

*Матеріали VII Міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів.
Актуальні задачі сучасних технологій – Тернопіль 28-29 листопада 2018.*

УДК 664

Г.С. Пилипець, М. Д. Кухтин, докт. вет. наук.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

**ТЕХНОЛОГІЧНА ОЦІНКА МІКРОФЛОРИ В ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ
КЕФІРУ**

G.S. Pulupets, M.D. Kukhtyn

**TECHNOLOGICAL ASSESSMENT OF MICROFLOORS IN PROCESS
OF KEPHY STORAGE**

Відмінність кефіру від інших кисломолочних продуктів в тому, що закваскою служить особлива культура грибків, така, що є симбіозом з безлічі мікроорганізмів. Біфідобактерії - живі організми, схожі на пружні сирні грудочки округлої форми і різноманітних розмірів. У народі вони більше відомі як грибки кефірів. Ці мікроорганізми, що нагадують сніжки, при правильному догляді ростуть мало не на очах. Головне ж достоїнство цих грибків - їх оздоровчі властивості. А найкорисніший продукт, який можна отримати з їх допомогою і який украй необхідний для нормального стану нашого організму, - це кефір.

Кефір – це кисломолочний напій, продукт змішаного молочнокислого та спиртового бродіння, який виробляють шляхом сквашуванням молока кефірними грибками, симбіотичною кефірною закваскою або заквашувальним препаратом. Заквашується декількома видами мікроорганізмів: молочнокислих бактерій і дріжджів. Дріжджі є характерною ознакою кефіру, вміст їх повинен бути не менше 10^3 КУО (колоній утворюючих одиниць) в 1 грамі продукту. Кефір легко засвоюється, надає тонізуючу дію. Він, як і інші кисломолочні продукти (кисле молоко, ацидофілін), впливає на роботу шлунку і кишечника: стимулює виділення травних соків, нормалізує моторну (рухову) функцію травного тракту, порушує апетит. Ці властивості можна використовувати в першому триместрі вагітності за наявності токсикозу (в цьому випадку кефір можна вживати для поліпшення апетиту).

Молочна кислота, що міститься в кефірі, володіє антимікробними властивостями і надає сприятливу дію на мікрофлору кишечника, тому кефір рекомендують приймати під час лікування антибактеріальними препаратами, оскільки він допомагає підтримати нормальну мікрофлору кишечника, на яку згубно діють антибіотики. Особливо корисний біокефір, збагачений біфідобактеріями, які в нормі в таких продуктах не містяться: певними групами (штамами) кишкової палички, що виробляє вітаміни і антибіотики, новими штамми лактобактерій. Такі кисломолочні продукти містять відразу цілий «набір» корисних організму бактерій, які поселяються в кишечнику і виробляють вітаміни, ферменти, антибіотики.

Метою роботи було провести мікробіологічну оцінку мікрофлори в процесі зберігання кефіру за вмістом дріжджів. Проведено дослідження з визначення органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних властивостей кефіру торгової марки «Молокія» було досліджено зміну кількості лактобактерій, дріжджів та зміну кислотності при різних умовах зберігання. Також було проведено моніторинг таких торгових марок кефіру 1-«Галичина», 2-«Селянський», 3-«Ферма», 4-«Слов'яночка» представлених у торговій мережі міста Тернопіль. Дослідження показали відсутність кишкової палички, а також відсутність лактобактерій у зразках 1 та 2. За мікробіологічними показниками кефір можна зберігати до 14 діб за температури від 0 до 5 °С без значних змін мікрофлори.