

Jogurt z dodatkiem preparatów wysokobiałkowych

Jogurt funkcjonalny nowej generacji – innowacja w wielu wariantach.

W odpowiedzi na rosnące potrzeby rynku i konsumentów świadomych zdrowia, oferujemy różne możliwości opracowania jogurtów o zwiększonej wartości zdrowotnej, łączących naukę, innowacje i zrównoważoną produkcję.

1. Alternatywne źródła białka

- Białko owadów jadalnych (np. mącznik) – pełen profil aminokwasów egzogennych, wysoka biodostępność, minimalny ślad środowiskowy.
- Białko roślinne (np. gryka) – pełnowartościowe białko oraz rutyna, naturalny przeciwutleniacz wspierający układ krążenia.

Korzyść dla produktu: zwiększona wartość odżywcza, ekologiczna alternatywa dla tradycyjnego mleka.

2. Bioaktywne dodatki

- Laktoferyna – działanie przeciwbakteryjne, przeciwwirusowe, immunomodulujące.
- Hydrolizaty i izolaty białek serwatkowych – ułatwiają trawienie, wspomagają regenerację mięśni po wysiłku, podnoszą wartość odżywczą.

Korzyść dla produktu: wsparcie odporności, regeneracji i witalności konsumenta.

3. Kwas orotowy – wsparcie odnowy komórkowej

- Naturalny składnik mleka, drożdży i wybranych warzyw korzeniowych.
- Wspiera syntezę DNA i RNA, regenerację komórek, pracę serca i metabolizm wątroby.
- Obecność kwasu orotowego potwierdzona metodą HPLC-MS.

Korzyść dla produktu: naukowo potwierdzony wpływ na zdrowie, szczególnie dla osób aktywnych fizycznie i rekonwalescentów.

4. Synergia innowacji

Każda z powyższych ścieżek może być łączona, tworząc unikalne receptury jogurtów funkcjonalnych:

- wysokobiałkowe i ekologiczne,
- wspierające odporność i regenerację,
- wzbogacone w naturalne związki bioaktywne,
- z dodatkiem kwasu orotowego dla optymalnej odnowy komórkowej.

Efekt końcowy: jogurt nowej generacji – nauka, zdrowie i ekologia w jednym kubeczku, elastyczny w tworzeniu innowacyjnych wariantów, odpowiadających na różnorodne potrzeby rynku.

Skład produktu:

mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych

Produkt opracowany przez zespół z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Osoba do kontaktu: dr inż. Justyna Tarapata, justyna.tarapata@uwm.edu.pl

Literatura:

1. Properties and Fractal Analysis of High-Protein Milk Powders <https://www.mdpi.com/2076-3417/13/6/3573>
2. Effect of Fortification with High-Milk-Protein Preparations on Yogurt Quality <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/1/80>
3. Protein Preparations as Ingredients for the Enrichment of Non-Fermented Milks <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/13/1817>
4. The Use of High-Protein Preparations in Ice Cream Production <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/3/345>
5. Use of High-Protein Milk Preparations in the Production of Probiotic Fresh Cheeses <https://journal.pan.olsztyn.pl/Use-of-High-Protein-Milk-Preparations-in-the-Production-of-Probiotic-Fresh-Cheeses,203483,0,2.html>