

Получение напитка функционального назначения на растительной основе

© Зиновьева* Мария Евгеньевна, Шнайдер⁺ Ксения Леонидовна,
Хакимова Адэля Гаделевна, Осёнова Елизавета Александровна,
Зарипова Сания Кашафовна

Кафедра пищевой биотехнологии. Институт пищевых производств и биотехнологии. Казанский национальный исследовательский технологический университет. ул. Толстого 8/31, г. Казань, 420015. Республика Татарстан. Россия. Тел.: +7 (843) 231-41-73. E-mail: 0202-84@mail.ru

*Ведущий направление; ⁺Поддерживающий переписку

Ключевые слова: продукт с функциональными свойствами, микробные пробиотики, сенсорные показатели напитка.

Аннотация

Ферментированные растительные напитки на основе соков позволяют не только расширить ассортимент полезных напитков и могут быть использованы в питании лиц с непереносимостью компонентов молока (например, лиц с алактазией или аллергией на молочные белки), но и дают возможность усилить функциональные свойства пробиотических культур пребиотическими компонентами соков, например, пектином. Целью данного исследования является разработка технологии получения напитка функционального назначения с пробиотическими свойствами на растительной основе.

Исследована возможность получения пробиотических напитков на основе нектара яблоко-банан торговой марки «ФрутоНяня» и нектара мультифрукт производителя «Санфрут».

Результаты исследований показали, что используемые нектары являются благоприятной средой для развития пробиотических молочнокислых бактерий, но применение в качестве основы для сквашивания нектара яблоко-банан имело значительно лучшие органолептические показатели напитка после сквашивания по сравнению с нектаром мультифрукт. Кроме того, пробиотический напиток на основе нектара яблоко-банан демонстрировал лучшие показатели по содержанию пробиотических молочнокислых бактерий на единицу объема, по сравнению с нектаром мультифрукт. Изучена динамика сквашивания нектара яблоко-банан пробиотическими молочнокислыми бактериями. Установлено, что наибольшее число молочнокислых бактерий в полученном пробиотическом напитке ($7.3 \cdot 10^9$ КОЕ/см³) наблюдается при проведении процесса сквашивания в течение 6 часов. Пробиотический напиток сохраняет функциональные свойства на протяжении всего рекомендуемого срока хранения, количество полезных бактерий на конец срока годности составило $7.6 \cdot 10^8$ КОЕ/см³.

Таким образом, функциональный напиток, полученный на основе нектара яблоко-банан торговой марки «ФрутоНяня» может быть рекомендован для промышленного получения.

Выходные данные для цитирования русскоязычной печатной версии статьи:

Зиновьева М.Е., Шнайдер К.Л., Хакимова А.Г., Осёнова Е.А., Зарипова С.К. Получение напитка функционального назначения на растительной основе. *Бутлеровские сообщения*. 2024. Т.79. №7. С.113-121. DOI: 10.37952/ROI-jbc-01/24-79-7-113

Выходные данные для цитирования русскоязычной электронной версии статьи:

Зиновьева М.Е., Шнайдер К.Л., Хакимова А.Г., Осёнова Е.А., Зарипова С.К. Получение напитка функционального назначения на растительной основе. *Бутлеровские сообщения* С. 2024. Т.8. №3. Id.7. DOI: 10.37952/ROI-jbc-01/24-79-7-113/ROI-jbc-RC/24-8-3-7

The output for citing the English online version of the article:

Maria E. Zinovieva, Ksenia L. Shnaider, Adela G. Khakimova, Elizabeth A. Osyonova, Sania K. Zaripova. Production a plant-based functional beverage. *Butlerov Communications* С. 2024. Vol.8. No.3. Id.3. DOI: 10.37952/ROI-jbc-01/24-79-7-113/ROI-jbc-C/24-8-3-7