

KATARZYNA ŚWIĄDER, ANNA FLOROWSKA

Zakład Żywności Funkcjonalnej i Badań Sensorycznych, Katedra Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej, Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych, Katedra Technologii i Oceny Żywności, Instytut Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

JAKOŚĆ SENSORYCZNA I WŁAŚCIWOŚCI FIZYCZNE FUNKcjONALNEGO JOGURTU Z ZIELONĄ HERBATĄ I INULINĄ

Celem badań było określenie wpływu dodatku inuliny (3%, 6% i 9%) do jogurtu typu set z dodatkiem zielonej herbaty na jego jakość sensoryczną i właściwości fizyczne. Jogurty sporządzono poprzez połączenie zielonej herbaty z mlekiem i inuliną oraz zaszczerpiono liofilizowanymi kulturami starterowymi YO-122. Inkubację prowadzono w temperaturze 43°C przez około 4,5 godziny, aż do osiągnięcia wartości pH 4,5–4,6. Dla przygotowanych jogurtów wybrano panel ekspertów (n = 10), który scharakteryzował 35 cech i przeprowadził ocenę jakości sensorycznej tych jogurtów metodą ilościowego Profilu Opisowego. Dodatkowo przeprowadzono także analizy instrumentalne takie jak granica plastyczności, przyczepność, jędrność, stabilność fizyczna oraz parametry barwy. Stosowanie naparu z zielonej herbaty wzmocniło odczuwanie smaku zielonej herbaty, goryczy, cierpkości, ciemnej barwy jogurtu i posmaku serwatki, co pogorszyło jego ogólną jakość sensoryczną. Dodatek 9% inuliny do jogurtu z zieloną herbatą zwiększył odczuwalność słodkiego i brzoskwiniowego smaku oraz aromatu oraz poprawił gęstość jogurtu, ograniczając jednocześnie odczuwanie kwaśnego smaku, co poprawiło jakość sensoryczną napoju. Zarówno inulina, jak i zielona herbata, wpływały na właściwości fizyczne jogurtów, powodując wzrost granicy plastyczności oraz pogarszały ich stabilność. Zielona herbata wpływała na kolor jogurtów, powodując zmniejszenie ich jasności. Parametr L* obniżył się z 89,8 dla próbki kontrolnej do 84,4 dla jogurtu z dodatkiem zielonej herbaty. Zastosowanie parzonej zielonej herbaty do produkcji jogurtów powoduje konieczność stosowania składników, które zneutralizują jej niekorzystny wpływ na jakość sensoryczną i parametry fizyczne jogurtu, a takim dodatkiem może być prebiotyczny błonnik – inulina dodawany w ilości 9%.

Słowa kluczowe:

Jogurt; zielona herbata; inulina; produkty funkcjonalne; jakość sensoryczna; właściwości fizyczne

Odnosnik do oryginalnej pracy:

<https://doi.org/10.3390/foods11040566>