



Самарский государственный технический университет

Получение биомассы кефирных грибков

Кефирные грибки являются одной из наиболее востребованных заквасок при производстве кисломолочных напитков и приготовлении молочных продуктов детского питания и безвозвратно утилизируются после использования, поэтому поиск решения рационального использования их в пищевой промышленности представляется актуальной задачей.

Использование молочной сыворотки в качестве основы питательной среды для культивирования биомассы кефирных грибков, благоприятно оказывает влияние на рост биомассы, способствует биосинтезу аминокислот, что является актуальным на пути создания биологически активной добавки для обогащения пищевых продуктов.

Новизна – получение биологически активной добавки с желаемым содержанием незаменимых аминокислот за счет разработанной биотехнологии для культивирования биомассы кефирных грибков на основе молочной сыворотки; использование для разработки технологий пищевых продуктов с повышенной биологической ценностью: пшеничный хлеб, сыр и молочный десерт.

Преимущества - технология переработки молочной сыворотки обходит общеизвестные высокочрезвычайно энергоемкие технологические операции, такие как сушка и сгущение, что значительно удешевляет и ускоряет технологический процесс производства, а также делает процесс переработки молока по основному производству безотходным.



Ожидаемый результат

- разработка биотехнологии для производства гомогенизата биомассой кефирных грибков, выращенных на молочной сыворотке, на предприятиях Самарской области;
- разработка рекомендаций по использованию биотехнологии на предприятиях Самарской области;
- разработка рекомендаций по использованию гомогенизата биомассы кефирных грибков при производстве продуктов функционального назначения.