

Обогащение кисломолочных продуктов микрокапсулированным β -каротином

О. В. ДИМОВА, А. В. БАЕРЛЕ; П. Г. ТАТАРОВ и Е. Н. КИРИЦА

Abstract

Исследована возможность обогащения молочных продуктов микрокапсулированным β -каротином. Микрокапсулы 2-50 мкм вводили из расчета 1/3 рекомендуемой суточной нормы β -каротина. Кисломолочные продукты (кефир и сметана) оказались намного дружелюбнее к вводимым в них микрокапсулам, чем молоко и сливки. Консистенция кефира и сметаны позволяет микрокапсулам равномерно распределиться по всему объему этих продуктов, не изменяя их органолептических показателей. Разрушение микрокапсул наступает лишь после необратимой микробиологической деградации пищевого продукта. Использование β -каротина в виде микрокапсул способствует увеличению пищевой ценности традиционных продуктов с повышенной биологической активностью.

Keywords: микрокапсулы, β -каротин, витаминизация, кефир, сметана, пищевая ценность

References:

1. Баерле А., Татаров П., Димова О., Кожохарь К. Способ микрокапсулирования пищевых и косметических масляных композиций. Патент РМ, ВОПІ № 11, 2012.
2. Горбатова К.К. Химия и физика молока. СПб.: ГИОРД, 2004.
3. Кудинова С.П. Разработка технологии получения и фармако-токсикологические исследования бета-каротина: дис.. д-ра биол. наук. Краснодар, 2003.
4. Юкальчук Ю., Баерле А., Димова О., Фулжер Д. Оптимизация состава жидких сред для получения жиросодержащих микрокапсул. Кишинев, 2011. Т. 2.
5. Benita S. Microencapsulation. Methods and Ind. Applications. Taylor & Francis, 2006.
6. Biehler E., Mayer F. et al. Comparison of 3 spectrophotometric methods for

Молочная промышленность

Issue no.9/ 2013. ISSN 1019-8946

carotenoid determination. J. Food Sci., 2010, 75(1).

7. Müller H. Daily intake of carotenoids (carotenes and xanthophylls) from total diet and the carotenoid content of selected vegetables and fruit. Z. Ernährungswiss, 1996,35(1).
8. Patent WO 2010/111347 A2. 2009