



УКРАЇНА
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

вул. Володимирська, 68, МПС, Київ-33, 01601
тел. (044) 289-95-55 факс (044) 289-01-02 e-mail: info@nuft.edu.ua

Лист № 95-104

на № _____ від _____

[_____]

ВІДГУК

завідувача кафедри технології консервування
Національного університету харчових технологій, проректора
проф. Бессараба О.С.

на науково-дослідницьку розробку д.т.н., проф. Кашуріна О.М., д.т.н.,
проф. Прибильського В.Л., к.т.н., доц. Удодова С.О., к.т.н. Дульки О.С.:
«Технологія виробництва пробіотичного напою Комбуча»

Порушення структури харчування людини є головним фактором, який завдає шкоду здоров'ю людини, і на думку більшості науковців значно важливіше за екологічне забруднення. У зв'язку з цим одним з основних напрямків в галузі сучасного здорового харчування є створення і виробництво функціональних харчових продуктів, які можуть регулювати фізіологічні процеси в організмі людини, збільшувати захисні сили, попереджувати захворювання, сповільнювати процеси старіння та ін. Україна відноситься до європейських країн з низькою часткою виробництва продуктів функціонального харчування.

Споживач, вибираючи той чи інший напій, все частіше орієнтується на певні критерії, головними з яких є органолептичні якості, вміст зальних інгредієнтів, оздоровча дія та зручність пакування. Традиційні напої відповідають вимогам споживача перш за все тим, що містять натуральну основу з рослинної сировини, для їх приготування використовуються смакові компоненти і біологічно цінні речовини відповідно цільової дії напоїв. Асортимент таких продуктів має бути досить різноманітним для задоволення різних смаків, уподобань та традицій харчування усіх верств населення. Сучасний рівень споживання плодово-ягідних соків та напоїв в Україні (до 30 л/рік) значно менший від середньоєвропейського, що є передумовою збільшення попиту на них у найближчі роки. Значну частину вітчизняного ринку займає продукція зарубіжного виробництва, що здебільшого

перенасичена консервантами та іншими штучними добавками. Але споживач потребує натурального доброякісного продукту. Існуючі ж вітчизняні технології та обладнання застарілі й не забезпечують сучасних вимог.

Однією з найбільш перспективних груп напоїв з точки зору медикобіологічного впливу на організм людини є безалкогольні напої бродіння, які одержують з використанням мікроорганізмів. Такі напої містять утворені в процесі бродіння біологічно активні речовини, в тому числі амінокислоти, певні ферменти, завдяки чому вони здатні підвищувати загальний рівень здоров'я людини та покращувати діяльність систем і функцій організму. Проблема пошуку нових антибіотичних речовин, незважаючи на наявність численних високоефективних лікувально профілактичних препаратів, до сих пір залишається актуальною. Необхідність таких досліджень обумовлена багатьма причинами, однією з яких є наростання стійкості мікроорганізмів до антибіотиків внаслідок їх широкого застосування в медицині, ветеринарії і тваринництві.

В Україні збільшеним попитом користуються безалкогольні ферментовані напої: квас, медові напої та комбуча. Вони являють собою продукти культивування моно- або асоційованих культур мікроорганізмів у суслі з натуральної сировини. Ферментовані напої є однією з найбільш перспективних груп напоїв з точки зору відповідності їх складу потребам організму людини. Основна їх відмінність і перевага над звичайними напоями купажування полягає в тому, що біологічно активні речовини (вітаміни групи В, ферменти, амінокислоти, в тому числі незамінні, органічні кислоти) не вносяться штучно, а утворюються в процесі бродіння. Крім цього, широкий спектр їх якісного складу дає змогу поповнити організм людини дефіцитними біологічно активними речовинами, що сприяє зміцненню імунної, нервової та захисної систем.

Враховуючи запити споживачів та вимоги сучасного ринку безалкогольних напоїв вченими та спеціалістами Національного університету харчових технологій д.т.н., проф. Кашуріним О.М., д.т.н., проф. Прибильським В.Л., к.т.н., доц. Удодовим С.О., к.т.н. Дулькою О.С. розроблений напій Комбуча на базі ТОВ «Комбуча України», який дозволяє вирішити проблему отримання продуктів харчування з пробіотичними властивостями. В результаті біосинтетичних процесів виробництва утворюється напій, що містить продукти метаболізму, зокрема органічні кислоти (оцтова, глюконова, лимонна, щавлева, піровиноградна, молочна), вуглеводи (глюкоза, фруктоза), ферменти, вітаміни груп В, С, Р, кофеїн та ін. В клітинах мікроорганізмів утворюються аскорбінова кислота, тіалін та рибофлавін, незамінна амінокислота – валін, що необхідна для метаболізму у м'язах та при відновленні ушкоджених тканин.

Напій Комбуча сертифіковано в Укрсистемі (NUA.CRT.00132-22) та має посвідчення якості (оператор ринку UA-32-08-107). Культура ТОВ «Комбуча України» перевірена на патогенність та депонована у депозитарії Інституту мікробіології і вірусології НАН України 18.05.2022р. Технологія та

обладнання захищені патентами України. Напій не має обмежень по використанню.

Варто зазначити, розроблений напій ефективно вгамовує спрагу, має високі органолептичні властивості, виразну біологічну дію на організм людини, обумовлену загальним покращенням процесів обміну речовин та нормалізацією біоценозу кишківника. Може використовуватись як продукт з профілактичними та загальнооздоровчими властивостями, у тому числі, як доповнення до індивідуального раціону харчування (сухпайку) військовослужбовців.

Завідувач кафедри технології консервування,
Проректор з навчально-виробничої
діяльності та розвитку НУХТ



Alexander Bessarab Олександр БЕССАРАБ