

только, что напиток, полученный с использованием рисового гриба, обладает целым комплексом лечебно-профилактических свойств. Он способен восстанавливать обмен веществ, выводить из организма человека радиоактивные элементы, нормализовать кровяное давление, укреплять нервную систему, снимать головные боли, растворять камни в почках и т.д. Таким образом, можно предположить, что при своем развитии рисовый гриб продуцирует значительное количество биологически активных веществ, способных оказывать терапевтический эффект и придавать напитку повышенную биологическую ценность.

При проведении экспериментальных исследований представляло интерес выявление оптимальных условий культивирования рисового гриба на различных питательных субстратах, преимущественно растительных.

Жизнедеятельность рисового гриба оценивали по конечным продуктам обмена веществ: изменению сухих веществ, редуцирующих сахаров, кислотности, ферментативной активности, накоплению спирта, диоксида углерода и т.д.

В ходе экспериментальных исследований определено влияние внешних условий среды на развитие рисового гриба. В частности, установлено, что компоненты питательной среды в которой развиваются микроорганизмы, существенно влияет на протекание метаболических процессов рисового гриба.

На основании полученных данных разработана рецептура нового напитка брожения лечебно – профилактической направленности, кроме того, напиток обладает приятным вкусом и освежающим и жаждоутоляющим эффектом.

УДК 663.479

НОВЫЙ НАПИТОК ДЛЯ ДИАБЕТИКОВ

Цед Е.А., Якиревич Л.М., Макасева О.Н., Яромич Л.П.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

В настоящее время весьма актуальной является разработка пищевых продуктов, входящих в рацион питания людей больных сахарным диабетом. Одним из направлений создания таких продуктов специального назначения, в том числе и безалкогольных напитков, способных корректировать уровень содержания сахара в крови, является разработка технологий получения низкокалорийных продуктов (с пониженным содержанием сахара), либо с полной заменой его другими веществами – сахарозаменителями.

Целью данной работы является разработка технологии нового напитка брожения, предназначенного для питания людей, больных сахарным диабетом. Процесс получения нового напитка предусматривает не только замену сахарозу другим подсластителем, но и дополнительное обогащение его состава биологически активными веществами микробиологического биокомплекса.

Новизна данной разработки заключается в том, что была подобрана и оптимизирована среда, используемая для развития полисимбиотической культуры под тривиальным названием рисовый гриб, в состав которой входит натуральный пчелиный мед.

В ходе экспериментальных исследований были выявлены оптимальные условия и режим культивирования рисового гриба на данной среде, в результате активной жизнедеятельности которого формируются основные физико-химические и органолептические показатели напитка. Установлено, что использование в культуральной среде пчелиного меда интенсифицирует активность метаболизма рисового гриба.

На основании полученных данных разработана рецептура нового напитка брожения лечебно-профилактической направленности, который обладает противодиабетическим свойством, а также приятным вкусом, освежающим и жаждоутоляющим эффектом.