

ANNA MANDECKA, ANNA DĄBROWSKA, ŁUKASZ BOBAK, MAREK SZOŁTYSIK

Katedra Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności,
Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

HYDROLIZATY I CHELATY ŻELAZOWO-KAZEINOWE JAKO NATURALNE DODATKI BIOAKTYWNE DO FORTYFIKOWANIA JOGURTU

Celem badań było zastosowanie do produkcji jogurtu bioaktywnych składników: hydrolizatu kazeiny i chelatu kazeiny i żelaza oraz analiza ich wpływu na parametry produktu. Kazeinę hydrolizowano niekomercyjną proteazą uzyskaną z drożdży *Yarrowia lipolytica* i poddano procesowi chelatowania jonami Fe²⁺. Obydwa preparaty wprowadzono do produkcji jogurtów jako dodatki podwyższające suchą masę o 2%. Jogurt kontrolny wyprodukowano z dodatkiem odtłuszczonego mleka w proszku. W przygotowanych jogurtach doświadczalnych oznaczono zawartość suchej masy, białka, tłuszczu oraz zawartość żelaza. Przeprowadzone badania wykazały, że we wszystkich analizowanych jogurtach zawartość suchej masy była na podobnym poziomie, natomiast zawartość białka była istotnie ($p < 0,05$) wyższa w wariacie zawierającym 2% chelatu kazeiny i żelaza. W jogurtach zawierających chelat kazeinowo-żelazowy jako substancję bioaktywną stężenie żelaza było około 61,5–123 razy wyższe niż w jogurcie z dodatkiem odtłuszczonego mleka w proszku. Wykazano, że podczas przechowywania dodatek chelatu kazeiny i żelaza pozytywnie wpływał na liczebność analizowanych grup drobnoustrojów.

Słowa kluczowe: związki bioaktywne; jogurt; chelat kazeinowo-żelazowy; mikroflora jogurtowa

Odnośnik do oryginalnej pracy:

<https://www.mdpi.com/2076-3417/12/24/12903>