

АНАЛІЗ ЯКІСНОГО СКЛАДУ ЙОГУРТІВ

Верещак В.О., Черевична Н.І.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Йогурт – це кисломолочний продукт з підвищеним вмістом сухих знежирених речовин молока, вироблений з використанням суміші термофільних молочнокислих стрептококів і болгарської молочнокислої палички. Він відновлює нормальну мікрофлору кишечника, пригнічує в ньому життєдіяльність різних хвороботворних бактерій і дріжджів. Для організму людини – це також цінне джерело вітамінів групи В, кальцію, фосфору, цинку і магнію; продукт, який зміцнює імунну систему.

У роботі було проведено якісний аналіз складу йогуртів, що реалізуються у торговельній мережі м. Харкова на предмет використання харчових добавок під час їх виробництва. Було відібрано зразки ТМ "Lactel", "Danon", "Агромол", "Біла лінія", "Stepnou". У результаті аналізу маркування йогуртів було встановлено, що у виробництві цих кисломолочних виробів використовуються: харчові барвники (E160, E129, E141, E104, E110, E122), стабілізатори (E412), антиокислювачі (E331) і модифіковані крохмалі (E1412, E1422, E1442). Характеристика найбільш застосованих добавок представлена у таблиці.

Таблиця Харчові добавки у складі йогуртів

Е-індекс	Функціонально-технологічні характеристики харчових добавок
E160	β-каротин, натуральний барвник, що підсилює колір продукту, містить фруктові наповнювачі, має антиоксидантну функцію.
E141	Мідний комплекс хлорофілів, натуральний барвник, що надає продукту забарвлення зеленого кольору.
E412	Гуарова камідь, загущувач, стабілізатор і емульгатор, утворює структурований гель і стійка до циклів заморозки-розморозки.
E331	Цитрат натрію, антиоксидант, як правило, грає роль емульгатора або стабілізатора.
E1442	Модифікований крохмаль, добре розчиняється, не втрачає своїх властивостей при заморожуванні і розморожуванні, а також добре набухає, додається для збереження заданої консистенції, для запобігання розшарування продукту під час транспортування.
E1422	Дікрохмаледіпат ацетилований, натуральна харчова добавка, що є модифікацією крохмалю, яка використовується для поліпшення консистенції йогурту.
E129, E122	Синтетичні барвники, їх використання є не бажаним (у багатьох країнах світу)

Натуральний йогурт має однорідну, не дуже в'язку консистенцію. Желеподібним або кремоподібним його робить тільки додавання стабілізаторів. Внесення смакоароматичних харчових добавок і ароматизаторів значно впливає на смак і запах. Термін зберігання йогуртів не перевищує 14 діб за температури 2-6 °С. Додавання консервантів може значно збільшувати термін зберігання.

Таким чином, помірне використання необхідних технологічних, смакових добавок і барвників дозволяє збільшити товарну різноманітність, поліпшити органолептичні властивості, а також збільшити термін зберігання йогуртів.