

**ВЛИЯНИЕ РАЗЛИЧНЫХ СТИМУЛЯТОРОВ РОСТА НА РАЗВИТИЕ
БИФИДОБАКТЕРИЙ В ПИТЬЕВОМ МОЛОКЕ****Т.И. Шингарева, О.И. Кушцова, И.Б. Гирилович****Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

В условиях нашей республики функциональное питание, содержащее живые культуры бифидо- и лактобактерий, является наиболее доступным для населения способом массовой профилактики дисбактериозов и повышения защитных сил организма. Поскольку коровье молоко не является естественной средой обитания бифидобактерий, они в нем развиваются очень медленно. Поэтому в настоящее время исследованы различные способы увеличения активности бифидофлоры в коровьем молоке. В большинстве исследований при решении этой проблемы используют вещества, стимулирующие рост бифидобактерий, в качестве которых применяют обезжиренную сою, экстракт картофеля, тростниковый сахар, кукурузный экстракт, морковный сок, а также аминокислоты и их соли, аминсахара, соли железа, сорбит, микроэлементы и т.д.

В настоящее время широкое распространение получили кисломолочные бифидосодержащие напитки, коктейли, йогурты. Однако изыскиваются возможности обогащения этими микроорганизмами и других молочных продуктов, к примеру, творога, десертов и т.д. В этой связи представляло интерес создать технологию получения питьевого молока функционального назначения, обогащенного жизнеспособными клетками бифидобактерий, без предусмотрения их интенсивного размножения в продукте, что и явилось целью настоящей работы.

В качестве объектов исследований использовали: молоко обезжиренное восстановленное с содержанием сухих веществ 9%, молоко цельное натуральное, бактериальные закваски бифидобактерий, стимуляторы роста: лактулоза, соль поваренная.

При проведении научных исследований установлено, что вид используемого молока: обезжиренное восстановленное или цельное натуральное существенно влияния на интенсивность развития в нем бифидофлоры не оказывает: бифидобактерии одинаково хорошо сохраняются как в обезжиренном восстановленном молоке, так и в цельном. Изучена возможность использования стимуляторов роста: лактулозы и соли поваренной в низких концентрациях для стимулирования развития бифидобактерий при производстве молока питьевого. Определено, что независимо от вида применяемого молока: обезжиренное восстановленное или цельное натуральное лактулоза в количестве 1% и соль поваренная в количестве 0,3% от массы молока существенно интенсифицируют рост бифидобактерий, при этом улучшаются вкусовые качества продуктов, что может в дальнейшем быть учтено при разработке технологических режимов и этапов производства молока питьевого функционального назначения, обогащенного пробиотической микрофлорой.