

УДК 637.181

**РАЗРАБОТКА КОМБИНАЦИИ ПРОБИОТИЧЕСКИХ КУЛЬТУР ДЛЯ  
ФЕРМЕНТАЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОДУКТА НА ОСНОВЕ ЧЕЧЕВИЦЫ**

**Иванов М.С. (ИТМО)**

**Научный руководитель – кандидат технических наук, доцент Яковченко Н.В.  
(ИТМО)**

**Введение.** В последние годы функциональные пробиотические продукты приобрели значительную популярность, поскольку потребители все больше осознают важность поддержания здорового микробиома кишечника. Эти продукты - от йогурта и кефира до добавок и ферментированных продуктов - предназначены для доставки в пищеварительную систему живых полезных бактерий, таких как штаммы *Lactobacillus* и *Bifidobacterium*. Пробиотики играют важнейшую роль в поддержании сбалансированной микрофлоры кишечника, что связано с различными преимуществами для здоровья, включая улучшение пищеварения. Как часть целостного подхода к здоровью, эти продукты становятся неотъемлемым компонентом ежедневного рациона многих людей, предлагая вкусный и удобный способ поддержать общее состояние здоровья через развитие микробиома [1]. В свою очередь продукты на основе растительного сырья переживают всплеск популярности, вызванный растущей осведомленностью о здоровье, экологических и этических аспектах. Помимо этической привлекательности, продукты на основе растений часто обладают преимуществами для здоровья, например, меньшим содержанием насыщенных жиров и большим количеством клетчатки. Соответственно, актуальным представляется разработка новых продуктов на основе растительного сырья и с пробиотическими свойствами [2].

**Основная часть.** Были отобраны некоторые заквасочные культуры, наиболее пригодные для ферментации растительного продукта на основе чечевицы, после ферментации которыми, образцы обладали наилучшими качествами (в т.ч. органолептические показатели, антиоксидантная активность, содержание микроорганизмов). В следствие, из культур с наилучшими показателями сформированы комбинации в целях взаимного улучшения показателей качества, которые также были исследованы. Далее отобрана комбинация с наилучшими показателями при ферментации растительной дисперсии из чечевицы.

**Выводы.** Подтверждена возможность применения комбинации пробиотических культур для ферментации растительной дисперсии из чечевицы и придания ей пробиотических свойств.

**Список использованных источников:**

1. Санькова М.В., Кытько О.В., Дыдыкина И.С., Дракина О.В., Васильев Ю.Л. Кисломолочные и пробиотические продукты – важная составляющая рациона питания населения в период пандемии SARS-CoV-2 // Вопросы питания. 2022. Т. 91, № 1. С. 86–97. DOI: <https://doi.org/10.33029/0042-8833-2022-91-1-86-97>
2. Федорова М.А. Состояние рынка альтернативных молочных продуктов в России // Социально-экономический и гуманитарный журнал. 2022. № 3. С. 42–55. DOI: 10.36718/2500-1825-2022-3-42-55

Иванов М.С. (автор)

Подпись

Яковченко Н.В. (научный руководитель)

Подпись