

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ

Научный руководитель – Селезнева Ирина Станиславовна

Журавлева Дарья Андреевна

Студент (магистр)

Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н.Ельцина,
Екатеринбург, Россия

E-mail: daryazhuravleva797@gmail.com

Кисломолочные продукты - популярные и полезные ферментированные продукты, издавна потребляемые человеком. Целебные свойства таких продуктов связаны с многочисленными биохимическими изменениями компонентов пищи, происходящими в результате жизнедеятельности заквасочных микроорганизмов. Как правило, в качестве заквасочных микроорганизмов используют различные штаммы бактерий родов *Lactobacillus*, *Lactococcus* и др. Деятельность таких молочнокислых микроорганизмов приводит к повышению пищевой и биологической ценности продукта [1]. Также в здоровье человека вносят вклад и сами молочнокислые микроорганизмы, они являются важнейшими пробиотиками. Включая в свой рацион продукты, получаемые путем молочнокислого брожения, мы благоприятно воздействуем на микрофлору кишечника. Молочнокислые микроорганизмы подавляют вредную микрофлору кишечника, повышают иммунную сопротивляемость, способствуют пищеварению. Но даже такие ценные продукты показаны к употреблению не для всех групп населения. Лактоза, содержащаяся в молоке животного происхождения, оказывает негативное влияние на людей с нарушенной активностью лактазы. При этом доказано: в настоящее время около 15-20 % взрослого населения России лактозу переносят плохо [2]. Животное молоко - крайне аллергенный продукт, так, у многих людей при потреблении молока возникают аллергопатологии, вызванные высоким содержанием казеина [3]. В связи с этим в последние годы становятся популярны заменители молока - напитки на основе растительного сырья. Они обладают высокой пищевой и биологической ценностью, легко усваиваются, не вызывают аллергии.

Целью настоящего исследования являлось изучение возможности применения растительного сырья для получения кисломолочных (ферментированных) напитков. В качестве объектов исследования были использованы кокосовое, соевое, рисовое, овсяное, гречневое, а также миндальное молоко, в качестве контрольного образца - коровье молоко жирностью 2,5 %. Сбраживали образцы с помощью закваски, содержащей бактерии вида *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus bulgaricus*. Был проведен сравнительный анализ органолептических и физико-химических показателей качества полученных кисломолочных напитков, произведен расчет их пищевой ценности. Установлено, что наиболее перспективным сырьем для производства кисломолочных напитков являются миндальное, соевое и овсяное молоко. Они хорошо сквашиваются, кисломолочные напитки на их основе обладают хорошими органолептическими показателями, характеризуются высокими пищевой и биологической ценностью.

Источники и литература

- 1) Саубенова М.Г., Олейникова Е.А., Амангелды А.А. Биологическая ценность ферментированных продуктов // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. 2019. № 8. С. 124-129.

- 2) Ястребова Д.П., Платонова А.А. Молоко для взрослых: вред или польза // Материалы всероссийского научного форума студентов с международным участием «Студенческая наука – 2019». 2019. Т. 2. С. 575-576.
- 3) Wikifood.online: <https://wikifood.online/food/vred-moloka.html>.