

Vývoj funkčních potravin jogurtů, dresinků a pomazánek na bázi synbiotik

¹Erban V., ¹Komárková E., ²Němečková I., ¹Paulíčková I., ²Roubal P., ³Vaculová K.

¹ Výzkumný ústav potravinářský Praha, ² MILCOM,a.s., ³Agrotest, zemědělské zkušebnictví, poradenství a výzkum, s.r.o.

Úvod

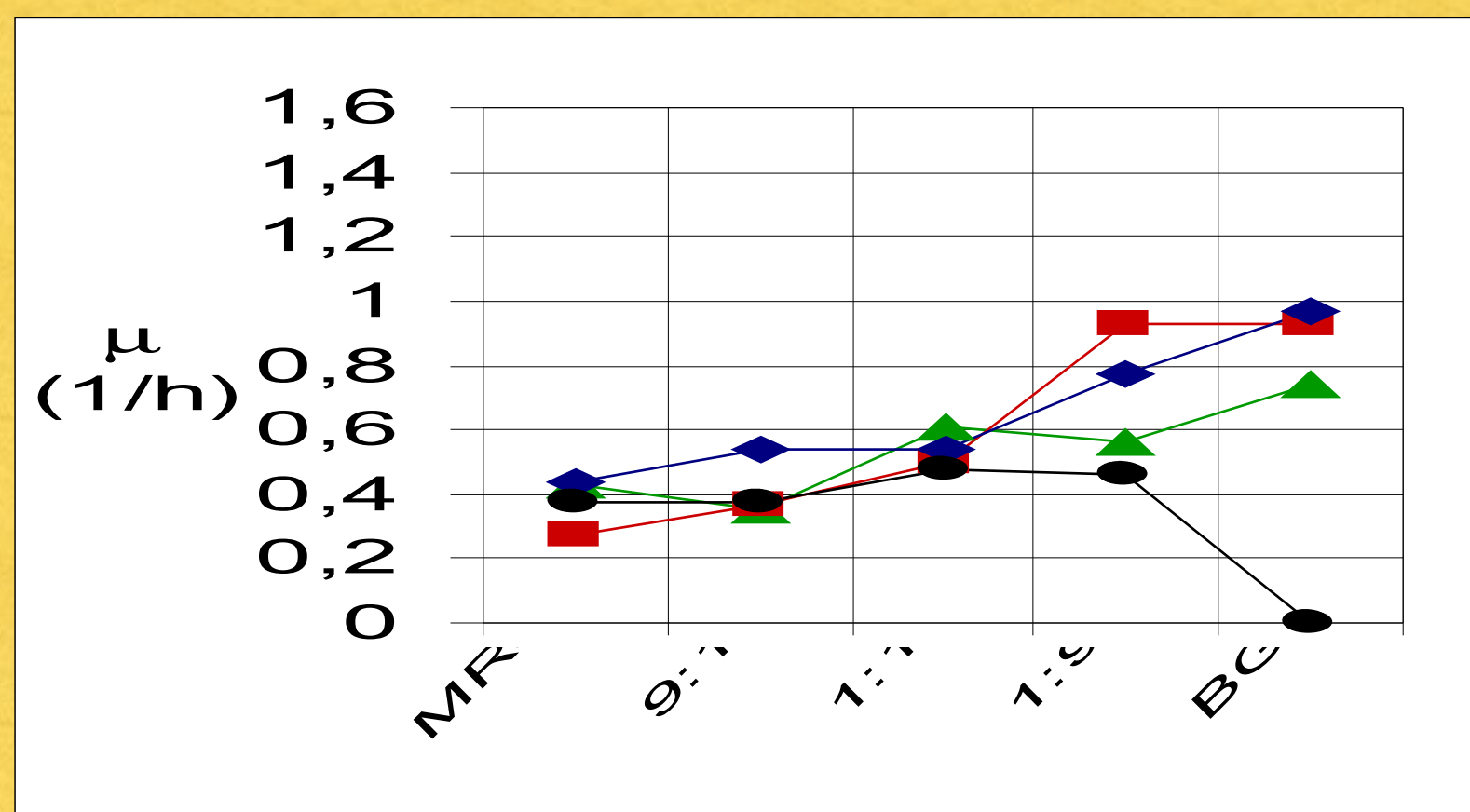
Práce je příspěvkem k možnému obohacení trhu o další soubor funkčních potravin. Funkční potraviny představují jeden z posledních trendů vývoje lidské výživy. Jak už sám název napovídá, funkční potraviny jsou takové potraviny, které obsahují součásti ("složky") mající v lidském organismu určitou specifickou fyziologickou a zdraví prospěšnou funkci. Nejsou zaměřeny na léčení konkrétních nemocí, působí na organismus jako celek preventivně. Mezi významné funkční potraviny patří potraviny s obsahem synbiotik – směsi probiotik a prebiotik. Probiotika jsou živé příznivě působící bakterie (většinou laktobacily a bifidobakterie), které svým působením převážně v tlustém střevu pozitivně ovlivňují zdravotní stav konzumenta. K tomu aby mohli úspěšně přežít a být aktivní v tlustém střevu potřebují specifické látky označované jako prebiotika, což jsou nestavitelné složky potravy v tenkém střevu a mohou se tak stát zdrojem výživy probiotik v tlustém střevu. Synbiotika jsou takové kombinace prebiotik a probiotik, u kterých je prokázán pozitivní účinek prebiotik na probiotika a tím umocňující pozitivní účinek na hostitele.

