

УДК 637.146, 615.322

## **РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ЙОГУРТА ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

**Березина Е. А.**, Национальный исследовательский университет ИТМО  
**Научный руководитель – к.т.н., доцент Яковченко Н. В.**  
Национальный исследовательский университет ИТМО

Современные потребители стремятся больше следить за своим здоровьем, и это выражается в их готовности покупать функциональные продукты, которые способствуют его укреплению. Сейчас покупателям недостаточно, чтобы еда просто удовлетворяла их потребность в калориях, также потребители ищут в ней совершенно определенную пользу для организма. Такой запрос привел к оформлению нового тренда на функциональные продукты, в особенности в кисломолочной отрасли.

Йогурт – крайне популярный кисломолочный продукт, имеющийся в широком ассортименте. В его состав входят такие компоненты, как жирные кислоты, углеводы, молочный белок, различные витамины и минеральные вещества, а также живые микроорганизмы. Это обуславливает множество доказанных полезных свойств: йогурт способствует поддержанию микрофлоры кишечника, улучшает работу иммунной системы, благоприятно сказывается на здоровье костей, уменьшает риск развития диабета.

Для увеличения полезных свойств, перспективным направлением исследований является разработка и внедрение в производство йогуртов функциональной направленности. Одним из источников могут выступать растительные адаптогены. Положительное влияние БАВ натурального происхождения трудно переоценить, поскольку они представляют собой соединения, являющиеся структурной основой живых организмов и участвующие во всех процессах жизнедеятельности.

В качестве растительного адаптогена был выбран лимонник китайский. Это растение обладает антиоксидантным, общетонизирующим и иммуномодулирующим действием. Плоды лимонника – хороший источник органических кислот, лигнинов, фитостеринов, витаминов А, С и Е, эфирных масел, полезных жиров, хрома, фосфора, магния, кремния, никеля. Они не содержат ядовитых веществ, что позволяет использовать их в пищевой промышленности.

В ходе работы получен экстракт плодов лимонника китайского с повышенной антиоксидантной активностью. Предложен способ внесения полученного экстракта при производстве йогурта. Разработана рецептура и технология производства йогурта функциональной направленности, оценены показатели качества готового продукта.

Березина Е. А.

Подпись

к.т.н., доцент Яковченко Н. В.

Подпись