

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

Спасибо за внимание!