8.

Kefírový nápoj na bázi vedlejších produktů zpracování ovoce

Kolektiv autorů

Michaela Jíšová[2], František Kovařík[1], Vojtěch Kružík[1], František Kvasnička[1], Jan Pivoňka[1], Václav Pohůnek[1], Jana Prchalová[1], Aleš Rajchl[1], František Smrž[2], Radovan Smrž[2], Rudolf Ševčík[1], Zdeňka Urbančíková[1]

1-Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Ústav konzervace potravin

2- Společnost Zeelandia, spol. s r.o. (Původní účastník Lady Marmelade, s.r.o. sfůzoval k 31. 12. 2015)

Funkční vzorek Praha 2015

FUNKČNÍ VZOREK – TYP G PODLE RIV

Název: Kefírový nápoj na bázi vedlejších produktů zpracování ovoce

Oblast techniky

Předmětem funkčního vzorku je kefírový nápoj na bázi vedlejších jablečných produktů (odpadů při výrobě šťáv, kompotů apod.). Unikátnost tohoto řešení spočívá v přídavku jablečného odpadu, který obsahuje vysoké množství senzoricky a nutričně cenných látek jako například vlákninu, minerální látky, sacharidy apod. Do kefírového nápoje se tedy přidává čistě přírodní produkt. Kefírové nápoje s přídavkem ovocné složky jsou aktuálně velmi oblíbené. Vysušený jablečný odpad byl zpracován sušením na válcové sušárně a následným mletím na požadovanou zrnitost ve firmě Lady Marmelade s.r.o.

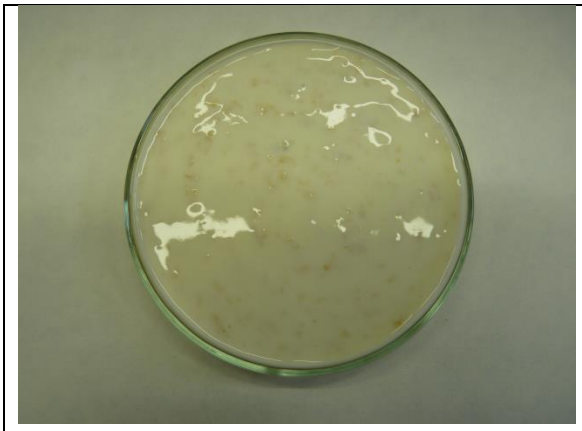
Dosavadní stav techniky:

Při průmyslovém zpracování ovoce vzniká velké množství vedlejších produktů. Množství těchto produktů a jejich složení závisí zejména na druhu ovoce a na použité technologii. Vedlejší produkty z ovoce jsou cenným zdrojem vlákniny, minerálních látek, sacharidů, organických kyselin, polyfenolů apod. Pokud nejsou tyto vedlejší produkty dále zpracovávány v potravinářském průmyslu, využívají se jako krmivo nebo slouží ke kompostování.

Podstata technického řešení

Uvedené technické řešení je založeno na přídavku jablečných výlisků do kefírového nápoje. Přídavek těchto výlisků má za následek zlepšení nutričních i senzorických vlastností. Z nutričního pohledu jde zejména o navýšení obsahu celkové vlákniny. Senzorický benefit spočívá v zatraktivnění vzorku, kefírový nápoj po přídavku vykazuje příjemnou jablečnou vůni a chuť. Jako ideální se jeví přídavek 5 % hm. Výsledkem je tedy nutričně velmi cenný produkt. Kefírové nápoje působí příznivě na trávení, jsou lehce stravitelné a podporují chuť k jídlu. Na trhu se můžeme setkat s velkým počtem sladkých ochucených jogurtových nápojů. Uvedený funkční vzorek je založen na přídavku sušených jablečných výlisků.

Příklady uskutečnění technického řešení



Název:

Kefírový nápoj na bázi vedlejších produktů zpracování ovoce

Slovní popis přidaného přípravku:

Preparát je složen z jemného prášku, který je světle hnědé barvy. Chuť je příjemná a vyvážená po jablkách.

Praktická zkouška – příprava kefírového nápoje:

V rámci praktické přípravy produktu byl ověřován přídavek jablečných výlisků. Složení finálního výrobku: mléko, mléčné kultury, ABT kultura (*Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacteria, Streptococcus Thermophilus*), optimální je přídavek 5 % jemně mleté jablečné pasírky

Průmyslová využitelnost

Přínos přídavku vedlejších produktů z jablek (sušený jablečný odpad) do kefírového nápoje navyšuje obsah vlákniny a mění senzorické a nutriční vlastnosti výrobku. Jako obohacující složka byl použit sušený jablečný odpad, který lze využít ve formě sušených vloček nebo jemného prášku. Proto pro průmyslové využití lze využít oba typy těchto forem (vločky, prášek).