

## ПЕРСПЕКТИВНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ В МЕДИЦИНЕ КУЛЬТУРАЛЬНОЙ ЖИДКОСТИ КЕФИРНОГО ГРИБА

Бабаева А.В., Стрилец О.П., Стрельников Л.С.

Национальный фармацевтический университет, г. Харьков, Украина

biotech\_urfa@mail.ru

В последние годы в Украине и мире активно проводится разработка новых видов функциональных напитков, которые имели бы позитивный, оздоравливающий эффект на организм человека. Одним из перспективных направлений является использование природных микробных ассоциаций, например кефирного грибка. Производство таких продуктов основано на глубоком изучении состава продуцента, образуемых им биологически-активных веществ и совершенствовании биотехнологических процессов.

Кефирный гриб – симбиотическая группа бактерий и микроорганизмов рода Зооглея (*Zoogloea*), используемая для получения молочного продукта, известного как кефир. Это симбиоз нескольких принципиально разных по морфологии, физиологии и биохимии групп микроорганизмов (*Lactococcus lactis ssp. lactis*, *Lactococcus lactis ssp. cremoris*, *Leuconostoc*, *Streptococcus thermophilus*, дрожжи, уксуснокислые бактерии). Живые кефирные грибки имеют неправильную форму, сильно складчатую или бугроватую поверхность; консистенция их упругая, мягко-хрящеватая; размеры их могут колебаться от 1-2 мм до 3-6 см и более. Биомасса кефирного грибка - это результат ферментации и жизнедеятельности полезных для здоровья микроорганизмов. Состав кефира на его основе уникален: витамин А; витамин В1; витамин В2; каротиноиды; ниацин (РР); витамин В6; витамин В12; кальций; железо; йод; цинк; фолиевая кислота; лактобактерии; дрожжи; спирт; многие полезные для человеческого организма ферменты, кислоты, легко усваиваемые белки, полисахариды, а также витамин D. Многочисленными исследованиями показано эффективность использования кефирного грибка для профилактики простудных и вирусных заболеваний, лечения множества болезней различной этиологии.