

З А К Л Ю Ч Е Н И Е

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 лиофилизированных 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 дешёвая питательная среда на основе творожной сыворотки;

