

Пищевая биотехнология

Введение в пищевую микробиологию

Хлебопечение

Виноделие и пивоварение

Получение спирта

Получение соков

Молочно-кислое брожение

Молочные продукты

Квашение овощей

Получение белка

Получение аминокислот и витаминов

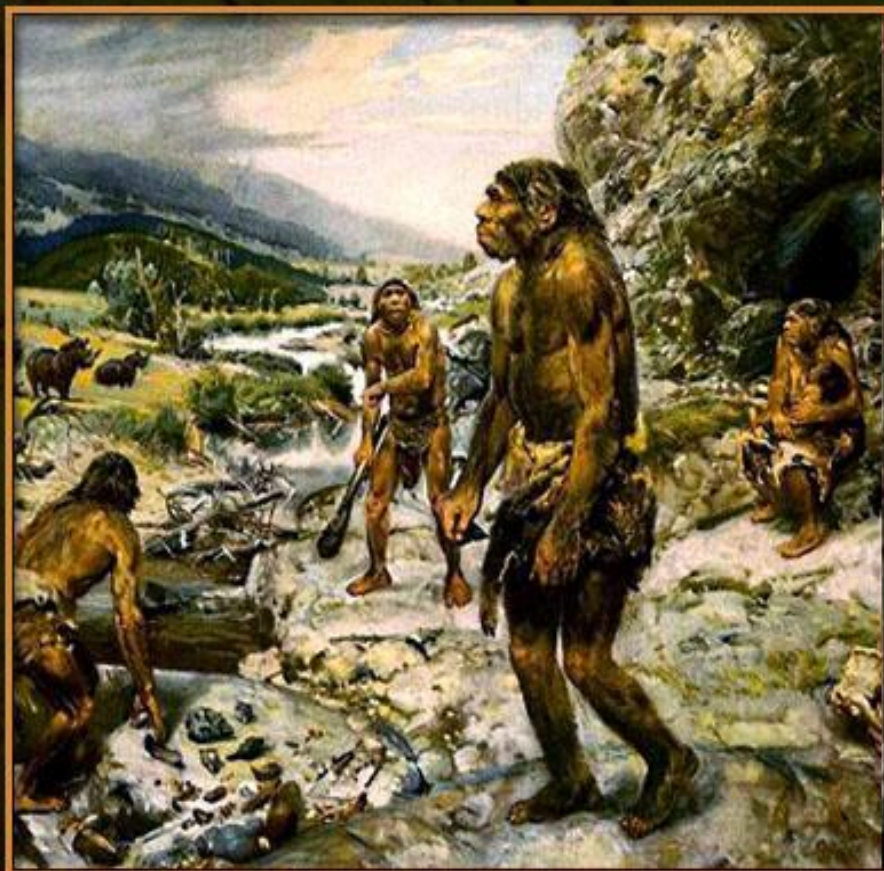


Введение в пищевую микробиологию

Вообразите себе мир, в котором нет ни пышного хлеба, ни ароматного сыра, ни освежающего пива, ни борща со сметаной... Тоска? А ведь такой безвкусный мир мог существовать, если бы хлебопекам и сыроделам, квасникам и пивоварам не помогали микроорганизмы. В общем, не зря ученые говорят: эволюция человека – это эволюция способов приготовления пищи.



Наши далекие предки питались чем попало, не только не обрабатывая пищу, но даже не задумываясь о такой возможности.



