

ПОДБОР ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ ЙОГУРТОВ С ПОВЫШЕННОЙ ПРОБИОТИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТЬЮ

Д.В. Ключникова, К.Н. Суханова, Д.И. Борисова, А.Р. Пименова

Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж, Россия

Ввиду ухудшения экологической обстановки в мире, смена образа и ритма жизни на более ускоренный с преобладанием стрессовых ситуаций, увеличение потребления различных лекарственных препаратов и биологически активных добавок, необходима профилактика заболеваний. Поэтому в настоящее время развитие функциональных продуктов сейчас идет наиболее активно и производство кисломолочных продуктов, а именно йогурта, с пробиотическими свойствами будет актуально.

Целью работы являлось изучение процесса сквашивания, органолептических и физико-химических свойства йогурта, при использовании различных заквасок с разными микроорганизмами, обладающими пробиотическими свойствами. Была изучена возможность использования заквасочных культур прямого внесения Лиофаст (Lyofast). Дозировку подбирали с учетом рекомендаций производителя.

В таблице 1 представлены органолептические показатели продукта с использованием различных заквасочных культур.

Таблица 1 – Анализ органолептических показателей продукта

Вид йогурта	Закваска	Состав	Продолжительность сквашивания, ч	Отделение сыворотки	Запах
Бифидоацидофильный	Lyofast YAB 450	Streptococcus thermophilus,	2	0	Молочный
		Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus,	4	+	Слабокислый
		Lactobacillus acidophilus,	6	+	Кислый
		Bifidobacterium	8	++	Выраженный кисломолочный
			10	+++	Сильный кисломолочный
С добавлением бифидобактерий	Lyofast Y 450+	Streptococcus thermophilus,	2	0	Молочный
		Bifidobacterium	4	+	Слабокислый
			6	+	Кислый
			8	++	Кисломолочный
			10	+++	Сильный кисломолочный
С использованием йогуртных культур	Lyofast Y 450	Streptococcus thermophilus,	2	0	Молочный
		Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus	4	+	Молочный
			6	+	Молочный
			8	++	Слабый кисломолочный
			10	+++	Кисломолочный

Установлено, что йогурт с бифидоацидофильной закваской достигает необходимой кислотности быстрее остальных образцов ((85–90)⁰ Т). Бифидобактерии и ацидофильная палочка в составе закваски кроме повышенной пробиотической активности придают более выраженный вкус и аромат продукту.