

## ABSTRAKT

mgr inż. Karolina Antos

### **„Wpływ dodatku alg morskich na jakość i akceptację konsumencką mlecznych napojów fermentowanych”**

Mleko i przetwory mleczne stanowią ważny składnik jadłospisu żywieniowego. Wśród produktów dostępnych na rynku na szczególną uwagę zasługują fermentowane napoje mleczne, cenione głównie ze względu na wyjątkowe właściwości odżywcze i profilaktyczne. Stanowią cenne źródło składników pokarmowych o wysokiej wartości odżywczej i biologicznej. Pomimo rosnącego popytu na mleko i mleczne napoje fermentowane, nie wszystkie ich rodzaje są tak samo poszukiwane, zwłaszcza wśród młodych konsumentów. Przykładem takich produktów są kefiry, które spożywane są znacznie rzadziej niż np. jogurty. Wzrost świadomości konsumentów na temat racjonalnego odżywiania przekłada się na ich wysokie zainteresowanie żywnością funkcjonalną. Coraz częściej konsumenci poszukują innowacji produktowych również w zakresie produktów mlecznych. W ostatnich latach na popularności zyskały dodatki funkcjonalne stanowiące naturalne zamienniki składników odżywczych. Przykładem takiego dodatku są algi morskie, a konkretnie spirulina, która ceniona jest za wysoką zawartość składników odżywczych, przede wszystkim pełnowartościowego białka.

Celem niniejszej rozprawy było określenie wpływu spiruliny, jako dodatku funkcjonalnego, na jakość i akceptację konsumencką wzbogaconego mlecznego napoju fermentowanego, jakim był kefir, z uwzględnieniem okresu przechowywania.

Pracę podzielono na dwie części – teoretyczną oraz empiryczną. W części teoretycznej scharakteryzowano tendencje do wzbogacania mlecznych napojów fermentowanych w składniki funkcjonalne, ze szczególnym uwzględnieniem produktu jakim jest kefir. Następnie scharakteryzowano właściwości oraz możliwości zastosowania spiruliny w przemyśle spożywczym.

Część empiryczną pracy rozpoczęto od przedstawienia założeń badawczych oraz charakterystyki materiału doświadczalnego i metod badań. W pracy postawiono pięć hipotez naukowo-badawczych, które następnie weryfikowano za pomocą analiz fizykochemicznych, analizy mikrobiologicznej oraz analizy konsumenckiej.

Przeprowadzone badania fizykochemiczne, mikrobiologiczne i konsumenckie wykazały, że dodatek spiruliny wpłynął istotnie na analizowane parametry nowopowstałych produktów. Wykazano, że wzbogacenie kefiru spiruliną wpłynęło istotnie m.in. na kwasowość, zawartość białka oraz oznaczonych aminokwasów oraz na zmianę parametrów barwy produktów, nie wpływając jednocześnie na ich ogólną jakość. Analiza mikrobiologiczna potwierdziła obecność probiotycznych bakterii fermentacji mlekowej w całym okresie przechowywania nowopowstałego produktu, tym samym wyprodukowane kefiry zachowały swoje właściwości prozdrowotne. Analiza konsumencka potwierdziła umiarkowaną akceptację kefiru, wykazano jednak, że barwa nowopowstałych produktów nie miała istotnego wpływu na oceny konsumentów.