

ПРОБІОТИКИ В ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Кеслер М.Н., магістр

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Коркач Г.В.**

Одеська національна академія харчових технологій

Одним із видатних досягнень кінця ХХ століття є розробка принципово нової концепції „пробіотики і функціональне харчування”, яка торкається багатьох фундаментальних і прикладних аспектів здоров’я людини, медицини, нутріціології та біотехнології.

Стан здоров’я населення України в теперешній час потребує невідкладних заходів по зменшенню кількості кишкових захворювань, які призводять до зрушення метаболічного балансу організму. В вирішенні цієї проблеми, поряд з фармакологічними препаратами, істотний внесок можуть внести пробіотичні продукти. Розширення асортименту і підвищення об’ємів виробництва харчових продуктів на основі біфідо- і лактобактерій знаходяться в центрі уваги вчених і практиків нашої країни.

Ураховуючи важливу роль мікрофлори кишечника в формуванні імунно-біологічної реактивності організму, виключну значущість набуває розробка і використання спеціалізованих продуктів функціонального харчування, у тому числі і кондитерських виробів. Їх ефект в значній мірі обумовлено біологічно цінними властивостями спеціально підібраних для цієї мети мікроорганізмів. Ці продукти є важливим необхідним інструментом захисту організму при дії несприятливих екологічних умов, порушенні обміну речовин, при гострих і хронічних захворюваннях і дисфункціях травної системи, які викликані стресами, незбалансованим харчуванням і іншими негативними факторами.

За даними японських вчених, використання молочнокислих і біфідобактерій в складі пробіотичних препаратів і продуктах функціонального харчування вже на початку ХХІ століття дозволить наполовину витиснути існуючий ринок хімічних лікарських препаратів і ,тим самим, дасть можливість вирішити проблему захворювань травного тракту людини. Тому перед нами стоїть задача розробки кондитерських виробів з використанням в їх рецептурі пробіотиків, визначення кількості додаємих мікроорганізмів, стадії внесення, визначення способу захисту живих клітин мікроорганізмів від руйнування під час проходження ними шлунково-кишкового тракту. З вирішенням цих задач ми одержим можливість створення нових видів кондитерських виробів функціонального призначення.