Виноделие и пивоварение



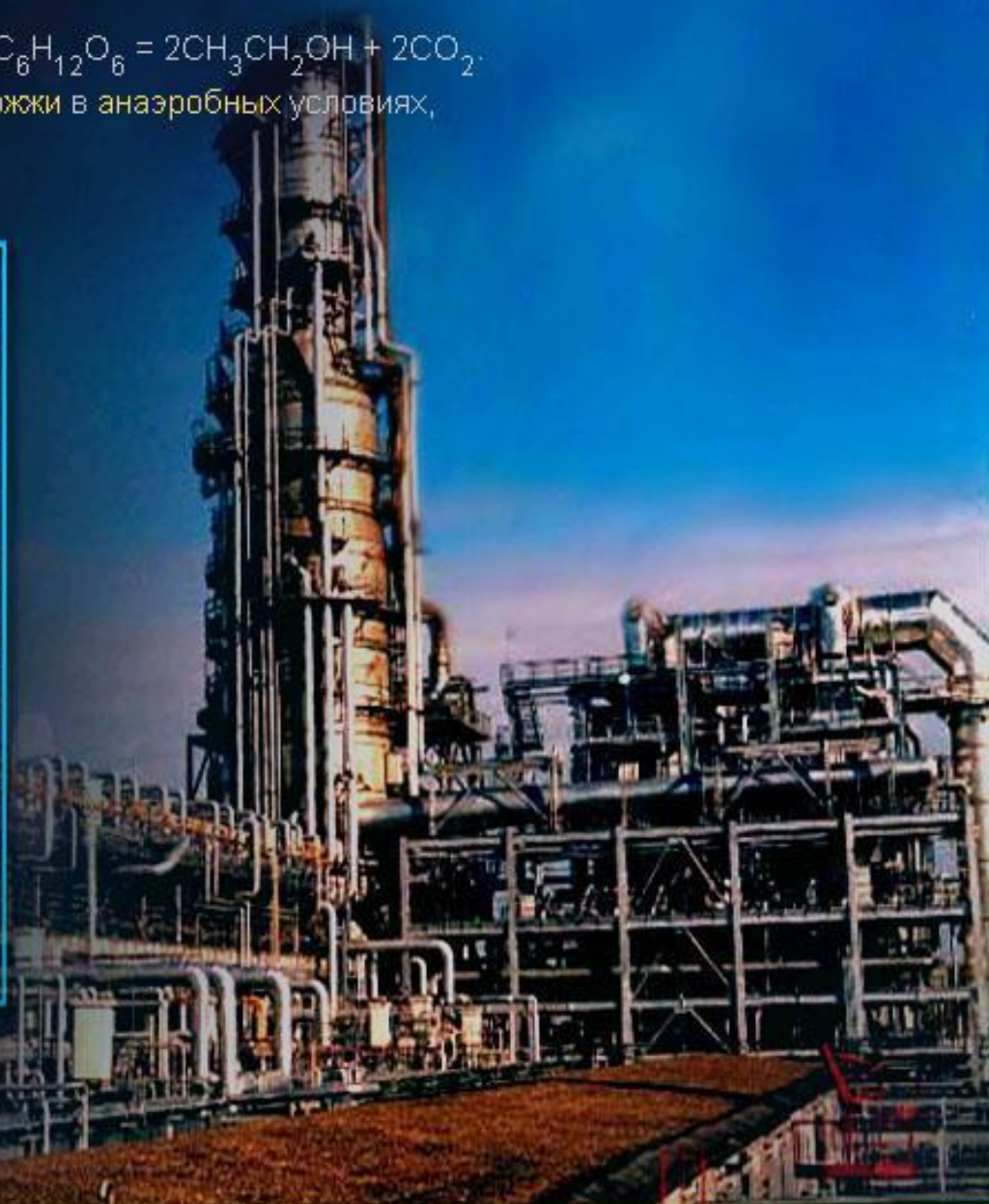
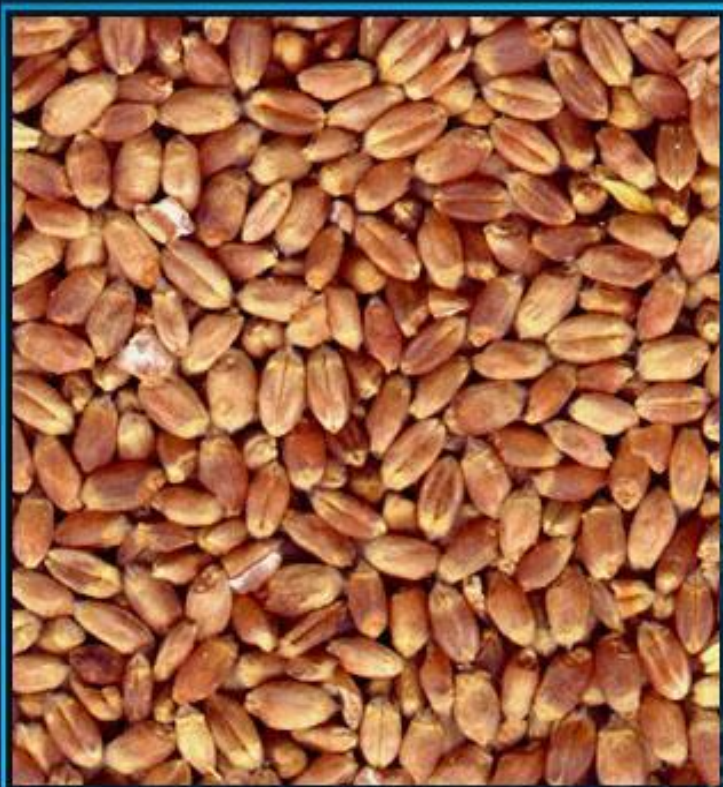
Виноделие – одна из старейших технологий, применяемых человечеством. Вино образуется при сбраживании виноградного сусла (сока) винными дрожжами. В процессе брожения сахар, содержащийся в соке, разлагается дрожжами с образованием спирта и углекислого газа. Процесс брожения ведут периодическим способом в больших емкостях.

