15.

Bílý jogurt s přidanou jablečnou vlákninou

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: Bílý jogurt s přidanou jablečnou vlákninou

Oblast techniky

Předmětem funkčního vzorku je jogurtový výrobek s využitím vedlejších produktů potravinářského průmyslu (odpadu z ovoce při výrobě šťáv, dření a kompotů). Unikátnost tohoto technického řešení je využití jablečného odpadu, který obsahuje vysoké množství senzoricky a nutričně cenných látek jako například vlákninu, minerální látky a sacharidy. Do jogurtů se pak přidává čistě přírodní produkt. Obohacením jogurtů o vlákninu, z jiného zdroje než z obilovin, se tak zvyšuje prestiž tohoto typu výrobku v povědomí spotřebitelů. Jablečný odpad byl zpracován homogenizací a sušením na válcové sušárně následovaný 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

Základní složkou tohoto typu jogurtů je bílý jogurt a sušený jablečný odpad, upravený v drtiči na jemný prášek. Základní složkou, přidávanou do jogurtů kvůli navyšování obsahu vlákniny, jsou obilné mouky a výrobky z nich. Při využití jablečného odpadu, se do výrobku přidává složka velmi nutričně a senzoricky bohatá. Hlavním přínosem je navyšování obsahu vlákniny, minerálních látek a zlepšení senzorických vlastností. V tržní síti není rozšířeno portfolio mléčných výrobků (jogurtů) s obsahem vlákniny z jiného než bezlepkového zdroje (cereálie). Pokud je snaha nahradit vlákninu v jogurtech jiným způsobem, pak nejlépe technologicky a senzoricky vyhovujícím způsobem je právě využití vedlejších jablečných produktů.

Příklady uskutečnění technického řešení



Typ: mléčné výrobky s vlákninou

Vzorek: bílý jogurt s přidanou jablečnou vlákninou

Slovní popis:

Vzorek je připraven z bílého jogurtu, do kterého je přidáno 5 % vedlejších jablečných produktů ve formě sušeného mletého prášku.

Složení:

jogurt 95 %, sušené jablečné výlisky ve formě prášku 5 %

Průmyslová využitelnost

Přínos přídavku vedlejších produktů z jablek (jablečný odpad) do jogurtů navyšuje obsah vlákniny a mění senzorické vlastnosti výrobku. Jako obohacující složka byl použit jablečný odpad, který lze využít ve formě sušeného jemného prášku. Pro průmyslové využití lze využít přídavek přímo do jogurtů nebo zvlášť odděleného od jogurtu, kdy si spotřebitel jablečnou vlákninu do jogurtu zamíchá sám. Optimální je přídavek do 5 % hm.