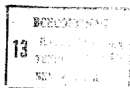




ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



- (21) 3224569/28-13
(22) 18.12.80
(46) 23.03.85. Бюл. № 11
(72) М. А. Алексеев, Л. И. Воробьева,
Л. А. Остроумов и Е. Ф. Отт
(71) Алтайский филиал Всесоюзного научно-исследовательского института маслодельной и сыродельной промышленности
(53) 637.33 (088.8)
(56) 1. Остроумов Л. А. и др. Регулирование пропионовокислого брожения в сыре. — «Молочная промышленность», 1977, № 12, с. 11—13.
2. Авторское свидетельство СССР № 825634, кл. А 23 С 19/02, 1979.
3. Авторское свидетельство СССР № 825632, кл. А 23 С 19/02, 1979.
4. Авторское свидетельство СССР № 825633, кл. А 23 С 19/02, 1979.

(54) (57) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛЬТУРЫ ПРОПИОНОВОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ В СОСТАВЕ ЗАКВАСКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА «СОВЕТСКИЙ», предусматривающий приготовление культуры штамма *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *globosum* Б-3, отличающийся тем, что, с целью повышения устойчивости целевой закваски к ингибирующим факторам на протяжении всего процесса выработки сыра и повышения таким образом его качества, одновременно готовят культуру штаммов *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *globosum* 11 и *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *freudenreichii* А-1, после чего полученные культуральные среды смешивают из расчета получения соотношения жизнеспособных клеток 1:1:1, охлаждают и расфасовывают.

Изобретение относится к сыроделию и касается приготовления закваски штаммовой культуры пропионовокислых бактерий, которая может быть использована при производстве сыров с высокой температурой второго нагревания [1] — [4].

Цель изобретения — повышение устойчивости целевой закваски к ингибирующим факторам на протяжении всего процесса выработки сыра и повышения таким образом его качества.

Сущность изобретения заключается в следующем.

Культура пропионовокислых бактерий — штаммы *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *freudenreichii* A-1, *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *globosum* D-3u, *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *globosum* 11 готовят в экспериментальных условиях в соотношении 1:1:1 по количеству жизнеспособных клеток. В этом случае сыр, выработанный с этой культурой, оценивался (по рисунку, вкусу и запаху) намного выше, чем сыр, выработанный с культурой пропионовокислых бактерий, подобранной в других соотношениях по количеству клеток этих же штаммов.

Пример. Для приготовления культуры пропионовокислых бактерий, используемой в составе закваски для производства сыра

«Советский» берут три штамма вида *Propionibacterium freudenreichii*; *P. freudenreichii* A-1, *P. globosum* B-3; *P. globosum* 11.

Для культивирования пропионовокислых бактерий применяется среда следующего состава: 40%/о-ная молочная кислота 20 мл, пептон 20 г, дрожжевой автолизат (или кукурузный экстракт) 10 мл, водопроводная вода 1 л, активная кислотность (7,0±0,1) ед. рН.

Культуры штаммов готовят раздельно. В приготовленные стерильные среды вносят соответственно инокулят штаммов *P. freudenreichii* A-1, *P. globosum* B-3, *P. globosum* 11. Инокулированные среды пропионовокислых бактерий термостатировали при (30±1)°С в течение (72±1)°С. По истечении этого срока в культуральных средах определяли количество жизнеспособных клеток пропионовокислых бактерий (с помощью фотозлектроколориметра и построенной заранее стандартной кривой).

Культуральные среды смешивали из расчета получения соотношения жизнеспособных клеток 1:1:1. Готовую бульонную культуру после охлаждения расфасовывали и отправляли на предприятия для непосредственного внесения в перерабатываемое на сыр молоко.

Редактор В. Иванова
Заказ 1240/2

Составитель И. Приналова
Техред И. Верес
Тираж 596

Корректор А. Тяско
Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж—35, Раушская наб., д. 4/5
Филиал ППП «Патент», г. Ужгород, ул. Проектная, 4