

## ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ ЗАКВАСОК РИСОВОГО ГРИБА

**Куприец А.А.**

**Научный руководитель - Шингарева Т.И., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В последнее время все большую популярность у потребителей приобретают функциональные продукты питания, то есть сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов, таких как пищевые волокна, витаминные премиксы, пробиотики, микронутриенты и др.

Актуальным направлением в разработке ферментированных продуктов является повышение пищевой и биологической ценности продукции не только за счет внесения компонентов извне, но и за счет веществ, продуцируемых непосредственно заквасочной микрофлорой, и, прежде всего, полисахаридов. Последние можно отнести к физиологически функциональным пищевым ингредиентам за счет их полезного действия на организм, включая иммуномоделирующее, противоопухолевое, противометастазное, противоаллергическое, противомикробное, ранозаживляющее действие.

Вызывает интерес такой полисахарид как кефиран, который впервые изучен японскими учеными. Актуальность изучения строения и свойств кефирана определяются уникальным действием этого полисахарида на организм. Проведенные клинические исследования подтвердили противоопухолевую, противоастматическую и иммуномоделирующую активность кефирана, а также его ингибирующую активность к некоторым патогенным микроорганизмам. Российскими учеными оптимизированы параметры культивирования кефирных грибков для интенсификации процесса биосинтеза кефирана, включающие использование молочной сыворотки в качестве основного сырья для приготовления кефирной закваски, разработана технология производства кефира с повышенным содержанием данного полисахарида.

Помимо кефирной закваски представляет интерес использование при выработке молочных продуктов естественной симбиотической закваски рисового гриба, свойства которого в настоящее время изучаются многими учеными. Поэтому целью исследования являлось изучение свойств закваски рисового гриба, включая способность синтезировать полисахариды.

В ходе исследований изучены культурально-морфологические свойства рисового гриба, а также его способность развиваться в различных питательных средах. Выявлено, что данный симбиоз микроорганизмов, в сравнении с кефирной закваской, обладает менее выраженной газообразующей способностью и способностью к продуцированию этилового спирта. В то же время закваска рисового гриба обладает более выраженными вязкостными характеристиками. Определены параметры сквашивания закваски рисового гриба, при которых кислотообразование и ароматобразование этой закваски приближено к кефирной.

Кроме того отработана методика определения полисахарида кефирана применительно к закваске рисового гриба, что дает основание для дальнейших исследований.