

MAŁGORZATA ZIARNO, DOROTA ZARĘBA, WIKTORIA DRYZEK, ROZETA HASSALIU, TOMASZ FLOROWSKI

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

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

WPŁYW DODATKU NAPOJU SOJOWEGO I BAKTERII PROPIONOWYCH NA WYBRANE CECHY JAKOŚCIOWE PRODUKTÓW JOGURTOWYCH Z MLEKA KROWIEGO

W ciągu ostatnich kilku lat pojawiło się wiele trendów dietetycznych, w tym diety roślinne z soją jako ważnym składnikiem. Z kolei fermentowane napoje mleczne stanowią integralną część ludzkiej diety od tysięcy lat. Jednakże niewiele badań poświęcono potencjałowi wykorzystania bakterii propionowych do fermentacji żywności mlecznej i roślinnej. Celem niniejszych badań była ocena wpływu dodatku napoju sojowego i zastosowania bakterii propionowych na jakość produktów jogurtowych. Przygotowano trzy warianty produktów - na bazie mleka krowiego, napojów sojowych oraz ich mieszanek, a następnie fermentowano je bakteriami jogurtowymi, bakteriami propionowymi lub ich mieszaniną. Stwierdzono, że możliwe jest uzyskanie funkcjonalnych produktów jogurtowych na bazie mleka krowiego, a także mieszanek mleka i soi, przy użyciu mieszanki kultur jogurtowych i propionowych. Otrzymane produkty jogurtowe - mleczne, mleczno-sojowe i sojowe - wykazywały prawidłowe wartości pH i stabilną populację bakterii podczas przechowywania w chłodzie przez 21 dni. Czas przechowywania w chłodzie oraz rodzaj zastosowanego szczepu starterowego istotnie wpływały na cechy jakościowe produktów jogurtowych z mleka, mleka z soją i soi, takie jak ich jędrność, kleistość i zdolność do utrzymywania wody.

Słowa kluczowe:

wegetariańskie produkty fermentowane; funkcjonalne produkty jogurtowe; bakterie kwasu propionowego; czas fermentacji; czas przechowywania w lodówce

Odnosnik do oryginalnej pracy:

<https://doi.org/10.3390/app122412603>