

ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ НАЛАГОДЖЕННЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОБІОТИЧНИХ НАПОЇВ В УКРАЇНІ

Колдашева В.О., Звягінцева О.В.

***Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків***

Відомо, що штами бактерій, які належать до родів *Lactobacillus* та *Bifidobacterium*, стали предметом численних досліджень і продемонстрували профілактичний клінічний вплив на певні фізіологічні функції. Але, крім очевидних свідчень позитивного впливу бактерій, що відповідають визначенню пробіотиків, на здоров'я споживачів, ці бактерії повинні мати здатність виживати і утворювати колонії в кишечнику, а також переносити процеси виробництва та зберігання харчових продуктів у жорстких умовах. Клінічні дані показують, що для забезпечення пробіотичної ефективності денна доза пробіотичних бактерій повинна становити не менше 10^9 КУО.

Ринок пробіотичних продуктів України зосереджений в основному на виробництві молочних та кисломолочних продуктів. Однак у деяких людей з непереносимістю лактози та/або алергією на білки молока, кисломолочні продукти можуть викликати розлад травлення, висип та інші реакції. А оскільки, харчова промисловість – одна з найважливіших галузей економіки України, то перспективним напрямом підвищення її ефективності є організація виробництва нових видів пробіотичної харчової продукції.

В цьому аспекті фрукти та овочі, які багаті на поживні речовини, вітаміни та мінерали, почали привертати увагу з боку харчової промисловості та споживачів. В даний час встановлено, що фруктові соки є важливими носіями пробіотичних культур, що поєднує корисні властивості фруктів та пробіотиків. Крім того, фруктові соки, які не містять молочних компонентів, дають відмінну можливість введення гіпоалергенних пробіотиків, наприклад *Lactobacillus paracasei subsp. paracasei* (EA027964B1).

Останнім часом багато закордонних виробників пропонують комерційні пробіотичні напої, що підтверджує високий інтерес та значущість цих нових продуктів, наприклад, Bravo Friscus (Probi AB, Sweden), GEFILUS Fruit drinks (Valio Ltd., Finland), Golden Circle Healthy Life Probiotic Juice (Golden Circle, Australia), Goodbelly® Carrot Ginger Flavor (Goodbelly, USA) та інші.

Молочнокисле бродіння фруктового соку, мабуть, підвищує його поживну цінність та збільшує час його зберігання порівняно з неферментованим соком при холодному зберіганні протягом 4 тижнів [1]. Однак необхідні подальші дослідження для адаптації комерційних штамів пробіотичних бактерій до низької кислотності середовища, збереження життєздатності клітин при холодному зберіганні та одержання прийнятних сенсорних властивостей.

Література:

1. Fruit Juice. Extraction, Composition, Quality and Analysis: Chapter 15 – Turning fruit juice into probiotic beverages. / Fernandes Pereira A.L.; Rodrigues S. / Rajauria, G., Tiwari, B.K., Eds. San Diego: Academic Press, 2018. PP. 279–287.