

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ
ЧЕТВЕРТОЇ МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«Перспективи розвитку м'ясної,
молочної та олієжирової галузей
у контексті євроінтеграції»**

24 — 25 березня 2015 р.

Київ НУХТ 2015

Програма і матеріали четвертої міжнародної науково-технічної конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», 24 — 25 березня 2015 р. — К.: НУХТ, 2015р. — 180 с.

Видання містить програму і матеріали четвертої міжнародної науково-технічної конференції

Розглянуто проблеми розвитку і удосконалення існуючих технологій м'ясної, олієжирової та молочної галузей в Україні та світі та створення нових підходів щодо оцінки якості і безпеки сировини і продуктів галузі на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств в контексті євроінтеграції України.

Розраховано на підготовлених дослідників, які займаються науковими інноваціями і вирішеннюзначеними проблемами у м'ясній, молочної та олієжирової промисловості.

Редакційна колегія: А.І. Українець, Т.Л. Мостенська, Г.І. Гончаров, В.М. Пасічний, Л.В. Пешук, Г.Є. Полішук, В.В. Манк, І.І. Кишенько, Т.О. Рашевська, О.М. Полумбрик, М.І. Осейко, І.Г. Радзівська, Є.І.Шеманська, Н.В. Акутіна

*Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 8 від «04» березня 2015 р.*

© НУХТ, 2015

**16. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ
ПРОБІОТИКІВ У СПРЕДАХ
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Ткаченко Н.А., Куренкова О.О.

Одеська національна академія харчових технологій

Жири та жирові продукти є незамінним фактором харчування, завдяки своїй високій харчовій цінності, але при надмірному споживанні жири перетворюються на чинник ризику для здоров'я, з яким пов'язані надлишкова маса тіла та ожиріння. До того ж, надмірне споживання жирів тваринного походження, які є джерелами холестерину, насичених і трансізомерних жирних кислот, може стати причиною серцево-судинних захворювань, спровокувати окремі форми ракових захворювань.

На українському ринку молочної продукції вершкове масло і спреді зазвичай мають біля 16-20% у грошовому вираженні. Вітчизняні виробники віддають перевагу виробництву спредів з низьким вмістом молочного жиру, тому на ринку натурального вершкового масла і справжніх спредів все менше і менше.

Особливість складу і технології спредів функціонального призначення обумовлюється можливістю використання при їх виробництві рослинних жирів, які дозволяють одночасно вирішити дві задачі: збільшити об'єм виробництва жирних продуктів; регулювати жирнокислотний склад за рахунок підвищення кількості ненасичених жирних кислот і зниження масової частки холестерину.

В якості функціональних інгредієнтів пропонується використання пробіотиків, які здатні виявляти нормалізуючу дію на кишковий мікробіоценоз організму людини. Основними джерелами пробіотиків є кисломолочні продукти, які, на жаль, характеризуються нетривалим терміном зберігання, а крім того, не всіма споживачами включаються в традиційні харчові раціони. Альтернативою кисломолочним продуктам з живими мікроорганізмами можуть слугувати спреди, збагачені пробіотичними культурами. Особливості технології спредів, сучасні способи стабілізації лабільних інгредієнтів, а також відомі прийоми підвищення активності пробіотиків дозволяють створити нові види спредів, що включають живі мікроорганізми.

Пробіотики доцільно вводити в водно-молочну фазу, внаслідок їх доброї розчинності у воді. Завдяки утворенню зворотної емульсії в процесі виробництва спредів, стає можливим додатковий захист пробіотичних мікроорганізмів, що знаходяться в гідрофільній дисперсійній фазі, за допомогою гідрофобного дисперсійного середовища. Жирова фаза сприяє захисту пробіотиків, в першу чергу, анаеробних біфідобактерій, які перебувають у водно-молочній фазі, від негативних впливів навколишнього середовища, що призводять до загибелі живих мікроорганізмів. Для солодковершкового спреду пропонується використовувати в якості пробіотичного компонента *Bifidobacterium animalis Bb-12* у складі бакконцентрату прямого внесення *FD DVS Bb-12* датської фірми Хр. Хансен, для кислочвершкового спреду – *Lactobacillus acidophilus La-5* у складі бакконцентрату прямого внесення *FD DVS La-5* тієї ж фірми.

Біфідобактерії – найважливіші представники мікрофлори людини, як в кількісному відношенні – їх питома вага у складі мікробіоценозу становить від 85 до 95%, так і в якісному, враховуючи їх роль у підтримці гомеостазу організму людини. Біфідобактеріям належить провідна роль у нормалізації мікробіоценозу кишечника, підтримці неспецифічної резистентності організму, поліпшенні процесів всмоктування і гідролізу жирів, білкового та мінерального обміну, синтезі біологічно активних речовин, у тому числі, вітамінів. Дефіцит біфідофлори є одним з патогенетичних факторів тривалих кишкових порушень у дітей і дорослих, веде до формування хронічних розладів травлення. Все це дозволяє розглядати їх як ефективний біокоректор і основу для створення продуктів, що володіють багатфакторним регулюючим і стимулюючим впливом на організм, а також як одну з основних категорій функціонального харчування.

Лактобацили, потрапляючи в кишечник, витісняють з його порожнини шкідливі мікроорганізми за рахунок зниження активної кислотності й адгезії клітин лактобацил на стінках епітелію, активно пригнічують гнильні бактерії, оскі-

льки синтезують природні бактеріоцини – лактоцидін та ацидофілін, що безумовно важливо для організму і його нормальної життєдіяльності.