Cíle práce

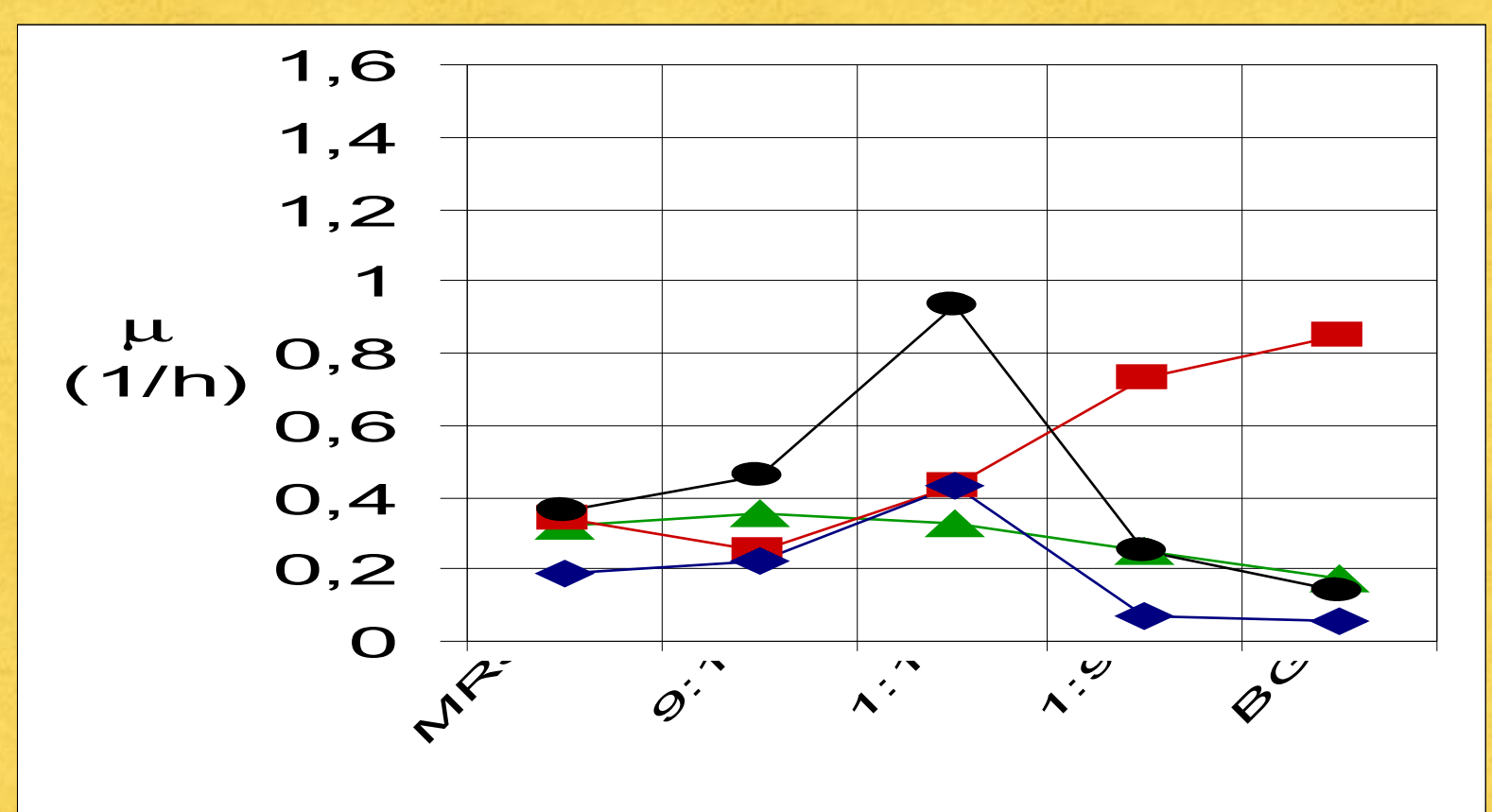
Tento příspěvek je rozšířením možnosti potravinářského trhu o potraviny typu pomazánek a dresingů, s funkčními složkami synbiotik založených na výběru vhodných probiotických kultur a jejich kombinace s prebiotiky z netradičních minoritních obilovin.

Probiotické kultury byly vybrány na základě jejich schopnosti růst a využívat B-glukanový extrakt z bezpluchého ječmene

Bifidobacterium sp.



Lactobacillus sp.



