

## **Роль пробіотичних штамів МКБ у функціональних продуктах харчування**

У сучасному світі є актуальною проблема правильного харчування, багато людей не мають уявлення про те, якої шкоди завдають організму багато харчових продуктів. Тому в останні роки все більша увага приділяється створенню продуктів функціонального харчування, здатних чинити певний регулюючий вплив на організм в цілому або на його певні системи і органи [1].

Функціональні продукти харчування — це продукти нового покоління, збагачені фізіологічно функціональними харчовими інгредієнтами для збереження і поліпшення здоров'я. Призначені для систематичного вживання всіма віковими групами, виготовляються з природних інгредієнтів, знижують ризик розвитку захворювань.

До найважливішої категорії функціонального харчування в даний час відносять пробіотики — біопрепарати, що містять живі штами нормальної мікрофлори людини, тобто такі мікроорганізми-пробіотики, які є апатогенними для людини і володіють антагоністичною активністю відносно патогенних і умовно-патогенних МО, що сприяє збереженню і відновленню нормальної мікрофлори кишківника [2]. Пробіотичні штами МКБ протягом десятиліть успішно використовуються в пробіотичних фармакопейних препаратах першого покоління і різних кисломолочних продуктах функціонального призначення.

В Україні найбільш вживаним та популярним продуктом функціонального харчування вважається класичний кефір. Він містить кефірні зерна (біфідобактерії, ацидофільні молочнокислі палички, лактобактерії, стрептококи, молочні дріжджі), які допомагають при захворюваннях ШКТ, покращують травлення, стимулюють роботу імунної системи організму, а також запобігають розвитку раку, а саме спонукають імунну систему боротися з раковими клітинами.

Експериментальним дослідженням було виявлено, що лабораторний кефір, на основі симбіотичної закваски «Vivo кефір», відповідає вимогам ДСТУ 4417:2005 «Кефір. Технічні умови» за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками, у порівнянні з комерційними продуктами кисломолочної продукції. Тому даний кефір можна рекомендувати для щоденного вживання у якості функціонального продукту харчування для покращення стану здоров'я людини в несприятливих екологічних умовах сьогодення.

1. *Артюхова С.И., Гаврилова Ю.А.* Использование пробиотиков и пребиотиков в биотехнологии производства биопродуктов: монография. — Омск: Изд-во ОмГТУ, 2010. — 112 с.
2. *Шевелева С.А., Кузнецова Г.Г., Черкашин А.В.* Влияние штаммов лактоба-

ктерий, используемых при производстве кисломолочных продуктов, на возбудителей пищевых токсикоинфекций // Вопросы питания. — 2011. — № 3. — С.37–40.