

## ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ЦЕННЫХ СВОЙСТВ НОВЫХ ВИДОВ ЗАКВАСОК «CHR. HANSEN»

**Говина М.В, Бусарова К.А.**  
**Научные руководители - Шингарева Т.И., к.т.н., доцент,**  
**Скокова О.И., к.т.н., доцент**  
**Могилёвский государственный университет продовольствия,**  
**г. Могилёв, Республика Беларусь**

В настоящее время актуальной задачей в молочной промышленности является улучшение качества и удлинение сроков годности ферментированной молочной продукции за счет использования натуральных антимикробных биопротекторов, содержащих новые, нетоксичные, биодоступные штаммы пробиотических микроорганизмов, которые можно использовать в виде моно- и смешанных культур в составе бактериальных заквасок при производстве молочных продуктов. Известен ряд пробиотических микроорганизмов, способных подавлять рост патогенной и условно-патогенной микрофлоры, такой как *S. aureus*, *B. subtilis*, *E. coli*, *Sh. sonnei*, *P. aeruginosa*. Однако зачастую при нарушении режимов хранения создаются условия, благоприятные для развития технически вредных микроорганизмов, вызывающих пороки и порчу ферментированных молочных продуктов при хранении. В этой связи важным является использование при их производстве таких молочнокислых микробных биопротекторов, которые бы ингибировали развитие, как патогенных, так и технически вредных микроорганизмов. В качестве антимикробных препаратов в компании «CHR. HANSEN» созданы бактериальные закваски, состоящие из специальных штаммов мезофильных молочнокислых микроорганизмов, которые не только обладают ярко выраженными пробиотическими свойствами, но и отличаются высокой антагонистической активностью по отношению к многим патогенным микроорганизмам.

С учетом вышеизложенного целью работы явилось исследование влияния новых видов заквасочных культур Fresh Q1 компании «CHR. HANSEN» на стойкость и хранимоспособность творога.

В ходе исследований изучали закономерности изменения физико-химических, микробиологических и органолептических показателей творога, выработанного в промышленных условиях с использованием бактериальных заквасок Fresh Q1, при хранении в разных режимах (4, 10, 20°C). В качестве контроля использовали образцы творога, изготовленные с применением традиционной бактериальной закваски мезофильных молочнокислых лактококков. В исследуемых образцах творога определяли общее количество молочнокислых микроорганизмов, бактерии группы кишечных палочек, дрожжи и плесневые грибы в следующих контрольных точках: свежеприготовленный, на 6, 15, 30, 45, 60-е сутки хранения.

Выявлено, что производство творога с использованием в качестве заквасочных культур Fresh Q1 позволяет обеспечить высокие вкусовые характеристики продукции, а также повышенную стойкость творога при хранении в стандартных и нестандартных условиях по сравнению с творогом, полученным с применением традиционных бактериальных заквасок мезофильных молочнокислых лактококков, что, в свою очередь, может способствовать его эффективному позиционированию на рынке ферментированных белковых продуктов.