

УДК 637.138

Д.Я. Далєвська, О.С. Покотило

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

**ОЦІНКА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ КЕФІРУ З ДОДАВАННЯМ
БІОЛОГІЧНО АКТИВНОГО ЙОДУ В ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ**

D.Y. Dalievska, O.S. Pokotylo

**EVALUATION OF ORGANOLEPTIC PARAMETERS OF KEFIR WITH THE
ADDITION OF BIOLOGICALLY ACTIVE IODINE DURING STORAGE**

Йод – це природній мікроелемент, який необхідний для нормального функціонування людського організму. Функцією йоду в організмі людини є синтез гормонів щитоподібної залози. Дефіцит йоду має безліч негативних наслідків для організму людини. До них належить розумова відсталість, необоротне пошкодження головного мозку, підвищення смертності новонароджених, репродуктивні ускладнення, порушення розвитку, глухота, зоб і гіпотиреоз. Вважається, що дефіцит йоду є єдиною причиною пошкодження мозку і розумової відсталості у дітей. Вирішення проблеми йододефіциту одне – забезпечення організму достатньою кількістю йоду.

Кисломолочні продукти є джерелом необхідної організму корисної мікрофлори. Щоденне споживання, яких є ключовою вимогою лікарів та дієтологів. Кисломолочні продукти містять вітаміни А, В, D, Е, фосфор і магній, які нормалізують метаболізм, а також незамінні амінокислоти.

Виготовлення кисломолочних продуктів з додаванням біологічно активного йоду є вирішенням проблеми йододефіциту та водночас покращення функціонування організму. Джерелом йоду слугує водний розчин йоду як біологічно активна добавка «Йодіс-концентрат», яка рекомендована Міністерством охорони здоров'я України для щоденного вживання як профілактичний засіб для людей будь-якого віку.

Органолептичні дослідження проводили в лабораторії технології молока і молочних продуктів на кафедрі харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя. Для дослідження використовували контрольні зразки (кефір без додавання йоду) та дослідні зразки (кефір з додаванням біологічно активного йоду). Термін зберігання кефіру складає 12 діб. Оцінка якості органолептичних показників проводилася 1 раз на 2 дні, згідно чинних нормативних документів. Температура зберігання кефіру складає від 0 °С до 6 °С, контрольні заміри здійснювалися щоденно. Кількість проб, яка використовувалася за одне дослідження дорівнювала 5.

Органолептичні показники контрольних та дослідних проб перед процесом зберігання наведені в таблиці 1.

Таблиця 1. Органолептичні показники контрольних та дослідних проб перед процесом зберігання ($M \pm m, n=5$)

Показник	Результати дослідження	
	Контрольні зразки	Дослідні зразки
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідний, з неповищеним згустком	Однорідний, з неповищеним згустком
Колір	Молочно-білий, рівномірний за всією масою	Молочно-білий, рівномірний за всією масою
Смак і запах	Чистий, кисломолочний. Смак щипки, без сторонніх присмаків та запахів	Чистий, кисломолочний. Смак щипки, без сторонніх присмаків та запахів

Протягом всього процесу зберігання органолептичні показники контрольних та дослідних проб не змінювалися. Результати досліджень контрольних та дослідних зразків кефіру з в кінці процесу зберігання наведено в таблиці 2.

Таблиця 2. Органолептичні показники контрольних та дослідних проб в кінці процесу зберігання ($M \pm m$, $n=5$)

Показник	Результати дослідження	
	Контрольні зразки	Дослідні зразки
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідний, з непорушеним згустком	Однорідний, з непорушеним згустком
Колір	Молочно-білий, рівномірній за всією масою	Молочно-білий, рівномірній за всією масою
Смак і запах	Чистий, кисломолочний. Смак щипки, без сторонніх присмаків та запахів	Чистий, кисломолочний. Смак щипки, без сторонніх присмаків та запахів

Відповідно до результатів наведених в таблиці 2, можемо зробити висновок, що біологічно активна добавка «Йодіс-концентрат» не впливає на органолептичні показники кефіру в процесі зберігання.