

Обогащение кондитерских изделий пробиотическими культурами AiVi® — перспективно и технологично для производителя, полезно для потребителя!

Вопрос обогащения пробиотиками кондитерской и мучной продукции активно обсуждается специалистами пищевой промышленности. Однако массового распространения пробиотические культуры в кондитерской отрасли до сих пор не получили. О причинах этого и перспективах обогащения пробиотиками кондитерских изделий мы расспросили **Елену Ярошенко** – отраслевого технолога кондитерского направления ГК «СОЮЗСНАБ», единственного в России производителя промышленных лиофилизированных пробиотических культур не только для молочной, но и масложировой отрасли, производства напитков, продуктов быстрого приготовления и мороженого, а также кондитерских изделий.

Елена, о пользе пробиотиков для здоровья человека сегодня известно всем. Однако тенденция обогащения продуктов данными культурами получила широкое распространение только в молочной отрасли. Насколько перспективно обогащение пробиотиками кондитерских изделий?

Направление очень перспективное. Полезной пробиотической микрофлоры с молочными продуктами поступает в организм человека недостаточно. Во-первых, по данным ВОЗ количество потребляемых кисломолочных продуктов на душу населения не соответствует рекомендуемому минимуму. Во-вторых, многие люди не используют в рационе данную продукцию по медицинским показаниям или просто не слишком любят ее. Обогащение пробиотиками кондитерских изделий позволит увеличить долю полезной микрофлоры, поступающей в организм с пищей. Особенно это важно для детей, которые, как известно, самые большие сладкоежки.

Но почему тенденция обогащения пробиотиками кондитерских изделий до сих пор не получила широкого распространения?

Для кондитерской отрасли это направление новое, предусматривающее тщательный подбор свойств пробиотических культур и формы

их выпуска с учетом особенностей выживания микрофлоры в сахаристых и мучных изделиях.

Расскажите о пробиотических культурах AiVi®, разработанных для кондитерской отрасли. В чем их особенность?

Культуры выпускают в лиофилизированной форме, что обеспечивает удобство их внесения в любые кондитерские массы, будь то жировая начинка, глазурь, суфле или кремы для мучных кондитерских изделий. Для лучшей выживаемости в продуктах мы наладили выпуск культур в инкапсулированной форме – активную микрофлору помещают в специальную защитную капсулу, которая разрушается только при потреблении готового продукта.

Пробиотические культуры AiVi® полностью состоят из микроорганизмов, специфичных именно для организма человека – *Bifidobacterium* и *Lactobacillus*.

Безопасность, функциональность и физиологическая польза пробиотических культур AiVi® доказаны в ходе ограниченных плацебо-контролируемых испытаний, проведенных на базе Российского государственного медицинского университета им. Пирогова.

Исходя из полученных результатов, медики сделали вывод: пробиотические культуры AiVi® могут быть рекомендованы для производства продуктов функционального назначения, в том числе кондитерских изделий.

Да, но какова степень сохранности активной микрофлоры в кондитерских изделиях? Ведь они, как правило, имеют больший срок годности, чем кисломолочные продукты?

Выживаемость пробиотических культур AiVi® в кондитерских изделиях достаточно высокая, чтобы позиционировать продукты как полезные для здоровья. В Инновационно-технологическом центре ГК «СОЮЗСНАБ» мы провели на эту тему комплексные исследования, результаты которых представлены в таблице. Дозировка пробиотических культур AiVi® – 100 г на 100 кг кондитерских изделий.

Продукт	Содержание молочнокислых микроорганизмов и бифидобактерий в продукте (<i>Lactobacillus</i> , <i>Bifidobacterium</i>) при разной продолжительности хранения (мес), КОЕ/г							
	0 (до хранения)	1	2	3	4	5	6	7
Вафли с жировой начинкой	7×10 ⁵	2×10 ⁵	1,5×10 ⁵	1×10 ⁵	1×10 ⁵	1×10 ⁵	2×10 ⁵	Анализ продолжается
Батончик пралиновый	9×10 ⁵	7×10 ⁴	3×10 ⁴	1×10 ⁴	9×10 ³	6×10 ³	4×10 ³	8×10 ³
Шоколад плиточный на фруктозе	1×10 ⁵	1×10 ⁵	1×10 ⁴	2×10 ⁴	Анализ продолжается			
Шоколад молочный	9×10 ⁵	7×10 ⁵	3×10 ⁵	2×10 ⁵	Анализ продолжается			
Суфле на агаре	1×10 ⁵	4,5×10 ²	Анализ продолжается					
Пирожное «Медовое со сметанным кремом»	2,4×10 ⁶	1×10 ⁶ (при минус 18 °С) 9×10 ⁵ (спустя 120 ч после дефростации при 2...6 °С)	Анализ закончен					

Результаты испытаний пробиотических культур AiVi® в Российском государственном медицинском университете им. Пирогова

Пробиотическая культура AiVi 3.10 В (*Lactobacillus casei*) обеспечивает рост числа грамположительных и грамотрицательных анаэробных симбионтов, непатогенных кишечных палочек, способствует значимому нарастанию численности кишечных лактобацилл.

Пробиотическая культура AiVi 3.20 В (*Lactobacillus acidophilus*) обеспечивает рост числа анаэробов.

Пробиотическая культура AiVi 3.30 В (*Lactobacillus plantarum*) обеспечивает рост числа бактериоидов, грамположительных анаэробных симбионтов, способствует значимому нарастанию численности кишечных лактобацилл.

Пробиотическая культура AiVi 6.10 В (*Bifidobacterium* sp.) обеспечивает рост числа анаэробов.

Влияют ли пробиотические культуры AiVi® на вкус кондитерских изделий?

Нет, пробиотические культуры AiVi® не влияют на вкусовые свойства кондитерских изделий.

Насколько рентабелен выпуск кондитерских изделий, обогащенных пробиотиками?

Наличие собственного высокотехнологичного производства позволяет нам установить оптимальные цены на пробиотические культуры. Учитывая перспективность позиционирования обогащенных пробиотиками кондитерских изделий как полезных для здоровья, такая продукция должна буквально «выстрелить» на отечественном рынке продуктов питания.

Давайте подытожим. При внесении пробиотических культур AiVi® в исследованные кондитерские изделия не изменяются их срок годности и вкусовые характеристики, не требуется корректировать технологию производства, стоимость продукта увеличивается незначительно, и его можно позиционировать как полезный для здоровья.

Технологи ГК «СОЮЗСНАБ» готовы оказать предприятиям активную технологическую помощь по включению пробиотических культур в рецептуры выпускаемой продукции, а также при разработке изделий новых видов.



Центральный офис ГК «СОЮЗСНАБ»
143405, Россия, Московская область,
г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6
тел.: (495) 937-87-37 (многоканальный)
факс: (495) 937-87-20
e-mail: mail@ssnab.ru www.ssnab.ru