

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРЕПАРАТА «ВИТАФЛОР» ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ДЕСЕРТОВ

М.О. Степанова

(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, г. Санкт-Петербург)

Научный руководитель: к.т.н., доц., Л.А. Силантьева

(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, г. Санкт-Петербург)

Сегодня ведущим мировым трендом в молочной отрасли является производство продуктов для здорового питания. На продовольственном рынке большим спросом пользуются оригинальные молочные десерты, характер потребительских свойств которых формируется в зависимости от вида используемого сырья. Перспективным направлением является разработка новых многокомпонентных десертов на молочной основе функционального назначения с высокой пищевой и биологической ценностью.

Большой популярностью пользуются молочные десерты с ягодными и фруктовыми наполнителями. Для расширения их ассортимента производители всё чаще готовят десерты с добавлением компонентов из нетрадиционного сырья. В исследовании будет предложено в качестве наполнителя для десерта использовать тыквенное пюре. Добавление овощного наполнителя обогатит продукт ценными растительными компонентами тыквы. В тыкве содержится много витаминов: А, С, D, E, F, PP, T, группы В. Среди полезных элементов выделяют железо, калий, кальций, магний. Богата тыква клетчаткой, белками, натуральными сахарами.

Для дополнительного биологического обогащения продуктов изучается возможность сквашивания молочной основы различными пробиотическими культурами. В производстве кисломолочных продуктов большое внимание исследователей среди пробиотических культур обращено на применение ацидофильной палочки. Эта культура может применяться для получения продуктов с фармакологическими свойствами. Её преимуществом является устойчивость к разрушающему действию желудочного сока, желчных кислот и панкреатических ферментов. Кроме того, ацидофильная палочка обладает большой резистентностью к антибиотикам и поэтому может быть использована на фоне антибиотикотерапии.

Целью исследования при выполнении данной работы будет являться разработка рецептуры и технологии десерта, при производстве которого будут использованы препарат «Витафлор», содержащий ацидофильную палочку, и пюре из тыквы. Этот препарат производится Государственным научно-исследовательским институтом особо чистых биопрепаратов. Его основой являются жизнеспособные клетки ацидофильных лактобацилл (*Lactobacillus acidophilus*, штаммы Д-75 и Д-76, в количестве не менее 1×10^9 КОЕ/см³), образующие симбиотический комплекс. Симбиоз этих штаммов сохраняется на протяжении всего срока хранения. В состав препарата также входят аскорбиновая кислота, молоко сухое обезжиренное, сахароза, желатин пищевой, автолизат пекарских дрожжей, лукаротин (Р-каротин). Анализ литературных данных показывает, что «Витафлор» можно принимать внутрь в виде суспензии, ацидофильного молока или закваски, которая при добавлении в молоко представляет собой хорошо сформированный вязкий сгусток, напоминающий по консистенции сметану. Таким образом, является перспективным производство различных кисломолочных продуктов, в том числе десертов, с использованием препарата «Витафлор».