

Крумликов Владислав Юрьевич

аспирант

ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический
институт пищевой промышленности (университет)»
г. Кемерово, Кемеровская область

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ
ПОЛУЧЕНИЯ ЗАКВАСКИ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ НА ОСНОВЕ
ЛАКТОБАКТЕРИЙ, ВЫДЕЛЕННЫХ ИЗ НАЦИОНАЛЬНЫХ
КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Аннотация: в данной статье рассмотрена технологическая схема получения закваски прямого внесения. Автором также указаны основные ее технологические этапы.

Ключевые слова: комбинированные закваски, кисломолочные продукты, функциональное питание, лактобактерии.

Кисломолочные продукты являются значимой частью группы продуктов здорового питания. Спектр их полезных свойств очень широк и включает в себя стимулирование выделения желудочно-кишечного сока и улучшение обмена веществ. Помимо этого, в составе кисломолочных продуктов содержится кальций в легко усвояемой форме. Находящиеся в их составе микроорганизмы, могут приживаться в кишечнике и, тем самым, способствовать подавлению гнилостной микрофлоры. Это, в свою очередь, тормозит гнилостные процессы, в результате которых в организме образуются ядовитые продукты распадов белка [1].

Помимо этого, следует так же отметить, что при неправильном питании очень часто нарушается правильная деятельность многих органов и систем в организме человека [2].

Перспективной и актуальной темой в области разработки продуктов здорового питания является приготовление заквасок прямого внесения с заранее заданными характеристиками на основе различных молочных продуктов [1; 3].

Технологическая схема получения закваски прямого внесения на основе молочнокислых бактерий, выделенных из национальных кисломолочных продуктов, в частности, таких как айран, чегень, кумыс и курунга [4], представлена на рисунке 1.

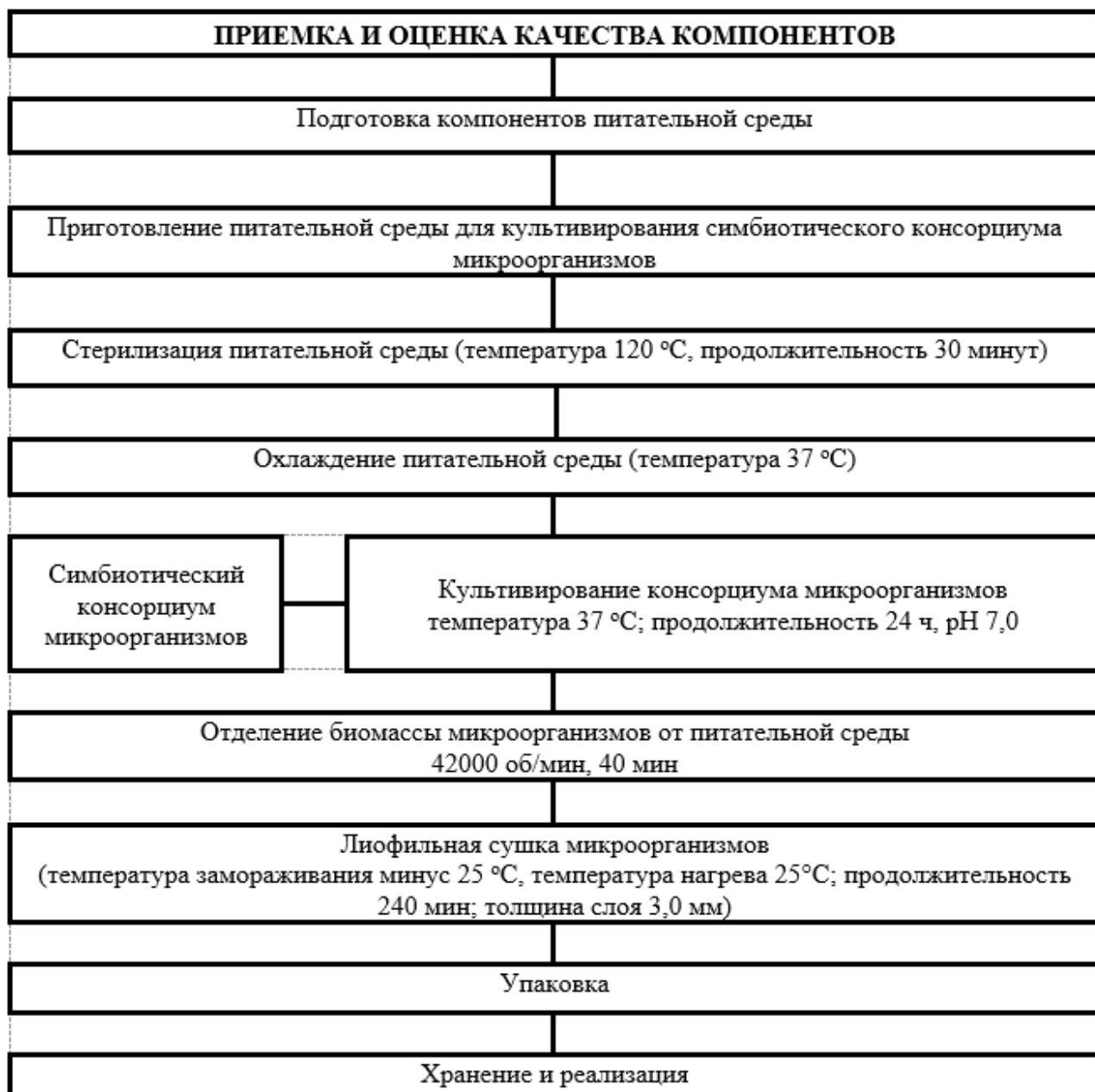


Рис. 1. Технологическая схема получения закваски прямого внесения

Технологический процесс состоит из нескольких этапов:

- приемка и оценка качества сырья;
- подготовка компонентов питательной среды;

- приготовление питательной среды для культивирования симбиотического консорциума микроорганизмов;
- стерилизация питательной среды;
- охлаждение питательной среды;
- культивирование консорциума микроорганизмов;
- отделение биомассы микроорганизмов от питательной среды;
- лиофильная сушка микроорганизмов;
- упаковка;
- хранение и реализация готовой продукции.

Список литературы

1. Гаврилова Б.Г. Перспективы развития молочных продуктов / Б.Г. Гаврилова, С.В. Абросимова, А.А. Макарушин // Переработка молока. – 2007. – №10. – С. 1819.
2. Батурин А.К. Питание и здоровье: проблемы XXI века / А.К. Батурин, Г.И. Мендельсон // Пищевая промышленность. – 2005. – №5. – С. 23–25.
3. Остроумов Л.А. Новые подходы к проектированию комбинированных молочных продуктов / Л.А. Остроумов, С.Г. Козлов // Продукты питания и рациональное использование сырьевых ресурсов. – Кемерово, КемТИПП. – 2007. – С. 24–25.
4. Крумликов В.Ю. Подбор состава питательных сред для культивирования консорциума микроорганизмов / В.Ю. Крумликов // Научные исследования: от теории к практике: Материалы VIII Междунар. науч.-практ. конф. (Чебоксары, 7 июня 2016 г.). В 2 т. Т. 1 / Редкол.: О.Н. Широков [и др.]. – Чебоксары: ЦНС «Интерактив плюс», 2016. – №2 (8). – С. 12–14.