

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

---



**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ**

**ДРУГОЇ МІЖНАРОДНОЇ  
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ**

*“Технічні науки:  
стан, досягнення і перспективи розвитку  
м'ясної, олієжирової та молочної галузей”*

*20–21 березня 2013 р.*

---

**Київ НУХТ 2013**

### 13. ПІДБІР ДРІЖДЖІВ ДЛЯ ЗБРОДЖУВАННЯ СИРОВАТКО-СОЛОДОВОГО СУСЛА

О.О. Красуля

О.В. Грек

*Національний університет харчових технологій*

З підвищенням закупівельних цін на молочну сировину та впровадженням технологій виробництва сучасного асортименту продуктів, перероблення молочної сироватки стає не тільки доцільно, а й вкрай необхідно. Існує багато способів її промислової переробки, один з найефективніших та найменш витратних — виробництво напоїв бродіння.

Метою роботи був підбір дріжджів для збродження сусла приготовленого з відновленої суміші. Співвідношення сухого солоду до сироватки — 1:2. Для ферментації сусла обрано як сахарміцети, так і лактозоброджувальні раси дріжджів, а саме *Saccharomyces casei*, *Saccharomyces cerevisiae* M-5, *Kluveromyces lactis* 2452, *Kluveromyces lactis* 469, *Saccharomyces lactis* 95, *Zygosaccharomyces lactis* 868-K.

За результатами досліджень бродильної активності різних видів лактозоброджувальних мікроорганізмів у сироватко-солодовому суслі виявлено, що найбільш активно спиртове бродіння за всіма показниками проходило в суслі, ферментованому мікроорганізмами *Zygosaccharomyces lactis* 868-K і *Saccharomyces lactis* 95. Вони виявили високу здатність до утилізації лактози та легкозасвоюваного вуглеводу солодового екстракту — глюкози. Також проведено органолептичне оцінювання ферментованих сироватко-солодових напоїв зброджених вище вказаними дріжджами. Виявлено, що напій, ферментований дріжджами *Zygosaccharomyces lactis* 868-K, має виражений освіжаючий аромат житнього хліба з фруктовими тонами. Отримані результати були використані для розроблення ресурсозаощаджувальних технологій ферментованих сироваткових напоїв.