

ВИКОРИСТАННЯ БАКТЕРІАЛЬНИХ СУХИХ ЗАКВАСОК ДЛЯ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Курпілянська К.В., асп.,
Антонюк М.М., канд. техн. наук, доц.**
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Арсеньєва Л.Ю.**
Національний університет харчових технологій

Кисломолочні продукти – особливо цінні молочні продукти, що виготовляються шляхом ферментації лактози різними видами молочнокислих бактерій. Особливої уваги заслуговують кисломолочні продукти функціонального призначення, до складу яких входять про-, пре- або симбіотики. В останні роки зросла популярність кисломолочних напоїв, що містять пробіотики, які є представниками нормальної кишкової флори людини. Вони широко застосовуються як функціональні добавки до молочних продуктів і мають низку позитивних властивостей. Кисломолочні продукти, збагачені пробіотиками, мають приємний смак, помірну кислотність, досить густу консистенцію. Оздоровчий ефект кисломолочних продуктів значною мірою залежить від властивостей спеціально підібраних для цього молочнокислих бактерій та біфідобактерій. Наукові підходи до оздоровлення організму людини, до його активної життєдіяльності, засновані на масовому використанні кисломолочних продуктів з пробіотичними властивостями, є новим перспективним напрямком у харчовій промисловості.

В зв'язку з цим, метою дослідження було вивчити пробіотичну здатність та доцільності використання бактеріальних сухих заквасок, які слугують основою у виробництві ферментованих продуктів з пробіотичними властивостями для продукції закладів ресторанного господарства.

Предметом дослідження були пробіотичні препарати – сухі закваски: «Сімбілакт VIVO», «Йогурт VIVO», – розробки Державного дослідного підприємства Інституту продовольчих ресурсів НААН України. Досліджено і встановлено, що ферментація молока симбіотичним комплексом з використанням культур сухих заквасок може бути покладена в основу виробництва ферментованих продуктів з пробіотичними властивостями для продукції закладів ресторанного господарства та одночасне вживання готового пробіотичного продукту з овочевою сировиною у складі страви “Окрошка овочева” покращує пробіотичні властивості продукту у 1,5...2 рази.