

**Болгова Наталія**

к.с.-г.н., доцент кафедри технології молока і м'яса  
Сумського національного аграрного університету

м. Суми

## **ПРЕБІОТИКИ У ВИРОБНИЦТВІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

Одним з надзвичайно перспективних напрямів молочної промисловості є застосування натуральних поліфункціональних біологічно-активних речовин. Вони безпечні і широко застосовуються у харчуванні населення [2, 3, 4]. До них відносяться пребіотики. Це функціональний харчовий інгредієнт у вигляді речовини або комплексу речовин, що при систематичному споживанні забезпечує сприятливу дію на організм людини в результаті нормалізації складу і біологічної активності нормальної мікрофлори кишечника [3, 5].

За останні десятиліття пребіотики, у складі харчових продуктів, увійшли до повсякденного раціону різних груп населення з метою профілактики і корекції кишкового мікробіоценозу.

Відомий цілий ряд речовин, здатних при малих концентраціях стимулювати ріст і підвищення біологічної активності нормальної мікрофлори організму людини. Хімічна природа пребіотиків різноманітна. Основними видами їх є: ди- і трисахариди; оліго- і полісахариди; багатоатомні спирти; амінокислоти і пептиди; ферменти; органічні низькомолекулярні і ненасичені вищі жирні кислоти; антиоксиданти; корисні для людини рослинні і мікробні екстракти та інші [2, 3,4].

Основна перевага пребіотиків полягає у стійкості до дії гідролаз кишечника і розщеплюванню лише під дією ферментів нормальної мікрофлори товстого кишечника. До інших фізіологічних ефектів пребіотиків варто віднести здатність до виведення з організму токсинів, захист епітелію кишечника, посилення імунної активності мікрофлори кишечника, антитоксичну, антиканцерогенну дію і ін. [1, 4].

Беручи до уваги вищевикладене, можна зробити висновок, що використання олігофруктози у виробництві кисломолочних продуктів сприятиме благотворному впливу на загальний стан організму. Це пов'язано з тим, що олігофруктоза – значущий компонент для харчування і розвитку власної мікрофлори кишечника нашого організму. Отже, збагачені олігофруктозою кисломолочні продукти забезпечуватимуть захисні функції організму і сприятимуть зміцненню імунітету.

### Література

1. Бондаренко В.М. Препараты пробиотики, пребиотики и синбиотики в терапии и профилактике кишечных дисбактериозов. *Фарматека*. 2003. №7. С. 56–63.
2. Бывайлова Е.А. Разработка технологии обогащенного ацидофильного продукта с повышенной пищевой ценностью и пребиотическими свойствами : дис. ... кандидата техн. наук : 05.18.04 / пос. Персиановский, 2014. 168 с.
3. Горелов А.В., Усенко Д.В., Елезова Д.В. Использование пробиотических продуктов в лечении кишечных инфекций у детей. *Вопросы современной педиатрии*. 2005. №2. С. 47–52.
4. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила: ДСТУ 4518 [Чинний від 2010–10–28]. Київ :Держспоживстандарт України, 2010. 12 с. (Національний стандарт України)
5. Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов; ред. проф., д-ра техн. наук И. М. Скурихина, 2-е изд., перераб. и доп. Москва, ВО "Агропромиздат", 1987. 224 с.