

Крумлик Владимир 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 распада 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.

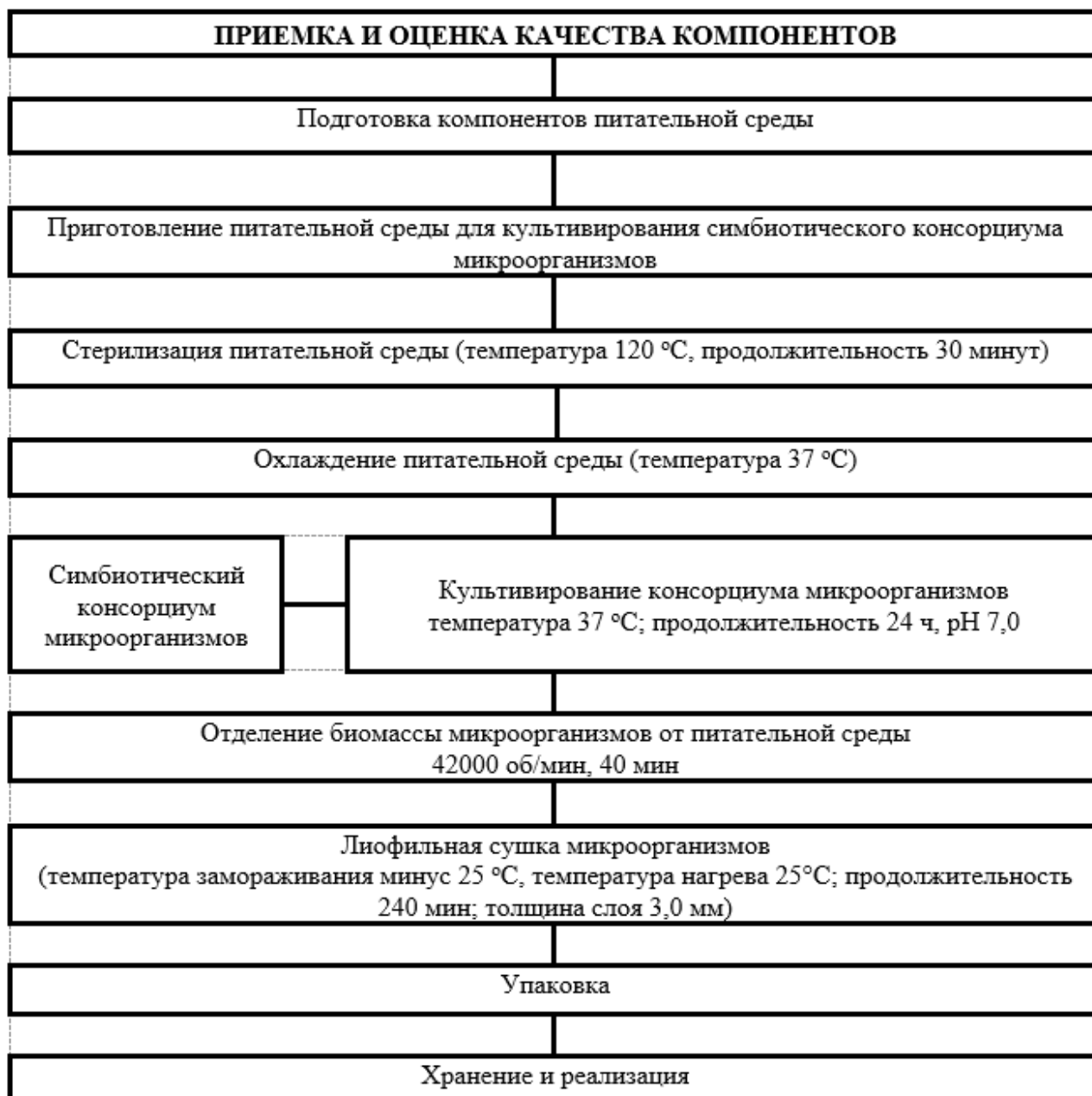


Рис. 1. Технологическая схема получения закваски прямого внесения

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.