

УДК 664.642.1

Е.А. Флюрик, Н.В. Бушкевич

АКТИВАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЭКСТРАКТАМИ

В настоящее время наблюдается тенденция ухудшения качества хлебопекарных дрожжей, что в свою очередь приводит к снижению качества готовых хлебобулочных изделий. Поэтому исследования по разработке способов повышения качества дрожжей являются весьма актуальными.

В хлебопекарном производстве одним из основных факторов, влияющих на качество получаемой продукции, является биологическая активность дрожжей и способность их к адаптации. Для активации промышленно-значимых штаммов хлебопекарных дрожжей (*Saccharomyces cerevisiae*) предлагается использовать различные стимуляторы, а именно: янтарную кислоту, добавки растительного происхождения (содержащие целый комплекс биологически активных веществ, витамины, микроэлементы) и др.

На кафедре биотехнологии БГТУ ведутся исследования по разработке стимулятора на основе экстрактов растений, не только включённых в Государственную фармакопею (ГФ) Республики Беларусь, но и растений, не входящих в перечень ГФ, однако давно используемых в народной медицине.

В ходе работы качество дрожжей оценивали по следующим показателям: морфологические показатели клеток, их количество (биомасса).

Было отмечено повышение метаболической активности культуры микроорганизмов при активации штамма экстрактом алоэ (*Aloes extract fluid*), полученным из листьев алоэ древовидного (*Aloes arborescens folia*) и экстрактом из плодов голубики (*Vaccinium fructum*).