Л.А. Николаева, Л.А. Мельникова, В.А. Токарев, Е.В. Федоренко,

Н.Д. Коломиец

К вопросу обеспечения качества и безопасности молочнокислых продуктов.Доклады Четвертой Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Новое в экологии и безопасности жизнедеятельности». Санкт-Петербург, 1999, С. 289.

Ключевые слова: ферментативный анализ, молочнокислые продукты, изомеры молочной кислоты.

Резюме: В работепредставлены исследования качествамолочнокислых продуктов отечественного и импортного производства методом ферментативного анализа. Изучалось содержание изомеров молочной кислоты. Полученные результаты показали, что к продукту с неудовлетворительными параметрами качества можно отнести бифиллин, содержащий большое количество D(-) изомера молочной кислоты. Содержание последнего в молочнокислых продуктах нормируется международными нормативными документами, а в продуктах детского питания (к ним относится и бифиллин) не допускается.

Сматериалами сборника можно ознакомиться в Национальной библиотеке.