

Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана при виробництві на молочних підприємствах.

Відомий йогурт, що містить нормалізоване молоко, сухе знежирене молоко, закваску прямого внесення, цукор білий, стабілізатор, смакоароматичну добавку (Технологія молочних продуктів: Підруч./ Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, Т.А. Скорченко та ін. -К.: НУХТ, 2013. - 502 с. - С. 78).

Недоліком даного йогурту є використання обмеженого асортименту смакових наповнювачів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення йогурту з оригінальними органолептичними показниками та розширення асортименту кисломолочних продуктів.

Поставлена задача вирішується тим, що йогурт з прянощами містить нормалізоване молоко з масовою часткою жиру від 0,05 % до 1,5 %, сухе знежирене молоко, закваску прямого внесення, стабілізатор, смакоароматичні добавки. Згідно корисної моделі як смакоароматичні добавки використовуються прянощі, а саме базилік та імбир в такому співвідношенні, мас. %:

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| нормалізоване молоко  | 97,15-97,59 |
| сухе знежирене молоко | 1,3-1,5     |
| стабілізатор          | 1,0-1,2     |
| базилік               | 0,03-0,05   |
| імбир                 | 0,08-0,1.   |

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним результатом полягає в наступному.

Для розширення асортименту продуктів харчування та збагачення харчової цінності продукту використовували базилік та імбир.

Відомо, що прянощі є джерелом ряду біологічно активних сполук - ефірних олій, терпеноїдів, фенольних та поліфенольних речовин, вітамінів, мікро- та макроелементів тощо. Додавання прянощів навіть у невеликих кількостях робить більш привабливим смак продукту, сприяє виділенню травних соків, нормалізації обміну речовин і, як наслідок, кращому засвоюванню їжі.

Імбир (Zingiber) - відомий антисептик, активізує обмін речовин, сприяє нормалізації функціонування серцево-судинної системи, підвищенню імунітету, опору організму до сезонних вірусних захворювань. Вміст ефірної олії в імбирі до 3 %, головний компонент якої гінгерол, цингеберон. Ця пряність містить майже всі необхідні людському організму амінокислоти, вітаміни А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, мінеральні речовини цинк, натрій, калій, ферум, кальцій, фосфор тощо.

Сильний запах базиліку (Осітит) надає вміст ефірної олії, якої до 2 %. До складу пряності входить камфора, метілхавінол, цинеол, оцімен, ліналоол, сапонін, дубильні речовини, каротин, фітонциди, рутин і вітаміни С, РР, В<sub>2</sub>.

Дозу внесення компонентів визначали за органолептичними показниками, що наведені в таблиці 1.

Доза внесення базиліку склала (0,03-0,05)%, яка є достатньою для забезпечення пікантного смаку в готовому продукті.

Доза внесення імбиру склала (0,08-0,1)%, яка є достатньою для забезпечення пряного смаку та аромату. Прянощі вносили в сухому, меленому вигляді.

Нормалізоване молоко з масовою часткою жиру від 0,05 % до 1,5 % є основним рецептурним компонентом, доза його внесення складає 97,15-97,59 %.

Таблиця 1

Органолептичні показники йогурту з прянощами

| № п/п | Масова частка, %     |                   |         |       |              | Смак та запах                                       | Колір та консистенція                                         |
|-------|----------------------|-------------------|---------|-------|--------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|       | нормалізоване молоко | сухе знеж. молоко | базилік | імбир | стабілізатор |                                                     |                                                               |
| 1     | 97,62                | 1,3               | 0,03    | 0,05  | 1,0          | Чистий, кисломолочний                               | Однорідна, в'язка з наявними часточками введених наповнювачів |
| 2     | 97,59                | 1,3               | 0,03    | 0,08  | 1,0          | Кисломолочний з вираженим кислувато-пряним ароматом | Однорідна, в'язка з наявними часточками введених наповнювачів |
| 3     | 97,15                | 1,5               | 0,05    | 0,1   | 1,2          | Кисломолочний з                                     | Однорідна, в'язка                                             |

|   |      |     |     |     |     |                                                            |                                                                           |
|---|------|-----|-----|-----|-----|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|   |      |     |     |     |     | вираженим<br>кислувато-пряним<br>ароматом                  | з наявними<br>часточками<br>введених<br>наповнювачів                      |
| 4 | 97,1 | 1,5 | 0,1 | 0,1 | 1,2 | Кисломолочний з<br>занадто<br>кислувато-пряним<br>ароматом | Однорідна, в'язка<br>з наявними<br>часточками<br>введених<br>наповнювачів |

Як видно з наведених в таблиці даних отриманий продукт (приклади № 2, 3) має підвищену біологічну цінність за рахунок вмісту білкових азотистих сполук, вуглеводів, мінеральних сполук та вітамінів.

Одержаний йогурт з прянощами має в'язку консистенцію, оригінальний смак та сприяє розширенню асортименту кисломолочних продуктів.