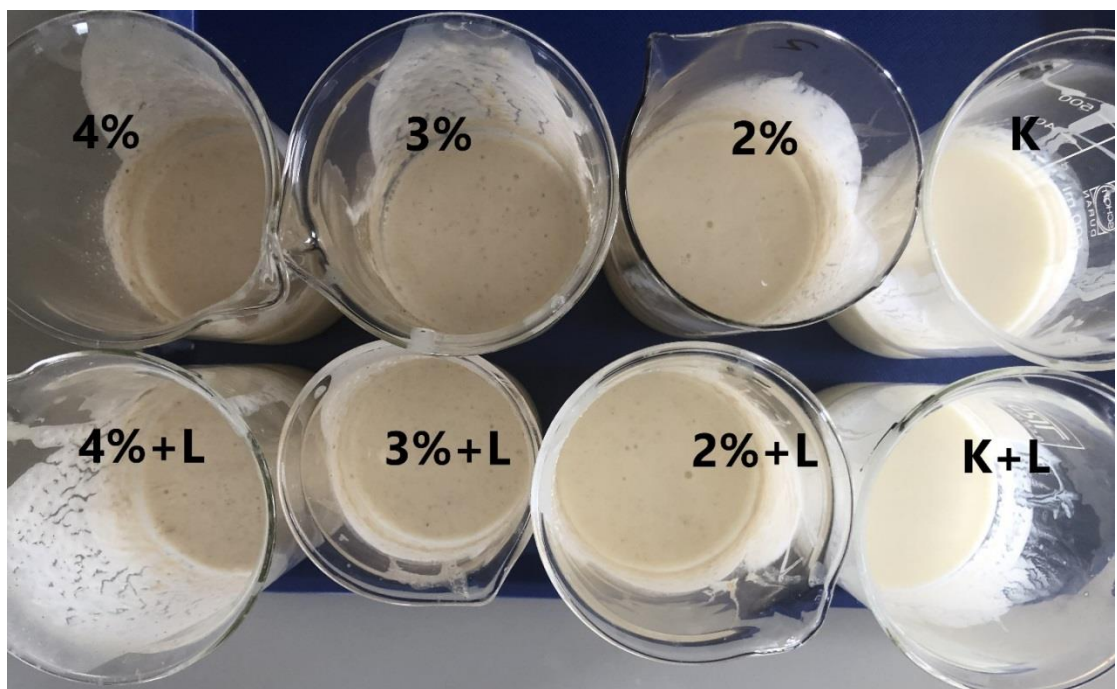


# MIEŽA GRAUDU PIELIETOJUMS JAUNA PROBIOTISKĀ PRODUKTA IZSTRĀDĒ

Pateicoties labvēlīgajai iedarbībai uz veselību, jogurts ir ļoti populārs funkcionāls produkts daudzās valstīs, turklāt ārkārtīgi daudzveidīgs ir jogurta piedevu klāsts, tostarp ražošanā izmantoti vairāki graudu un pārslu veidi. Tomēr jogurtu ar miežu piedevu, turklāt diedzētu kailgraudu miežu piedevu nav.

**Darba mērķis:** pētīt diedzētu kailgraudu miežu graudu pielietojumu ar šķiedrvielām bagātinātu piena produktu ieguvei.



## **Daži no secinājumiem.**

Jogurta paraugos ar nediedzētiem, 24 un 36 stundas diedzētiem kaltētiem kailgraudu miežu graudiem 'Kornelija' (2%, 3%, 4%) novēroja intensīvāku pienskābes baktēriju attīstību, īsāku raudzēšanas laiku un būtiski izteiktāku ( $p < 0.05$ ) viskozitāti.

Jogurta paraugos ar nediedzētiem, 24, 36 stundas diedzētiem kailgraudu miežu graudiem 'Kornelija' (2%, 3%, 4%), kas raudzēts ar vai bez laktāzes, pienskābes baktēriju skaits gatavā produktā bija ne mazāks kā  $7 \text{ Lg kvv ml}^{-1}$ .

Izmantojot laktāzi jogurtu raudzēšanā, kailgraudu miežu graudu piedeva saīsinā raudzēšanas laiku, palielina pienskābes baktēriju skaitu un paaugstina viskozitāti, salīdzinot ar kontroli.

Jogurtam, kas raudzēts ar vai bez laktāzes, būtiski ( $p < 0.05$ ) palielinās viskozitāte, izmantojot nediedzētus kailgraudu miežu graudus 2%, 3% un 4% koncentrācijā.

Jogurta ražošanā, izmantojot nediedzētus un diedzētus kailgraudu miežu graudus 'Kornelija', ir iespējams paaugstināt gala produkta uzturvērtību – palielinās olbaltumvielu, ogļhidrātu, būtiski palielinās ( $p < 0.05$ ) šķiedrvielu saturs.

Optimālā nediedzētu kailgraudu miežu graudu 'Kornelija' piedeva ar vai bez laktāzes raudzētā jogurtā ir 2%, izmantojot 24 un 36 stundas diedzētus graudus – 3%, ko apstiprina pienskābes baktēriju skaits produktā, viskozitātes palielināšanās, organoleptiskais novērtējums un uzturvērtības aprēķins.

Darba vadītājs: asoc. prof., Dr.sc.ing. Jeļena Zagorska (LLU PTF)

Darba konsultants: prof., Dr.sc.ing. Tatjana Ķince (LLU PTF)