Николаева Л.А.,Мельникова Л.А.,Коломиец Н.Д.

Изучение качественного состава некоторых бифидосодержащих продуктов. Доклады Четвертой Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Новое в экологии и безопасности жизнедеятельности». Санкт-Петербург, 2000, С. 372-373.

Ключевые слова: бифидосодержащие продукты, изомеры молочной кислоты, параметры качества.

Резюме. Работа посвящена исследованиям содержания L(+) иD (-) изомеров молочной кислоты в отечественных и импортных молочных продуктах (йогурт, бифиллин, биокефир,«Бифилайф») с помощью ферментативного метода. Полученные результаты показали, что наиболее качественным является биокефир, содержащий 96% L(+) молочной кислоты, которая наиболее физиологична для организма и играет важную роль в окислительных процессах обмена веществ. Естественное обогащение L(+) молочной кислотой биокефира значительно повышает питательную ценность продукта. Из числа исследованных бифидопродуктов неудовлетворительными параметрами качества обладает бифиллин, содержащий D (-) молочную кислоту и в большом количестве (45%). Указанный изомер молочной кислоты хуже переносится организмом и замедляет преобразование L(+) изомера. Кроме того, европейскими нормативными документами в детских молочных продуктах допускается присутствие только L(+) молочной кислоты.

С материалами сборника можно ознакомиться в Национальной библиотеке.