

ВЛИЯНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ НА СВОЙСТВА ЙОГУРТА

Effect of herbal ingredients on the properties of yogurt

Канарейкина С.Г., кандидат с.-х. наук, доцент, Бикбова Р.А., студент
Kanareikina S. G., Bikbova R.A.

ФГБОУ ВПО «Башкирский государственный аграрный университет»
"Bashkir State Agrarian University"
bikbova.1994@mail.ru

Аннотация: разработана технология йогурта на основе смеси сухого кобыльего и коровьего молока с добавлением макробиотической каши. Определены органолептические показатели, массовая доля лактозы и кальция в йогурте.

Annotation: has developed a technology based on a mixture of yogurt dry mare and cow's milk with the addition of a macrobiotic porridge. Defined organoleptic characteristics, the mass fraction of lactose and calcium in yogurt.

Ключевые слова: сухое кобылье молоко, макробиотическая каша, йогурт, лактоза, кальций.

Key words: dry mare's milk, macrobiotic porridge, yogurt, lactose, calcium.

Среди кисломолочных напитков можно выделить в особую группу напитки с повышенной массовой долей сухих веществ. Типичным представителем кисломолочных напитков с повышенной массовой долей сухих веществ является йогурт.

Как нам известно йогурт по ГОСТ Р 51331-99 «Йогурты. Общие технические условия» - кисломолочный продукт с повышенным содержанием обезжиренных веществ молока, изготавливаемый путем сквашивания протосимбиотической смесью чистых культур болгарская палочка и термофильный стрептококк.

Перспективным в создании качественно новых пищевых продуктов являются направления по комбинированию молочного и растительного сырья [1,2]. Пищевые продукты, обогащенные витаминами и минеральными веществами, входят в обширную группу продуктов функционального питания, т.е. продуктов, обогащенных физиологически полезными пищевыми ингредиентами, улучшающими здоровье человека.

Ассортимент молочных продуктов с зерновыми добавками на отечественном рынке незначительный и представляет практический интерес, а исследования в этой области весьма актуальны.

Целью нашего исследования является изучение возможности разработки комбинированного молочно-растительного йогурта. Для достижения этой цели нами было использовано коровье молоко, сухое кобылье молоко и макробиотическая каша.

В последние годы в России все большую популярность приобретают продукты произведенные из кобыльего молока. Это связано с тем, что молоко кобыл существенно отличается от коровьего молока и обладает выраженными профилактическими и лечебными свойствами. Известно, что по своему составу из всех видов молока наиболее приближено к женскому молоку кобылье. В Республике Башкортостан развито молочное коневодство. Продуктами молочного коневодства являются кумыс и сухое кобылье молоко.

Исследования проводились на кафедре технологии мяса и молока Башкирского государственного аграрного университета.

Объектами исследования является сухое кобылье молоко, сквашенный йогурт, обогащенный сухим кобыльим молоком с добавлением макробиотической каши. Макробиотическая каша состоит из таких натуральных продуктов, как семена льна, кедровых орешков, тыквы и пшеницы. Все они несут дополнительный оздоравливающий эффект.

Для получения образцов молочные ингредиенты смешивали, добавили кашу и перемешивали 15 мин. Доза внесения сухого кобыльего молока для всех образцов составило 2%. Для установления оптимального количества макробиотической каши готовили 5 образцов с дозой 1,2,3,4,5%. Затем заквашивали приготовленную смесь закваской прямого внесения при температуре 37 °С.

Для заквашивания молочно-растительной основы применяли закваску компании Хр.Хансен серии YoFlex®Advance2.0. Эта закваска предназначена для йогурта, которая улучшает качество продукта. Преимущество новой серии YoFlex®Advance заключается в экономической стороне вопроса, так как высоковязкие штаммы термофильного стрептококка, входящие в состав закваски, позволяют значительно снизить содержание стабилизатора и молочного белка в готовом продукте.

