

**OR-5****ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОРОШКА СУШЕНОЙ СВЕКЛЫ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ ЙОГУРТА С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ**

**Журавлева Д. А., Селезнева И. С., Безматерных М. А.**

*Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина, 620002, Россия, г. Екатеринбург, ул. Мира, 19*  
E-mail: daryazhuravleva797@gmail.com

В настоящее время большую популярность получили кисломолочные продукты с добавлением различных растительных добавок в качестве немолочного компонента. Использование при производстве йогуртов новых, ранее не применявшихся компонентов на растительной основе, позволяет получить продукт не только с совершенно новыми вкусовыми качествами, но и обогатить его незаменимыми для человека нутриентами, разработать продукт питания функционального назначения [1].

Одним из возможных компонентов при производстве йогурта могла бы стать свёкла. Свёкла столовая (*Beta vulgaris L.*) – ценная пищевая овощная культура, характеризующаяся несложной агротехникой возделывания и высокой урожайностью. Культура издревле используется не только как источник пищи, но и применяется в народной медицине как кровоостанавливающее, противовоспалительное средство. С точки зрения широкого использования свёклы столовой в лечебно-профилактическом питании особый интерес представляет содержащийся в ней бетаин, активирующий синтез фосфолипидных мембран. Биологически активное вещество обладает противовоспалительным и антиоксидантным действием, удаляет свободные радикалы из клеток, предупреждает атеросклероз, тормозит развитие злокачественных опухолей и сердечно-сосудистых заболеваний, применяется как лекарственное средство и как пищевая добавка. Корнеплод свёклы имеет в своем составе органические кислоты, богат витаминами С, В<sub>2</sub>, РР и такими биологически значимыми элементами, как Mg, Ca, K, Fe [2].

Целью настоящего исследования было изучение возможности использования порошка сухой свёклы для производства йогурта. В результате получены четыре образца йогурта с различной концентрацией свекольного порошка, а также контрольный образец без растительной добавки, произведен анализ качества органолептических, физико-химических и микробиологических показателей, рассчитана пищевая ценность полученных образцов. Найдены оптимальные значения концентрации свёклы, позволяющие получить йогурт, соответствующий требованиям ГОСТ 31981 [3] и характеризующийся повышенным содержанием бетаина, витамина С, натрия, кальция, магния, фосфора, калия и железа. Выявлено также, что использование порошка свёклы в качестве немолочного компонента при получении йогурта позволяет сократить продолжительность процесса сквашивания молока.

**Библиографический список**

1. Субботина Н. А. Использование натуральных растительных добавок в технологии производства питьевого йогурта / Н. А. Субботина // Актуальные проблемы АПК и инновационные пути их решения: сборник статей по материалам Международной научно-практической конференции, Курган, 15 апреля 2021 года. – 2021. – С. 275–280.
2. Крикун Д. Е. О пользе употребления и перспективности возделывания свёклы столовой в Западной Сибири / Д. Е. Крикун, М. П. Чупина, М. В. Усова // Экологические чтения – 2021: XII Национальная научно-практическая конференция с международным участием, Омск, 04–05 июня 2021 года. – 2021. – С. 348–353.
3. Йогурты. Общие технические условия: ГОСТ 31981-2013. – Введ. 2014-05-01. – Москва: Стандартинформ, 2014.