

**ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ ЧАЙНОГО ГРИБА
(MEDUSOMYCES GISEVII LINDAU)**

Чайный гриб (*Medusomyces gisevii* Lindau) – это симбиоз дрожжевого гриба (*Schizosaccharomycodes ludwigii*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Schizosaccharomyces pombe*, *Zygosaccharomyces bailii* и др.) и бактерии (*Acetobacter xylinum*), которые образуют огромную колонию, внешне похожую на медузу.

При культивировании происходят превращения сахарного раствора и чайной заварки в комплекс полезных для человеческого организма веществ. Культуральная жидкость обладает приятным кисло-сладким вкусом и превращается в слегка газированный напиток, который получил название «чайный квас». Данный напиток укрепляет центральную нервную систему, а также замедляет и облегчает течение туберкулеза. Используется как средство для лечения и облегчения общего состояния при ожогах. Понижает артериальное давление у больных гипертонией. Кроме того, настой гриба активно восстанавливает естественную микрофлору желудка после болезни и приема различных медицинских препаратов. В Европе чайный гриб широко распространен как тонизирующий напиток, который можно найти в любом магазине [1-2].

Необходимо отметить, что чайный гриб нашел применение и в других отраслях, например, в хлебопекарной промышленности, а именно при производстве пшеничного хлеба. При замесе теста в смесь компонентов добавляют культуральную жидкость чайного гриба в количестве 5-10% от веса муки. Приготовленный таким способом хлеб имеет приятный вкус и аромат. Кроме того, введение в рецептуру пшеничного теста культуральной жидкости гриба оказывает антагонистическое воздействие на жизнедеятельность споровой палочки *Bacillus subtilis* [3].

Настой чайного гриба имеет достаточно сложный химический состав, который включает в себя органические кислоты, спирт этиловый, антибиотик медузин, различные витамины, сахара, ферменты, липиды, а также пуриновые основания из чайного листа.

На кафедре биотехнологии и биоэкологии была разработана технология производства чайного напитка «Комбо» на основе культуральной жидкости чайного гриба. В ходе исследований были подобраны условия культивирования гриба, а также проведены социологические исследования, которые позволили подобрать рецептуру (различные вкусовые добавки). Произведенный напиток, по данной рецептуре, будет наиболее популярным среди потребителей.

В ходе производства напитка образуется отход – плодовое тело чайного гриба, на основе которого был разработан препарат «Комбошок», оказывающий стимулирующее действие на всхожесть и рост растений. Препарат себя прекрасно зарекомендовал в качестве стимулятора всхожести семян гречихи посевной (*Fagopyrum esculentum* Moench).

Таким образом, производство напитка на основе культуральной жидкости чайного гриба является безотходной технологией.

ЛИТЕРАТУРА

1. Щеглова, А.В. Чайный гриб: Чудо-целитель в трехлитровой банке / А.В. Щеглова. – М.: РИПОЛ классик, 2005. – 64 с.
2. Хачатрян, В. Чайный гриб / В. Хачатрян. – СПб: Диля, 2005. – 144 с.
3. Пищевая добавка для производства хлеба и хлебобулочных изделий: пат. 2140751 Россия, А23L1/30, А21D8/04 / А.В. Подобедов, Р.Д. Поландова, В.Н. Кузнецов, А.Н. Лисицын, С.В. Подобедов. – Заявл. Ассоциация «Ассоа»; опубл. 10.11.1999 // FindPatent.RU [Электронный ресурс]. – 2012. – Режим доступа : <http://www.findpatent.ru/patent/214/2140751.html>. – Дата доступа : 15.03.2013.