

RŪGPIENIO SU KONJUGUOTA LINOLO RŪGŠTIMI IR PROBIOTIKAIS SAVYBĖS BEI TECHNOLOGIJOS YPATUMAI

Algirdas Liutkevičius, Meilė Kulikauskienė, Raimondas Narkevičius, Vilma Speičienė,
Aldona Mieželienė, Gitana Alenčikienė

KTU Maisto institutas, Taikos pr. 92, LT-51180, Kaunas; tel. (8~37) 31 23 93; el. paštas: aliut@lmai.lt

Santrauka. Tirta rūgpienio, papildyto biologiškai veiklia konjuguota linolo rūgštimi (KLR) (mikrokapsuliuoti milteliai – *Tonalin*[®] 60 WDP bei aliejinis preparatas – *Tonalin*[®] TG 80) ir probiotikais (bifidobakterijos *Bifidobacterium animals* subsp. *lactis* Bb-12 (*Bif. Bb-12*)), fizikinės cheminės, struktūrinės mechaninės bei juslinės savybės. Taip pat tirta rūgpienio technologijoje taikomo pieno terminio apdorojimo režimo įtaka KLR stabilumui. Nustatyta, kad šis procesas nulemia kiekybinį polinesočiosios KLR mažėjimą rūgpienyje. Aliejinis KLR preparatas tik nežymiai padidino išsiskyrusių išrūgų kiekį ir sumažino klampį, o mikrokapsuliuoti KLR milteliai pagerino sineretines produkto savybes bei padidino klampį. Nustatyta, kad pridėta KLR (0,25–0,75 proc.), nepriklausomai nuo pavidalo, neturėjo reikšmingos įtakos rūgpienio kvapo, skonio, tekstūros savybėms bei priimtinumui.

Raktažodžiai: rūgpienis, konjuguota linolo rūgštis, probiotikai.