що кисломолочний продукт, виготовлений з використанням сухих заквасок, доцільно використовувати у складі функціональних ферментованих напоїв та білкових продуктів із пробіотичними властивостями в умовах ресторанного господарства. Ферментація молока симбіотичним комплексом з використанням культур сухих заквасок може бути покладена в основу виробництва ферментованих продуктів з пробіотичними властивостями для продукції закладів масового харчування.