

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕМЯН ПОДСОЛНЕЧНИКА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТА

С.Ю. Изотова, В.Г. Юдина, Н.И. Мячикова

ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный
исследовательский университет» (НИУ «БелГУ»), г. Белгород, Россия

Ассортимент кисломолочных продуктов, представленных в настоящее время на рынке, достаточно разнообразен и продолжает расширяться. Это связано с тем, что кисломолочные продукты обладают высокими пищевыми, диетическими и лечебными свойствами. Одним из самых распространённых кисломолочных продуктов является йогурт. «Йогурт – кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, концентрация которых должна составлять не менее чем 10^7 КОЕ в 1 г продукта, с добавлением или без добавления различных немолочных компонентов» [1]. В составе йогурта присутствуют живые бактерии, что в определенной степени определяет его пользу. Вместе с тем главным компонентом йогурта является молоко, поэтому отдельные группы населения, например, вегетарианцы и люди, имеющие склонность к непереносимости молочной продукции, не могут использовать его в своем рационе.

В связи с этим в последнее время одним из наиболее активно развивающихся сегментов рынка питьевой продукции во всем мире становятся напитки на основе растительных ингредиентов, которые могут составить определенную конкуренцию молочным продуктам. Как показывает анализ ассортимента продукции, большинство напитков изготавливается на основе дорогостоящего импортного сырья, такого как: миндаль, рис, кунжут, кокос и др., что, естественно, приводит к удорожанию продукции. Для производства альтернативных видов напитков предлагается использовать отечественное и более доступное сырье, а именно, семена подсолнечника для изготовления йогурта. Семена подсолнечника содержат значительное количество полезных веществ: аминокислоты и растительные жиры, омега-9 и омега-6, водорастворимые витамины группы В – от В₁ до В₁₂, С, РР, жирорастворимые витамины А, D, Е, К, макроэлементы (калий, фосфор, натрий, кальций, магний), микроэлементы (марганец, цинк, железо, селен), клетчатка.

Таким образом, растительное йогурт из семян подсолнечника является источником ряда полезных веществ и может стать альтернативой вегетарианским импортным йогуртам, а доступность сырья, которое является основным рецептурным компонентом, делает его изготовление экономически целесообразным.

Литература

1. ГОСТ 31981-2013. Йогурты. Общие технические условия [Электронный ресурс]. – Введ. 2014–05–01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 17 с. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107778>.