

пяной продукт заведомо с искаженными данными по качеству. Считаем, что следует изыскивать наиболее точные методы оценки качества крупяной продукции и исследования в направлении выявления определяющих показателей качества продолжать.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Егоров, Г.А. Управление технологическими свойствами зерна. / Г.А. Егоров. – Воронеж: Воронежский государственный университет, 2000. – 348 с.

УДК 637.146:641.562

### **ПРОБИОТИЧЕСКИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ОБОГАЩЕННЫЕ ФРУКТОЗОЙ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**Сафроненко Е.В., Жабанос Н.К.**

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

В первые годы жизни ребенка основополагающим условием для нормального роста, развития и укрепления здоровья является рациональное питание, от которого зависит нормальное функционирование органов пищеварения.

В детском питании должны присутствовать углеводы (сахар, глюкоза), которые необходимы организму: как источник энергоснабжения; для поддержания на постоянном уровне содержания глюкозы в крови; для питания мышечной ткани и участия в иммунных и защитных реакциях. Однако избыточное потребление детьми сладких углеводов приводит к повышенной нагрузке на инсулярный аппарат поджелудочной железы (возможность развития диабета), развитию кариеса, повышению уровня холестерина в крови, что усиливает отложение жиров в артериях [1]. Поэтому в продуктах питания для детей целесообразно глюкозу и сахарозу заменять фруктозой, которая усваивается организмом без участия инсулина.

Проведены исследования по ферментации молочных основ с различным содержанием фруктозы, пробиотическими бактериальными концентратами Пробилакт, состоящими из специально подобранных микроорганизмов: *Streptococcus salivaris subsp. thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*/ *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium ssp.*

Установлено, что введение фруктозы в молочную основу улучшает вкусовые характеристики кисломолочных продуктов, увеличивает содержание жизнеспособных клеток пробиотических лактобацилл и бифидобактерий, что повышает функциональные свойства продуктов.

Кисломолочные продукты с фруктозой имеют более сладкий вкус и будут охотнее приниматься детьми. Благодаря более высокому содержанию пробиотических лактобацилл и бифидобактерий, такие продукты смогут более эффективно нормализовать микрофлору желудочно-кишечного тракта, что является важным фактором в формировании здоровья детей.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Громов О.А., Ребров В.Г. Эволюция сахарозаменителей и актуальные вопросы их применения у детей и подростков //Вопросы детской диетологии. 2008. Т. 6. № 5. С. .33-37.

УДК 637.146.33

### **НОВЫЕ ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ БАКТЕРИАЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ**

**Сотченко О.Г.**

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»  
г. Минск, Республика Беларусь

Важным и обязательным компонентом для производства ферментированных молочных продуктов являются бактериальные концентраты. Наиболее перспективным способом применения бактериальных концентратов является их непосредственное внесение в подготовленное сырье, что обеспечивается высоким содержанием жизнеспособных микроорганизмов. В качестве концентратов прямого (непосредственного) внесения могут быть использованы сухие лиофилизированные и замороженные бактериальные концентраты. В настоящее время все большее распространение получают замороженные бактериальные концентраты.

Цель работы – разработать отечественную технологию производства замороженных бактериальных концентратов прямого внесения в подготовленное сырье.

Исследовано влияние криозамораживания на мезофильные лактококки и термофильный стрептококк, подобрана криопротекторная защитная среда на основе сухого обезжиренного молока и сахарозы. Проведены опытные выработки замороженных бактериальных концентратов на опытно-технологическом производстве РУП «Институт мясо-молочной промышленности», на основании которых разработана нормативная документация для производства замороженных бактериальных концентратов. Установлены сроки годности замороженных бактериальных концентратов, которые составляют 2 месяца при темпе-