

Тойгильдин, Ю.Е.Воеводин, С.П. Лифанова, В.Е. Улитко //Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2013. - № 4(24). - С. 97-101.

INFLUENCE ON THE QUALITATIVE COMPOSITION OF MILK AND DAIRY PRODUCTS FORTIFIED DRUGS

Volchkova L.K.

Key words: *milk, dairy products, fortified drug*

The article discusses the influence of fortified drugs on the qualitative composition of milk and dairy products.

УДК 579.8 +579.67

ПОТРЕБНОСТЬ СЕЛЕКЦИИ ПЕРСПЕКТИВНЫХ ЛАКТОБАКТЕРИЙ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ РАЗЛИЧНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

*Козачок И.О., студентка 4 курса биотехнологического факультета
Научный руководитель - Король Ц.А., кандидат технологических наук
Национальный университет пищевых технологий*

Ключевые слова: *микрофлора, молочнокислые бактерии, ферментация, закваска, штаммы*

В работе изложены обоснование необходимости выделения новых штаммов лактобактерий немолочного происхождения, которые обладают высокой ферментативной активностью по отношению к разнообразному пищевому сырью.

Использование лактобактерий в пищевой промышленности связано с получением различных продуктов функционального назначения. Их используют для получения молочнокислых продуктов, хлебобулочных изделий, а также для ферментации мяса и рыбы [1,2]. Такой широкий спектр использования лактобактерий в промышленном производстве продуктов питания повышает необходимость поиска новых перспективных штаммов лактобактерий именно с образцов немолочного проис-

хождения, поскольку существует проблема неприятия лактозы организмом человека (особенно в странах Азии) и распространенной тенденцией к вегетарианству [3].

Также в работах [4,5] сообщается, что употребление ферментированных молочнокислыми бактериями продуктов снижает уровень холестерина в крови без вредного воздействия на здоровье человека.

В работе [6] с помощью исследований в последние годы была показана важная роль молочнокислых бактерий в пищевых продуктах для здоровья человека. Благодаря особым свойствам, которыми обладают лактобактерии (изменять видовой состав микрофлоры продуктов питания, подавлять патогенную микрофлору и поддерживать полезную) их также можно вводят в состав продуктов функционального питания в качестве пробиотиков.

Библиографический список

1. Изучение биологических свойств новых штаммов рода *Lactobacillus*. Общая биология / И.В. Соловьева, А.Г. Точилина, Н.А. Новикова, И.В. Белова, Т.П. Иванова, К.Я. Соколова // Вестник. – 2010. – № 2 (2). – С. 462–468.
2. Карычева, О.В. Новые культуры для кисломолочных продуктов в ассортименте компании «Христиан Хансен» / О. В. Карычева // Молочная промышленность. – 2007. - № 11. – С. 28-29.
3. Probiotics-compensation for lactase insufficiency / M. Vrese, A. Stegelmann, B. Richter, J. Schrezenmeir, J.Am // Clin. Nutr. – 2001. – 73, № 2. – P. 421–429.
4. Anandharaj, M.Effects of probiotics, prebiotics, and synbiotics on hypercholesterolemia: a review / M.Anandharaj, B.Sivasankari, R.P. Rani // Chinese Journal of Biology. – 2014. – 7.
5. Effects of milk products fermented by *Bifidobacterium longum* on blood lipids in rats and healthy adult male volunteers / J. Z. Xiao, S.Kondo, N.Takahashi [et al.] // Journal of Dairy Science. – 2003. – 86, № 7. – P. 2452–2461.
6. Старовойтова, С.А. Пробиотики - промоторы жизни XXI века / С.А. Старовойтова, В.Ю. Горчаков // Научные вести. - 2006. - № 2. - С. 114.

NEED FOR SELECTION OF PERSPECTIVE LACTOBACILLI FROM PLANTS FOR THE FERMENTATION OF VARIOUS FOOD PRODUCTS

Kozachok I.O.

Keywords: *flora, lactic acid bacteria, fermentation, sourdough, strain*

*The paper presents the rationale for allocating new *Lactobacillus* strains non-dairy origin which exhibit high enzymatic activity against a variety of food materials.*