

СОК БЕРЕЗОВЫЙ – ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ЛАКТОФЕРМЕНТИРОВАННЫХ НАПИТКОВ

Грахольская М.А., Бубнов Д.С.

**Научный руководитель – Развязная И.Б., старший преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

На современном этапе к приоритетным, направлениям перерабатывающей промышленности относится импортозамещение, рациональное использование растительного сырья, максимально возможное сохранение биологически активных веществ исходного продукта. Достижения в области консервирования растительного сырья позволяют предложить оригинальные решения по выпуску наиболее востребованных на рынке слабокислых ферментированных продуктов.

Использование методов биотехнологии позволяет как расширить ассортимент продукции, так и получать продукты повышенной биологической и пищевой ценности.

В качестве основного сырья для лактоферментации был выбран березовый сок. В соке может содержаться до 1,4 % растворимых сухих веществ, доля сахаров из которых составляет в среднем 93%. Активная кислотность сока $pH=6,2$. Белка содержится в соке 0,01 %, общего азота 0,0016 %. Зольность в соке 0,012 %. Сок имеет незначительное содержание растворимых сухих веществ, поэтому для повышения доли ростовых факторов для молочнокислых бактерий в смесь для ферментации вносили сахар в различных концентрациях. За основу было взята концентрация сахара в соках березовых с сахаром. Для обогащения химического состава сброженного березового сока использовали следующие фитодобавки: сушеные яблоки, мяту перечную, ячмень, зеленый чай. На основе проведенных исследований фитодобавки вносили в виде настоев, приготовленных на соке. Следует отметить, что смешивание березового сока с настоями фитодобавок можно проводить до либо после ферментации. Однако в ходе проведенной работы и последующих определений физико-химических показателей и дегустационной оценки отмечено, что внесение фитодобавок в виде настоев лучше проводить до лактоферментации.

Таким образом, несмотря на незначительное содержание ростовых компонентов в березовом соке, он является перспективным сырьем для проведения ферментации чистыми культурами молочнокислых бактерий.