Δ H₂O ■ BG extrakt 6 ◆ BG extrakt 3A ● BG extrakt 3B

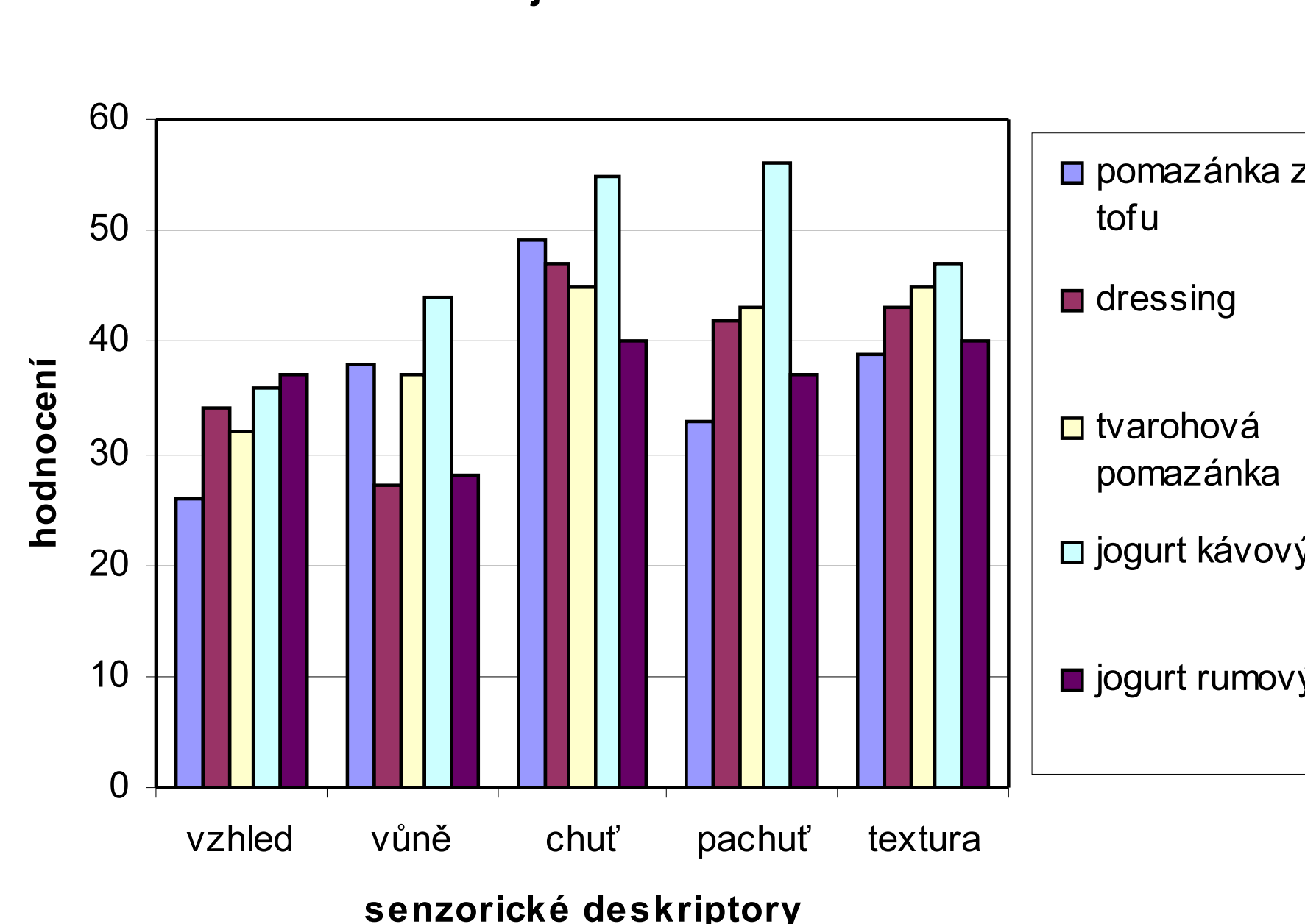
Schéma přípravy jogurtů



Závěry a Diskuse

Sojo-ječné jogurty byly hodnoceny podle vzhledu, vůně, chuti, pachuti a textury. Jogurt s kávovou příchutí by bylo ochotno zakoupit 10 % hodnotitelů, s rumovou příchutí 60 % (rumová varianta měla ve srovnání s kávovou lepší chuť a vůni, méně intenzivní pachut' a srovnatelný vzhled a konzistenci). U dresingu, tvarohové pomazánky i pomazánky z tofu probíhalo sensorické hodnocení obdobně. V souladu s tvrzením, že sojová bílkovina je do tohoto typu produktů vhodnější, byl vzhled a textura hodnoceny nejlépe u pomazánky z tofu. Připravenost hodnotitelů na netypickou chuť tofu se projevila v hodnocení pachuti jako méně intenzivní. Ke koupi by bylo ochotno okolo 34 % hodnotitelů.

Senzorické hodnocení fermentovaných produktů z ječného extraktu



Pro potencionálního výrobce pro některý z těchto produktů, bude zapotřebí nalézt vhodný stabilizátor, který bude správně působit v konkrétním provozu. Tím selepší hodnocení parametrů vzhled a textura. Optimalizace dávky ochucujících složeklepší chuť a vůni, tak aby patrná ječná chuť, spojená s ječnou surovinou byla co nejvíce potlačena.

Schéma přípravy pomazánek a dresingu

