

ПРОМИСЛОВА БІОТЕХНОЛОГІЯ КЕФІРУ З РОСЛИННИМ НАПОВНЮВАЧЕМ

Надточій Д.К., Варанкіна О.О.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

Сьогодні раціон харчування людини не можна уявити без вживання кисломолочних продуктів. В даній групі продуктів великий попит у споживачів має кефір, який поєднує у собі корисні властивості та економічну доступність. Але виробництво кисломолочних продуктів являється складним процесом, та потребує постійного вдосконалення для задоволення потреб споживачів.

Кефір – кисломолочний продукт змішаного молочнокислого та спиртового бродіння, який виробляють на природній симбіотичній заквасці: на кефірних грибках, до складу яких входять мезофільні молочнокислі стрептококи, мезофільні молочнокислі і термофільні палички типу стрепто- і бета-бактерій і болгарської палички, а також дріжджі й оцтовокислі бактерії. Залежно від продуктів, що накопичуються в процесі бродіння, всі молочнокислі бактерії поділяють на гомоферментативні і гетероферментативні. Молочнокислі бактерії (*Lac. lactis*, *Lac. cremoris*, *Lac. diacetylactis*, *Str. thermophilus*, *L. bulgaricus*, *L. acidophilus*), що утворюють в якості основного продукту бродіння молочну кислоту, відносять до гомоферментативних; бактерії (*Leuc. cremoris*, *Leuc. dextranicum* та ін), які крім молочної кислоти в значних кількостях утворюють і інші продукти бродіння – до гетероферментативних. Мікроорганізми, які містяться у кефірі, позитивно впливають на роботу організму людини, надають продукту пробіотичні властивості [1].

Мета отримання кефіру підвищеної харчової цінності полягає у тому, що проводиться збагачення продукту натуральним рослинним наповнювачем, яким є сироп з топінамбуру. Цінність топінамбуру, як харчової культури, визначає його біохімічний склад. Бульби містять велику кількість пектину, харчових волокон, білка, амінокислот, в тому числі незамінних, життєво необхідних макроелементів і мікроелементів, а також органічних і жирних кислот, що мають антиоксидантну дію, а також такі вітаміни, як В1, В2 і С. Технічний результат полягає у підвищенні харчової цінності, поліпшенні органолептичних і фізико-хімічних показників якості готового продукту, збільшенні тривалості зберігання та розширенні асортименту продукції з функціональними властивостями [2].

Література:

1. Кричовская Л. В., Зекунова Т. И., Касаткина А. А. Пути обогащения кисломолочных продуктов. *Food Technology. Пищевые технологии. Научно-практический журнал*. 2007. № 1. С. 28–29.
2. Получение кефира повышенной пищевой ценности: пат. 2655445 Российская Федерация: МПК А23С9/13. № 2016149723; заявл. 16.12.16; опубл. 28.05.18, Бюл. № 16.