

Разработка рецептуры йогурта с добавлением плодов рябины

Баянова Э.Б.

Научный руководитель – преподаватель Белозерова М.С.

Университет ИТМО

На долю йогуртов приходится значительный объем от общего количества производимых кисломолочных напитков. С целью расширения ассортимента продукции разрабатываются рецептуры йогуртов с добавлением различных растительных компонентов, в том числе нетрадиционных.

Таким образом, актуальна разработка рецептуры и технологии йогурта с нетрадиционным растительным сырьем, в качестве которого была выбрана рябина. Не смотря на широкое распространение на территории России, она используется довольно редко в качестве ингредиента в составе молочных продуктов.

Всего насчитывается свыше 100 видов рябины. При разработке рецептуры йогурта в качестве сырья была взята рябина красноплодная. В состав рябины входит большое количество аскорбиновой кислоты, фитонцидов и витамины Е и В.

На начальном этапе, на основании органолептической оценки образцов разрабатываемого йогурта было выбрано в каком виде растительный компонент следует добавлять в продукт – свежие плоды. Плоды предварительно замораживали с целью удаления характерной горечи. Подготавливали их двумя способами: отваривали в воде, гомогенизировали. Затем изучали процесс сквашивания. Плоды вносили в количестве 2, 6, 10 и 14%. У образца с массовой долей гомогенизированного компонента 6% титруемая кислотность росла быстрее в отличие контрольного. Титруемая кислотность образцов с массовой долей отваренного компонента 6% и 10% возросла значительно больше, чем у контрольного. Было выяснено, что с увеличением массовой доли рябины титруемая кислотность увеличивается. Также, у образцов с гомогенизированными плодами титруемая кислотность растет быстрее, чем у образцов с отваренными.

Также оценивалось влияние вносимого компонента на показатели качества готового продукта. Выяснилось, что количество рябины равное 14% является излишним, так как в этом случае наблюдается образование хлопьев спустя час с момента сквашивания. Образец с массовой долей 10% имел непривлекательный цвет. Цвет образца с массовой долей 2% практически не отличался от контрольного. Рациональной массовой долей рябины является 6% на основании органолептической оценки.

В дальнейшем планируется определить влияние рябины на срок годности.