

УДК 637.146

**Разработка ресурсосберегающей технологии и состава йогурта  
функционального назначения**

**Кочарина Е.А.** (Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики),

**Научный руководитель – к.т.н. Надточий Людмила Анатольевна**  
(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики)

**Аннотация**

В данном проекте разработан йогурт функционального назначения со стабилизатором на основе льняного шрота, который образуется в ходе производства льняного масла. Использование данного вторичного сырья в пищевой промышленности позволяет тем самым обеспечить сохранность такого полезного ресурса, как шрот. Он содержит незаменимые жирные кислоты Омега-3 и лигнаны, способствующие лучшему усвоению пищевых веществ.

**Введение.**

В современном мире все чаще наблюдается тенденция к правильному питанию. Поэтому очень часто создаются продукты, обогащенные новыми дополнительными ингредиентами. Вторичное сырье является одним из оптимальных добавок в качестве повышения биологической ценности продукта и его использование позволяет снизить отходы в пищевом производстве.

**Основная часть.**

В данном научном исследовании разрабатывается ресурсосберегающая технология и состав йогурта функционального назначения с использованием льняного шрота в качестве стабилизатора.

Лен состоит из незаменимых жирных кислот Омега-3 и лигнан, которые способствуют лучшему усвоению питательных веществ. В шроте содержится повышенное количество растительного белка. Он влияет на уровень холестерина и гормонального фона у женщин, благодаря Омега-6 позволяет улучшить состояние кожи, снижает сухость, развитие раковых клеток, оказывает противоаллергическое действие. Образует дополнительный защитный слой в пищеварительном тракте, что способствует заживляющим процессам.

Применение данного продукта в качестве стабилизатора позволяет не только улучшить консистенцию продукта, но и повысить его биологическую ценность.

**Выводы.**

В результате проведенных исследований была разработана технология йогурта функционального назначения с высокими биологическими свойствами. Рассчитано оптимальное внесение дозы стабилизатора в заквашиваемую смесь при температуре сквашивания молока. Данный способ позволяет достичь высокой пищевой ценности продукта и сохранить органолептические показатели.

Кочарина Е.А. (автор)

Подпись

Надточий Л.А. (научный руководитель)

Подпись