

MAREK SZOŁTYSIK¹, ALICJA Z. KUCHARSKA², ANNA SOKÓŁ-ŁĘTOWSKA², ANNA DĄBROWSKA¹, 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 EKSTRAKTU Z OWOCÓW RÓŻY (*Rosa spinosissima*) NA WZROST BAKTERII KWASU MLEKOWEGO I INNE PARAMETRY JOGURTU

Celem badań była ocena wpływu oczyszczonego ekstraktu z owoców róży (*Rosa spinosissima*) na cechy jakościowe i właściwości przeciwutleniające jogurtu. Ekstrakt dodany do jogurtu w stężeniu 0,1% i 0,2% zawierał duże ilości związków fenolowych i wykazywał wysoką aktywność przeciwutleniającą dzięki obecności antocyjanów, flawan-3-oli, flawonoli i elagitanin. Właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne i przeciwutleniające jogurtu oceniano po 1, 7 i 14 dniach przechowywania w temperaturze 4°C. Dane wykazały pozytywny wpływ preparatu z owoców róży na mikroflorę jogurtu i inne jego właściwości. Największą liczebność mikrobioty jogurtu tradycyjnego stwierdzono w próbkach zawierających 0,2% ekstraktu. Jego dodatek wpłynął pozytywnie na barwę jogurtów, nadając im charakterystyczną różową barwę o intensywności zależnej od stężenia dodatku. Wpłynęło to również istotnie na właściwości przeciwutleniające jogurtów, które zachowały się podczas przechowywania, a także na zawartość wprowadzonych związków fenolowych.

Słowa kluczowe: owoce *Rosa spinosissima*; związki fenolowe; wyciąg; jogurt; właściwości przeciwutleniające

Odnosnik do oryginalnej pracy:

<https://www.mdpi.com/2304-8158/9/9/1167>