

**Реферат  
на тему:  
"Развитие пищевой биотехнологии в области  
переработки сырья животного происхождения"**

Студент: Ли С.О.

Группа: 16 - ЗАТБ - МАГ

Преподаватель : д.т.н., проф. Иванова Л.А.

# Преимущества технологий, основанных на ферментативном гидролизе сырья

1. Высокая скорость биокаталитических реакции
2. Экономическая эффективность
3. Возможность широкого внедрения

# Требования к ферментным препаратам

- ▶ Специфичность к субстрату
- ▶ Активность в естественных для субстрата условиях
- ▶ Обеспечение заданных свойств субстрата
- ▶ Возможность изменения дозировки фермента

# Положительные аспекты ферментации мясного сырья

- ▶ Увеличение срока хранения сырья
- ▶ Улучшается санитарно-гигиеническое состояние сырья
- ▶ Улучшается усвояемость полимеров
- ▶ Обогащение пищевых субстратов питательными веществами и повышение биологической ценности пищевых компонентов
- ▶ Улучшаются органолептические свойства

# Ферментные препараты

## Растительного происхождения

- Папаин
- Бромелайн
- Фицин
- Асклепайн
- Мацин
- Мадар
- Раджи

## Животного происхождения

- Пепсин
- Трипсин
- Химотрипсин
- Панкреатин

## Микробного происхождения

- Коллагеназа
- Протосубтилин
- Мегатерин

# Функциональная роль некоторых бактерий, используемых при переработке молока

| Культура   | Функция   | Область применения  |
|--|---|---|
| Propionibacterium<br>P. shermanii<br>P. petersonii                       | Образование вкуса,<br>образование глазков                                     | Производство швейцарского сыра  |
| Lactobacillus<br>L. casei<br>L. helveticus<br>L. lactis<br>L. bulgaricus | Образование кислоты   | Созревание, закваска швейцарского сыра, производство сыров типа швейцарского Производство йогурта |
| Leuconostoc<br>L. dextranicum<br>L. citrovorum                           | Образование вкусовых веществ из лимонной кислоты (главным образом, диацетила) | Производство сметаны, сливочного масла, заквасок  |
| Streptococcus<br>S. thermophilus<br>S. Lactis<br>S. cremoris             | Образование кислоты   | Производство йогурта и швейцарского сыра, закваски для сыров                                      |

Спасибо за внимание!