

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**о клиническом эффекте использования заквасок и  
концентратов бифидобактерий, разработанных в Восточно-  
Сибирском государственном технологическом университете**

Исследования по изучению физиолого-биологических свойств бифидобактерий с целью их промышленного использования в Восточно-Сибирском государственном технологическом университете были начаты в 1980 году. За этот период достигнуты значительные успехи. Разработан эффективный способ активизации бифидобактерий в молоке, который позволил создать принципиально новую технологию получения жидких заквасок.

С использованием жидкой закваски бифидобактерий разработана технология производства кисломолочного напитка «Бифивит», клиническая апробация которого проводилась в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Бурятской АССР № 184 от 15.10.84 с 15.01.85 по 14.02.85 на базе Дома ребёнка №1 г. Улан-Удэ. Результаты клинической апробации показали высокую эффективность продукта при вскармливании детей раннего возраста. «Бифивит» был рекомендован для широкого использования в лечебном питании детей различных возрастных групп. В декабре 1985 года кисломолочный напиток «Бифивит» был внедрён в производство на детской молочной кухне №2 г. Улан-Удэ.

Жидкие закваски бифидобактерий могут храниться в течение 14 суток, что ограничивает их применение. В связи с этим для широкомасштабного внедрения бифидосодержащих продуктов на предприятиях молочной промышленности кафедрой «Технология молока и молочных продуктов» ВСГТУ были разработаны научно обоснованные технологии лиофилизованных препаратов бифидобактерий (заквасок и концентратов), производство которых освоено в научно-исследовательской лаборатории ВСГТУ. Предложенные технологии по сравнению с известными отечественными и зарубежными аналогами имеют следующие преимущества:

- сухие препараты активно ферментируют молоко и пищевые среды без использования стимуляторов роста;
- высокая биохимическая активность препаратов сокращает процесс сквашивания и повышает количество жизнеспособных клеток бифидобактерий;
- для получения биомассы бифидобактерий при изготовлении концентратов используется дешевая питательная среда на основе творожной сыворотки;

- при изготовлении заквасок в условиях производства гарантируется высокое качество продуктов;

- простота приготовления продуктов с использованием препаратов позволяет организовать их производство на любом предприятии.

С использованием разработанных заквасок создан широкий ассортимент бифидосодержащих молочных продуктов. Производство этих продуктов освоено на молочных предприятиях Бурятии (г. Улан-Удэ, с. Мухоршибирь, курорт Горячинск), Иркутской области (гг. Иркутск, Ангарск, Усолье-Сибирское), Хабаровского края, Амурской и Читинской областях.

С целью применения КБЖ в мае-июле 1998 года на базах неонатального центра и городской инфекционной больницы г.Улан-Удэ была проведена его клиническая апробация. Полученные результаты показали высокий клинический эффект КБЖ в комплексном лечении больных с дисбактериозом различной этиологии.

В августе 1998 года на кафедре «Технология молока и молочных продуктов» ВСГТУ было организовано научное малотоннажное производство КБЖ.

Выпуск КБЖ осуществлялся на основании разрешительных документов, выданных Центром ГСЭН в РБ (ТУ 9229-001-02069473-98, технологической инструкции, гигиенического сертификата).

Для реализации КБЖ были заключены договора на поставку концентратов с учреждениями здравоохранения (городская инфекционная больница, неонатальный центр, лечебно-реабилитационный центр «Здоровье», Дом ребенка №1, курорт «Горячинск», роддом №2 и сеть аптек города).

Длительное использование КБЖ подтвердило высокую эффективность препарата, о чем свидетельствуют положительные отзывы потребителей и имеющийся спрос у населения Республики Бурятия.

Зам. министра здравоохранения  
Республики Бурятия



С.И.Демин