

«Разработка состава и технологии кисломолочного продукта с повышенными антиоксидантными свойствами»

А. Д. Андреева, Университет ИТМО, г. Санкт-Петербург

Н. В. Яковченко, Университет ИТМО, г. Санкт-Петербург

Бархатцы (*Tagetes*) являются ценным компонентом для функционализации молочных продуктов. Цветы бархатцев полезны при гриппе и лихорадке, метеоризме, желудочных заболеваниях и заболеваниях печени; очищают кровь; укрепляют стенки сосудов; используются при ревматизме и бронхите; обладают успокаивающим эффектом. Бархатцы также обладают сильным антибактериальным, антимикробным, антиоксидантным, гепатозащитным действием и могут быть полезны для людей, которые страдают диабетом на начальной стадии. Цветы представляют собой богатый источник лютеина и каротина.

Йогурт может снизить концентрацию определенных патогенных бактерий и способствовать здоровому пищеварительному тракту. Йогурт содержит практически все витамины, органические кислоты, макро- и микроэлементы.

Резистентный крахмал не переваривается в тонкой кишке человека. Он способен снизить калорийность пищевых продуктов и снизить уровень глюкозы в крови. В толстой кишке он ферментируется полезными кишечными бактериями, способствует снижению уровня холестерина и снижает риск развития рака кишечника.

Исследование направлено на разработку рецептуры и технологии натурального йогурта с экстрактом бархатцев и резистентным крахмалом. Предложен наиболее подходящий способ получения экстракта бархатцев с наибольшим содержанием каротиноидов и антиоксидантной активностью.

Экстракт календулы вводили до или после процесса ферментации.

Определены физико-химический состав, антиоксидантная активность, содержание каротиноидов, реологические и органолептические свойства. Была исследована жизнеспособность пробиотических микроорганизмов.

Представленная процедура производства позволяет производить йогурт, который не только удовлетворяет вкусовым требованиям, но и сочетает в себе многообещающие преимущества для здоровья при употреблении в составе рациона.