ДОСЛІДЕННЯ МІКРОФОРИ ДЕЯКИХ КЕФІРІВ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ

Власюк Є.О., Калюжная О.С., Стрілець О.П., Стрельников Л.С.
Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна
biotech_ukrfa@mail.ru

Кисломолочними є продукти, виробництво яких засновано на молочнокислому бродінні, тобто на перетворенні лактози у молочну кислоту молочнокислими бактеріями. Кефір займає особливе місце серед цих продуктів, так як для його виробництва використовують симбіотичну закваску – «кефірний грибок», що містить також і дріжджі. Саме цьому після внесення закваски у молоко починається не тільки молочнокисле бродіння, а й спиртове. У результаті такого змішаного бродіння утворюються молочна кислота, вуглецевий газ та спирт. Також виробляють біокефіри – це вид кефіру, в який додатково додані біфідобактерії.

Згідно діючого в Україні ДСТУ 4417:2005 «Кефір. Технічні умови» кількість молочнокислих бактерій повинна бути не менше $1x10^7$ КОЕ в 1 $см^3$, дріжджів – не менше $1x10^3$ КОЕ в 1 $см^3$. Згідно стандартних методик нами було визначено кількість молочнокислих бактерій та дріжджів у 5 зразках вітчизняних виробників (у дослідах використовували зразки жирністю 2,5 %) таких торгових марок: ТМ «Мої корівки» (МК «Галичина»), ТМ «Слов□яночка» (Філія ПАТ «Вімм-Білль-Данн-Укрїна» - «Харьківський молочний комбінат»), ТМ «Простоквашино» («Данон Україна»), ТМ «Добряна» (ДП «Мілкіленд-Україна»). Результати визначення кількісного та якісного складу мікрофлори зразків показали, що всі зразки відповідали ДСТУ за показником кількість молочнокислих бактерій, але не всі містили дріжджі, або кількість дріжджів була менше заявленої.

Таким чином, ми бачимо, що молочнокислих бактерій, корисність яких рекламують всі виробники, достатньо, а про дріжджі у продуктах замовчують, хоча без дріжджів напій не має права називатись кефіром.