

УДК 663.479

**ИССЛЕДОВАНИЕ ЖИЗНЕСПОСОБНОСТИ БИФИДОБАКТЕРИЙ В
СБРОЖЕННОМ БЕЗАЛКОГОЛЬНОМ НАПИТКЕ ПРИ ЕГО ХРАНЕНИИ****О.В. Веранкова, О.В. Бурш, Н.В. Чвирова****Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь**

В настоящее время в пищевой промышленности большое внимание уделяется созданию новых пищевых продуктов функционального назначения. Это связано с тем, что в составе данных продуктов содержатся компоненты, обладающие высокой биологической активностью.

Так, в Могилевском государственном университете продовольствия разработана новая технология получения сброженного хлебного кваса, состав которого обогащен живыми клетками бифидобактерий. Наличие жизнеспособных клеток бифидобактерий в составе напитка сообщает продукту лечебно-профилактические свойства. Это обусловлено тем, что бифидобактерии играют огромную роль в поддержании здоровья человека. По сути дела бифидофлора является специфической защитой организма человека. Поэтому снижение данных микроорганизмов в составе кишечной микрофлоры, которое может происходить под влиянием различных неблагоприятных факторов (стрессов, использование антибиотиков, неблагоприятной экологической обстановке) является патологическим явлением, снижающим иммунитет человека.

Одним из способов восстановления микробиоценоза кишечника человека является применение либо специальных препаратов, либо пищевых продуктов, содержащих живые клетки бифидобактерий. Таким образом, разработанная технология нового вида хлебного кваса с бифидобактериями позволит расширить ассортимент продуктов лечебно-профилактического назначения.

Целью данной работы являлось изучение влияния сроков хранения нового хлебного кваса на количественный состав жизнеспособных клеток бифидобактерий. С этой целью образцы кваса каждые сутки хранения высевали на специальные селективные среды, используемые для культивирования бифидобактерий. Затем полученные инокуляты, выдерживали в термостате, при оптимальной для жизнедеятельности бифидобактерий температуре. По истечении нескольких суток культивирования проводили количественный подсчет выросших клеток.

Полученные экспериментальные данные свидетельствуют, что с течением времени хранения количество бифидобактерий уменьшается. В среднем за сутки хранения количество данных микроорганизмов снижается на 60%.

Таким образом, проведенные исследования позволили определить оптимальные сроки хранения для нового вида кваса.