

ПРЕБИОТИКИ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Производство функциональных пищевых продуктов является приоритетным и актуальным направлением в пищевом производстве [1]. Для придания продукту функциональных и лечебно-профилактических свойств в молочной промышленности используются пробиотики (защитная симбиотическая микрофлора человека) и пребиотики (вещества не перевариваемые в желудке человека и являющиеся пищевым субстратом для основных пробиотиков – лакто- и бифидобактерий, обитающих в кишечнике человека).

Целью данной работы был анализ структуры рынка молочной продукции и выбор наиболее перспективных направлений для повышения пищевой ценности молока и молочной продукции.

На рисунке приведена структура рынка по отдельным видам молочной продукции (а) и динамика потребления функционального питания (б) в Республике Беларусь.



Рисунок – Структура рынка РБ по отдельным видам молочной продукции (а) и динамика потребления продуктов функционального питания (б)

Производство функциональных пищевых продуктов в РБ среди других продуктов питания занимает относительно малую долю рынка и не превышает 10%, в то время как за рубежом составляет 30-40%.

Из-за сложности производства пробиотиков и значительной их гибели в верхних отделах желудочно-кишечного тракта, ценность их использования для получения продуктов функционального питания ниже по сравнению с пребиотиками. Для выпуска функциональных молочных продуктов необходимо производство пребиотиков, рынок которых в Беларуси находится на начальном этапе становления. К основным пребиотикам относят производные углеводной природы: моносахариды, олигосахариды, полисахариды, сахарные спирты и кислоты [2].

Не все из пробиотиков одинаково эффективны, поэтому для организации их производства в РБ и использования для повышения качества молочной продукции требуется не только поиск наиболее активных пребиотических препаратов, но и разработка экспресс-методов контроля их биологической активности, что является дальнейшим этапом данной работы.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алешков, А. В. Пищевая промышленность – индустрия инноваций: монография / А. В. Алешков. – Хабаровск: РИЦ ХГУЭП, 2016. 188 с.
2. Храмцов, А. Г. Пребиотики как функциональные пищевые ингредиенты / А. Г. Храмцов, С. А. Рябцева, Р. О. Будкевич и др. // Вопр. питания, 2018. Т. 87. № 1. С. 5–17.