

MAREK SZOŁTYSIK¹, ALICJA Z. KUCHARSKA², ANNA DĄBROWSKA¹, TOMASZ ZIĘBA³, ŁUKASZ BOBAK¹, JÓZEFA CHRZANOWSKA¹

¹Katedra Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych, ²Katedra Technologii Nutraceutyków Owoców, Warzyw i Roślin, ³Katedra Technologii Rolnej i Przechowalnictwa, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

WPŁYW DWÓCH POŁĄCZONYCH DODATKÓW FUNKcjONALNYCH NA WŁAŚCIWOŚCI JOGURTU

Celem badań była analiza jogurtów wzbogaconych utrwalonym ekstraktem polifenolowym z jagody kamczackiej oraz nowym preparatem skrobi odpornej. Dodatki wprowadzono pojedynczo w stężeniu 0,1% (w/v) oraz w mieszaninie w końcowych stężeniach obu składników 0,1 i 0,2%. Badano mikroflorę jogurtu, jego pH, właściwości fizykochemiczne i przeciwutleniające podczas 14 dni przechowywania w warunkach chłodniczych. Badania wykazały, że obie substancje można z powodzeniem stosować w produkcji jogurtów. Liczebność mikrobioty jogurtów to jest: *S. thermophilus* i *Lb. delbrueckii subsp.* była wyższa o 3–8% w próbkach wzbogaconych tymi dodatkami w porównaniu do jogurtu kontrolnego. Bardziej stymulujący wpływ na ich wzrost, zwłaszcza na *S. thermophilus*, wykazała oporna skrobia. Dodatek tego polisacharydu poprawił także właściwości reologiczne jogurtów, które wykazywały wyższą lepkość w porównaniu do próbek wyprodukowanych bez niego. Dodatek preparatu z jagody kamczackiej znacząco wpłynął na barwę jogurtów, nadając im ciemnofioletowy kolor oraz wyższy potencjał antyoksydacyjny. Podczas przechowywania zawartość antocyjanów i związków irydoidowych malała, natomiast aktywność przeciwutleniająca w produktach pozostawała stabilna.

Słowa kluczowe: ekstrakt z jagody kamczackiej; skrobia odporne; jogurt; potencjał antyoksydacyjny

Odnosnik do oryginalnej pracy:

<https://www.mdpi.com/2304-8158/10/6/1159>