

PAULINA BIELSKA, DOROTA CAIS-SOKOLIŃSKA, JOANNA TEICHERT, JAKUB BIEGALSKI, ŁUKASZ KACZYŃSKI, SYLWIA CHUDY

Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej, Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

WPŁYW DODATKU MIODU SPADZIOWEGO NA AKTYWNOŚĆ I WODOCHŁONNOŚĆ KEFIRU W KONTEKŚCIE JEGO AKCEPTOWALNOŚCI SENSORYCZNEJ

Celem badań było sprawdzenie, jak dodatek miodu spadziowego oraz różnych składów kultur starterowych, wpływają na wodochłonność, aktywność wody, barwę, synerżę i konsystencję otrzymanego kefiru w kontekście jego akceptowalności sensorycznej. W badaniach do próbek kefiru modelowego (K) i kefiru handlowego (K13) dodano miód spadziowy w ilościach 2,5% i 5% (w/w). Kefiry różniły się rodzajem zastosowanych kultur starterowych oraz warunkami produkcji. Dodatek miodu spadziowego do kefiru spowodował zwiększenie zdolności do zatrzymywania wody i zmniejszenie jej aktywności. Kefir miodowy spadziowy charakteryzował się smakiem: cierpkim, owocowym, ostrym i woskowym. Wraz ze zwiększaniem się zawartości miodu w próbkach ich słodki smak i woskowy aromat stawały się bardziej nasilone. W ocenie sensorycznej cechy tekstury i odczuć w ustach, kremowość, gęstość i jędrność nie ulegają zmianie ze względu na ilość miodu ani czas przechowywania próbek. Zastosowanie różnych kultur starterowych do produkcji kefiru z dodatkiem miodu spadziowego wpłynęło na parametry tekstury, skutkując nawet 4,8-krotnym wzrostem wskaźnika lepkości.

Odnosnik do oryginalnej pracy: <https://doi.org/10.1038/s41598-021-02424-7>