

2. Дослідження харчової продукції з пробіотичними властивостями

Катерина Курпілянська, Лариса Арсеньєва
Національний університет харчових технологій

Вступ. В останні роки, значна кількість захворювань населення обумовлена дисбактеріозом – порушенням нормальної кишкової мікрофлори. Серед факторів, що підвищують рівень розвитку дисбактеріозу, - зростання використання лікарських препаратів населенням, широке розповсюдження самолікування, відсутність інформації про побічні дії деяких лікарських засобів, забруднення оточуючого середовища, інфекційні, паразитарні, вірусні та інші захворювання, які алергізують організм, застосування антибактеріальних препаратів, вплив екологічних умов, які погіршуються з кожним днем, збільшення кількості стресових ситуацій та ін. Отже, підтримання популяції молочнокислих та біфідобактерій на високому рівні є важливим фактором для здоров'я людини. Тому створення харчових продуктів з пробіотичними властивостями для закладів масового харчування є перспективним та актуальним. У зв'язку з цим, мета дослідження полягає в підборі перспективних бактеріальних сухих заквасок та доцільність поєднання у стравах пробіотичних кисломолочних продуктів з фруктовою, овочевою, м'ясною сировиною.

Матеріали і методи. Пробіотичні продукти, біопрепарати мають відповідати вимогам нормативної документації протягом усього терміну придатності. Проведено дослідження ринку пробіотиків, кисломолочних продуктів, виготовлених з використанням сухих заквасок, антагоністичну взаємодію молочнокислих бактерій заквасок з умовно патогенними мікроорганізмами, стійкість пробіотичної мікрофлори заквасок до дії антибіотиків, резистентність пробіотичних мікроорганізмів до дії шлункового соку, фенолу, хлориду натрію, ферментів травлення.

Результати. В останні роки значно розширилась сфера виробництва збагачених пробіотичних молочних продуктів масового призначення на основі культур молочнокислих та біфідобактерій. Проведені дослідження фізико-хімічних, мікробіологічних властивостей кисломолочних продуктів, отриманих з використанням сухих заквасок, порівняльна характеристика пробіотичної здатності підтверджує доцільність поєднання у стравах пробіотичних кисломолочних продуктів з фруктовою, овочевою, м'ясною та іншою сировиною, з метою створення харчових продуктів з пробіотичними властивостями для закладів масового харчування.

Висновки. Біологічна роль молочнокислих мікроорганізмів полягає в тому, що вони мають виражену антагоністичну активність, тобто пригнічують зростання і розмноження патогенних мікроорганізмів. У організмі людини вони сприяють активації імунної системи, беруть участь в метаболізмі білків, вуглеводів, ліпідів, нуклеїнових кислот, солей металів, жовчних кислот, в синтезі вітамінів, гормонів, антибіотиків і інших речовин. Отримані дані свідчать, що готовий кисломолочний продукт, виготовлений з використанням сухих заквасок, доцільно використовувати у складі функціональних ферментованих напоїв та білкових продуктів з пробіотичними властивостями в умовах ресторанного господарства. Ферментація молока симбіотичним комплексом з використанням культур сухих заквасок може бути покладена в основу виробництва ферментованих продуктів з пробіотичними властивостями для продукції закладів масового харчування.