



Пробиотические культуры AiVi® в производстве мороженого: доказанная польза и технологичность

Мороженое с пробиотиками сегодня – уже не новинка на рынке продуктов питания, но еще и не продукт повседневного спроса. Полезное лакомство можно найти в аптеке, а также в некоторых сетевых магазинах, рассчитанных на потребителей с достатком выше среднего, так как и само мороженое с пробиотиками реализуется по более высокой цене, чем обычное. Об особенностях производства полезного лакомства, возможностях его популяризации среди населения, в том числе за счет оптимизации его стоимости и технологии производства, мы беседуем с Людмилой Николаевной Соловьевой – отраслевым технологом и Марией Дмитриевной Белковой – технологом-разработчиком ГК «СОЮЗСНАБ».

Людмила Николаевна, начнем с уже имеющегося зарубежного и отечественного опыта выпуска мороженого с пробиотиками. Какова ситуация на рынке?

За рубежом большой популярностью пользуется замороженный йогурт – кисломолочное мороженое, которое обогащено пробиотиками. Оно реализуется в сетях общественного питания. В России этот вид мороженого также начинает набирать популярность. В частности, успешно занял свою нишу на рынке такой продукт, как "Укрепляйка". Не так давно появились и фруктовые десерты, например замороженный шербет «Pin&Vin Иммунодесерт с пробиотиками».

Насколько актуальна сегодня тема обогащения мороженого пробиотиками?

Полезная пробиотическая микрофлора поступает в организм человека с молочными продуктами, но в недостаточном количестве. Многие люди не употребляют молочную продукцию по медицинским показаниям или просто не слишком любят ее. И к сожалению, чаще всего в этой категории оказываются дети. Обогащение пробиотиками мороженого позволит увеличить долю полезной микрофлоры, поступающей в организм с пищей. Особенно это важно для растущих организмов маленьких сладкоежек.

Возможен ли выпуск мороженого с пробиотиками по цене, обеспечивающей массовый спрос на такой продукт?

ГК «СОЮЗСНАБ» работает в этом направлении. Мы предлагаем производителям мороженого коллекцию пробиотических культур AiVi®. Благодаря наличию собственного высокотехнологичного производства культуры AiVi® обладают конкурентоспо-

собной ценой для производителей по сравнению с зарубежными аналогами. Включение в рецептуру мороженого пробиотических культур AiVi® увеличивает стоимость продукта менее чем на 1%. Данный фактор полностью нивелируется:

- высокими функциональными свойствами продукта;
- возможностью выпускать мороженое в соответствии с актуальными тенденциями рынка и запросами потребителей;
- позиционированием продукта с пробиотиками как полезного и лечебно-профилактического.

Помимо конкурентоспособной цены пробиотические культуры AiVi® обладают рядом необходимых технологических свойств для обогащения мороженого.

Мария Дмитриевна, расскажите об ассортименте и свойствах пробиотических культур AiVi®.

Пробиотические культуры AiVi® обладают следующими свойствами.

- Высокая степень устойчивости к экстремальным значениям pH (3–10) и желчным кислотам (до 2%), что дает возможность культурам выживать в агрессивной среде ЖКТ.
 - Высокая степень адгезии к клеткам кишечного эпителия, позволяющая закрепляться на стенках кишечника, колонизироваться и вытеснять патогенную флору.
- Только благодаря этим свойствам можно добиться эффективной работы пробиотиков в организме человека при их пероральном приеме. Помимо всех вышеперечисленных свойств пробиотические культуры AiVi® обладают высокой технологичностью,

а именно: хорошей растворимостью, отсутствием аромата и вкуса, благодаря чему пробиотики не изменяют органолептические показатели мороженого.

Благодаря запатентованной технологии производства пробиотические культуры AiBi® обладают высокой сохранностью в готовых продуктах — не менее $1 \cdot 10^6$ КОЕ/г на конец срока годности.

Учитывая различные технологические условия производства, в Технические условия внесен показатель — не менее 10^2 КОЕ/г. Таким образом, производитель сам может устанавливать данный показатель по факту.

Штаммы пробиотических культур AiBi® выделены исключительно из желудочно-кишечного тракта здоровых грудных младенцев. Безопасность и функциональность выделенных специалистами НПО «Зеленые линии» штаммов родов *Lactobacillus* и *Bifidobacterium* были доказаны на базе Российского государственного медицинского университета им. Пирогова.

Конкретные результаты работы пробиотических культур AiBi® в ЖКТ человека отражены в таблице.

Действие пробиотических культур AiBi® в ЖКТ человека

Наименование пробиотической культуры AiBi®	Действие в ЖКТ человека
Пробиотическая культура AiBi 3.10 (<i>Lactobacillus casei</i>)	Обеспечивает рост числа грамположительных и грамотрицательных анаэробных симбионтов, непатогенных кишечных палочек, способствует значимому нарастанию численности кишечных лактобацилл
Пробиотическая культура AiBi 3.20 (<i>Lactobacillus acidophilus</i>)	Обеспечивает рост числа анаэробов
Пробиотическая культура AiBi 3.30 (<i>Lactobacillus plantarum</i>)	Обеспечивает рост числа бактероидов, грамположительных анаэробных симбионтов, способствует значимому нарастанию численности кишечных лактобацилл
Пробиотическая культура AiBi 6.10 (<i>Bifidobacterium</i> sp.)	Обеспечивает рост числа анаэробов

Как видно из таблицы, пробиотические культуры AiBi® обеспечивают рост и развитие в желудочно-кишечном тракте человека полезных микроорганизмов, которые оказывают положительное влияние на пищеварение и иммунитет.

Помимо монокультур в ассортименте присутствуют комплексные культуры, включающие все основные пробиотические штаммы (*Bifidobacterium* sp., *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus rhamnosus*).

Людмила Николаевна, каковы результаты производственного тестирования пробиотиков AiBi® в рецептурах мороженого?

Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» разработали рецептуры мороженого и фруктовых десертов с пробиотиками AiBi®. Готовые продукты тестировали в



течение 7 месяцев на выживаемость пробиотических микроорганизмов при хранении в условиях низких температур. Получены положительные результаты, на основании которых разработаны и утверждены Технические условия и Технологическая инструкция на мороженое с добавлением пробиотиков. Эти документы переданы ряду предприятий, на которых уже началось производство мороженого и фруктовых десертов с пробиотиками AiBi®.

Кроме того, успешно внедряются и рецептуры кисломолочного или йогуртного мороженого. Для выпуска таких продуктов по запросам производителей технологи ГК «СОЮЗСНАБ» разработали комплексную заквасочную культуру, включающую пробиотические штаммы.

Каковы, на ваш взгляд, перспективы мороженого с пробиотиками в России?

Развитие рынка мороженого с пробиотиками должно сейчас идти по пути расширения ассортимента видов и вкусов такой продукции. Не стоит забывать, что, несмотря на добавленную пользу в виде полезных лакто- и бифидобактерий, мороженое все-таки остается лакомством, продуктом, предназначенным для удовольствия. Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» готовы предложить производителям богатую коллекцию натуральных красителей, ароматизаторов, фруктово-ягодных и кремовых начинок, шоколадных глазурей, декорирующих добавок. В общем, все те ингредиенты, которые помогут сделать мороженое не только полезным, но и разнообразным и, конечно же, вкусным!

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