

ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА АЦИДОФІЛЬНОГО МОЛОКА НА ОСНОВІ НОВОГО ШТАМУ *LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS*

В.Р. СКОТНИКОВ¹, О.В. ЗВЯГІНЦЕВА², О.М. ОГУРЦОВ³

¹ магістрант кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

² старший викладач кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, канд. біол. наук, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

³ завідувач кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, д-р фіз.-мат. наук, проф., НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

*email: sputnikmars@gmail.com

Молоко і молочні продукти дуже широко використовуються в харчуванні різних верств населення, залишаючись основним продуктом для більшості споживачів у всьому світі. У країнах, які мають суттєві економіко-географічні та соціальні відмінності, молоко розглядають як невід'ємну частину здорового харчування для людей будь-якого віку. Навіть не дивлячись на економічну кризу, споживання молока продовжує зростати [1]. Головною ж перевагою кисломолочних продуктів є вміст в них лакто- і біфідобактерій, що сприяють зниженню в кишечнику кількості хвороботворних і гнильних бактерій, отруйних для організму людини.

На основі проведеного літературного пошуку нами запропоновано оптимізацію технології виробництва ацидофільного молока насиченого біологічно-активними речовинами, на основі нового штаму *Lactobacillus acidophilus*. Штам *Lactobacillus acidophilus* № 9-ПС має біохімічну активність і володіє високою кислотністю. Штам може знайти своє застосування для профілактики і корекції порушень мікробіоценозу шлунково-кишкового тракту. Використання цього штаму збільшує зростання слизових культур молочнокислих бактерій і прискорює процес заселення кишечника корисною мікрофлорою. Представники *L. acidophilus* використовуються також як антиоксиданти й речовини, що стимулюють ріст і розвиток інших лактобацил та біфідобактерій. Ці мікроорганізми також мають протипухлинну активність і стимулюють імунітет. Основними стадіями виробництва ацидофільного молока насиченого біологічно-активними речовинами є: очищення сирого молока, сепарування та збагачення суміші ацидофільними бактеріями на основі вище вказаного штаму. Таким чином, запропонована оптимізація в технології виробництва ацидофільного молока на основі штаму *Lactobacillus acidophilus* дозволить розширити асортимент профілактично-лікувальних кисломолочних напоїв насичених біологічно-активними речовинами.

Список літератури:

1. Крючкова, В.В. Функциональный ацидофильный продукт на основе растительных компонентов / В.В. Крючкова, Е.А. Бывайлова, Г.Д. Фирсова, А.В. Черкашин // Пищевая промышленность. – 2012. – № 11. – С. 54–56.