После сквашивания определяли органолептические показатели образцов йогурта. Органолептические показатели образцов с различными дозами макробиотической каши оценивались по 5-ти бальной системе. Результаты оценки органолептических показателей йогурта представлены в таблице 1. Оценивались вкус и запах, цвет, консистенция. Результаты оценки показали изменения вкуса

и консистенции. Вкус и консистенция изменялись с увеличением концентрации вносимых ингредиентов. Нами была подобрана оптимальная доза каши.

Таблица 1 Органолептические показатели йогурта

Наименование проб	Макробиотическая каша %	Органолептические показатели		
		Консистенция	Вкус и запах	Цвет
1	1	Однородная, вязкая, незначительный осадок каши	Кисломолочный, с привкусом внесенных компонентов	Молочно-белый
2	2	Однородная, вязкая, незначительный осадок каши	Кисломолочный, с привкусом внесенных компонентов	Молочно-белый
3	3	Однородная, вязкая, имеется осадок каши	Кисломолочный, с привкусом внесенных компонентов	Молочно-белый
4	4	Однородная, вязкая, имеется осадок каши	Кисломолочный, с привкусом внесенных компонентов	Молочно-белый
5	5	Однородная, вязкая, имеется осадок каши	Кисломолочный, с привкусом внесенных компонентов	Молочно-белый

На кафедре химии Башкирского государственного аграрного университета провели анализы определения лактозы и кальция в йогурте. Результаты показывали, что наш исследуемый йогурт содержит больше лактозы и кальция, чем контрольная проба. Это доказывает, что сухое кобылье молоко и каша повышает содержание сухих веществ в йогурте.

Нами была подобрана оптимальная доза каши – 2%.

В результате проведенных экспериментов нами предложена технология производства кисломолочного продукта, предусматривающая применение в качестве сырья смеси коровьего с сухим кобыльем молоком и макробиотической каши.

Разработанная технология йогурта на основе смеси сухого кобыльего и коровьего и добавлением растительно-злаковых компонентов позволит расширить ассортимент кисломолочных продуктов с улучшенными потребительскими свойствами.

В ходе наших исследований впервые была изучена возможность использования сухого кобыльего молока, макробиотической каши при производстве йогурта.

Библиографический список:

- 1 Ахатова И.А. Новые подходы к переработке молочного сырья для производства детского и диетического питания / И.А.Ахатова, С.Г.Канарейкина. – Уфа: Гилем, Башк. энцикл., 2014. – С. 82
- 2 Канарейкина С.Г. Создание молочно-растительного йогурта / С.Г. Канарейкина // Российский электронный научный журнал. 2013. - №6.

УДК.636.079.2.93

ПОКАЗАТЕЛИ МЯСНОЙ ПРОДУКТИВНОСТИ ПОДСВИНКОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ УСЛОВИЙ СОДЕРЖАНИЯ

Meat Performance Of Pigs Depending On Conditions

З.А. Галиева, кандидат с.-х. наук, доцент, Г.М.Долженкова, кандидат с.-х. наук, доцент
Z.A.Galieva, G.M Dolgenkova

ФГБОУ ВПО «Башкирский ГАУ»
FSBEI of HPE Bashkir state agrarian University
zulfia2704@mail.ru

Аннотация. Многочисленными исследованиями установлено, что повышение упитанности животных при интенсивном выращивании и откорме сопровождается увеличением массы туши, ее убойного выхода, индекса мясности. Мясная продуктивность характеризуется как количественными, так и качественными показателями туш животных. Прижизненное определение мясных качеств дает возможность лишь предварительно оценить животных по мясной продуктивности [1]. Мясная продуктивность зависит от многих факторов, главными из которых являются породные особенности, возраст, условия кормления и содержания животных. Эти факторы, как и другие, предопределяют интенсивность выращивания и степень откорма, т.е. живую массу и упитанность подсвинков[2,3].

Ключевые слова. Подсвинки, мясная продуктивность, масса, убой.

Abstract. Numerous studies have established that increased fatness of animals under intensive farming and fattening accompanied by an increase in the weight of the carcass, its slaughter output, index macnasty. Meat productivity is characterized by both quantitative and qualitative indicators of animal carcasses. In vivo determination of meat quality allows only a preliminary evaluation of animals for meat production.