

**ОСОБЕННОСТИ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА РЫНКЕ БЕЛАРУСИ ЗАКВАСОК
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Закваски на рынке Беларуси представлены следующими производителями: «Генезис», «Эвиталия», «VIVO», «VITA», РУП «Институт мясомолочной промышленности» и др. [1–6].

Кефир, простокваша и ряженка изготавливаются на основе термофильного стрептококка. Однако отличительными чертами является то, что в кефир добавляется симбиоз нескольких видов микроорганизмов (молочнокислых стрептококков и палочек, уксуснокислых бактерий, дрожжей), а не только стрептококки; простоквашу изготавливают на основе чистых культур только молочнокислых бактерий; ряженку в отличие от простокваши и кефира вырабатывают из топленого молока [7].

Особенностью заквасок для некоторых йогуртов является наличие в их составе ацидофильной палочки. Она обладает выраженными терапевтическими свойствами, однако ее применение делает сгусток тягучим, «скользким» и придает излишне кислый вкус.

Также в некоторых йогуртах используются закваски с добавлением бифидобактерий и пропионовокислых бактерий. Пропионовокислые бактерии синтезируют витамин В₁₂ и обогащают им молочные продукты. Воспроизвести микрофлору бифидобактерий при перезаквашивании невозможно и крайне сложно создать условия для развития данных культур в обычных бытовых приборах.

В производстве сметаны 15%-ной жирности для получения более плотного сгустка допускается вносить в сливки ферментный препарат сразу после внесения закваски либо одновременно с закваской.

Для получения низкожирной сметаны в состав заквасок включают бактерии рода *Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris* и молочнокислые палочки. Такие закваски отличаются способностью синтезировать полимеры, которые повышают вязкость сгустка.

При производстве творога используются закваски двух типов: закваски, в состав которых входят мезофильные лактококки, палочки, уксусные бактерии, температурный оптимум для которых составляет 26–30°C; закваски, в состав которых входят лактококки и термофильные молочные стрептококки, оптимальной температурой для развития которых является 30–34°C.

Закваски при производстве сыра подбираются таким образом, чтобы ускорить созревание сыра, усилить сырный вкус, замаскировать горечь и предотвратить развитие бактерий группы кишечной палочки и маслянокислых бактерий. Наличие пропионовокислых бактерий обуславливает формирование крупных глазков. В производстве некоторых мягких сыров используют закваски, состоящие исключительно из лактококков, которые не образуют углекислого газа и ароматических веществ. РУП «Институт мясомолочной промышленности» в качестве добавочных культур вместе с основной закваской вносит также *Lactobacillus fermentum*, который усиливает и придает сыру хороший сырный вкус и улучшает рисунок.

ЛИТЕРАТУРА

1. <http://instmmp.by>
2. <http://propionix.ru>
3. <http://dokzar.ru>
4. <http://amabu.ru>
5. <http://zakvaski.by>
6. <http://vivo.by>
7. Красникова Л.В., Гунькова П.И., Маркелова В.В. Микробиология молока и молочных продуктов: Лабораторный практикум: Учеб.-метод. пособие. СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2013. – 85 с.