

**ОБГРУНТУВАННЯ ВИБОРУ ВИДУ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ
ФЕРМЕНТАЦІЇ СИРОВАТКОВИХ НАПОЇВ**

О.В. Грек, О.О. Красуля

Національний університет харчових технологій

Значні об'єми отриманої молочної сироватки дозволяють розглядати її в поєднанні з концентратом квасного сусла (ККС) як нетрадиційний вид сировини для виготовлення ферментованих напоїв по типу квасу.

Метою даної роботи було дослідження продуктивності нового штаму хлібопекарських дріжджів *Saccharomyces cerevisiae* P-87 в порівнянні з монокультурами лактозброджуючих дріжджів *Kluveromyces lactis* 42 К на поживному середовищі на основі сусла з нативної молочної сироватки. Зброджували зразки сусла з концентрацією сухих речовин 10% за температури 28-30 °С протягом 24 год.

В процесі бродіння контролювали динаміку накопичення диоксиду вуглецю при ферментації сусла на основі молочної сироватки різними видами дріжджів. Досліджено, що пік бродильної активності в усіх зразках сусла приходить на 10-14 годину ферментації та найбільше проявляється в суслі на основі молочної сироватки з ККС зброженому хлібопекарськими дріжджами з накопиченням 1,2 г діоксиду вуглецю на 100 мл суміші. В суслі з лактозброджуючими дріжджами та суміші *Saccharomyces cerevisiae* та *Kluveromyces lactis* відповідно 1,05 г та 1,16/100 мл сусла. Отже, при сумісному культивуванні дріжджів процес бродіння не підсилюється.

Додаванням ККС інтенсифікує процес зброжування квасного сусла на основі молочної сироватки хлібопекарськими дріжджами, в наслідок чого, підвищується ступінь накопичення диоксиду вуглецю, що свідчить про високу продуктивність хлібопекарських дріжджів та можливість використання в технології ферментованих сироваткових напоїв по типу квасу.