В пивоварении принимают участие два вида дрожжей. *Saccharomyces cerevisiae* производят верховое брожение, т. е. дрожжи находятся в верхней части объема и при этом сбраживают 30 % моносахаридов. *Saccharomyces carlsbergensis* участвуют в низовом брожении, они хорошо оседают и сбраживают 60 % сахаров.

Получение спирта

Спиртовое брожение – это реакция разложения: $C_6H_{12}O_6 = 2CH_3CH_2OH + 2CO_2$.

Луи Пастер показал, что брожение вызывают дрожжи в анаэробных условиях, запасая при этом энергию.



Получение соков

Для получения соков используют ферментные препараты с цитолитической и протеолитической активностью. С их помощью получают соки, пюре, экстракты, препараты пектина.



Для мацерации тканей с сохранением структуры клеток используют ферменты. При этом важна способность препарата к расщеплению межклеточного вещества при сохранении структуры клеток. Сиропы, полученные из ферментированных цитрусовых соков, стабильны в течение года.

Молочно-кислое брожение

Для получения молочнокислых продуктов используется способность различных микроорганизмов сбраживать молоко с образованием молочной кислоты.



Пропионовокислое брожение вызывают пропионовые бактерии (*Propionibacterium shermanii* и другие). Они образуют пропионовую кислоту, уксусную кислоту и углекислый газ. Продукты пропионовокислого брожения придают приятный вкус швейцарскому сыру.

Молочные продукты

В начале XX века **И. И. Мечников** установил, что молочнокислые бактерии создают в кишечнике кислую среду, препятствуя тем самым развитию гнилостных бактерий, отрицательно влияющих на жизнь человека.

многокомпонентных заквасок

Кефир

Кумыс

Ацидофильно-дрожжевое молоко

мезофильных стрептококков
термофильных
молочнокислых бактерий

мезофильных и термофильных
молочнокислых стрептококков

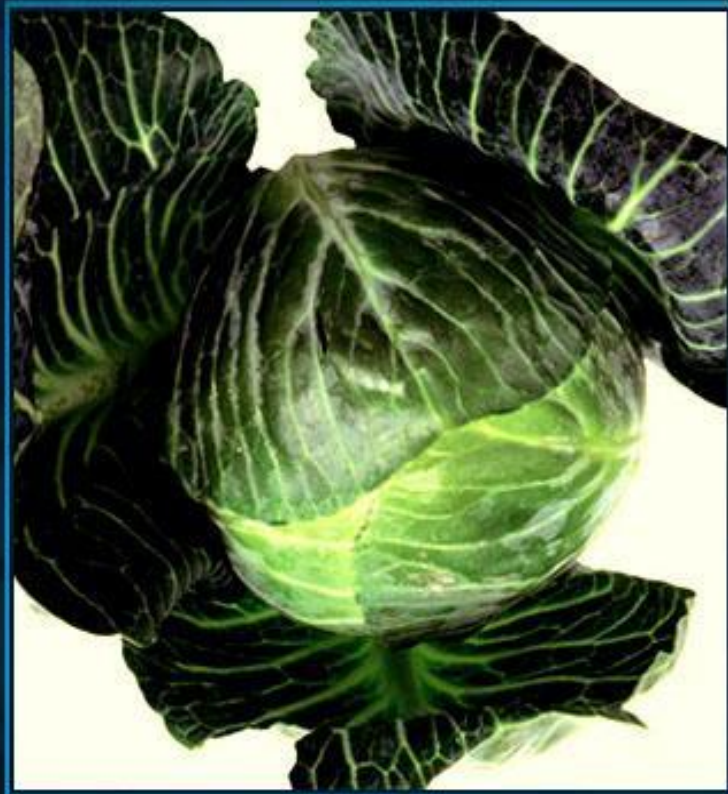
ацидофильных палочек
и бифидобактерий



Для получения кефира молоко раньше засеивали «кефирными зернами» («кефирные грибки»), содержащими *Lactobacillus casei* и *Saccharomyces cerevisiae* и некоторые другие молочнокислые бактерии. Сейчас используют специальные закваски.

Квашение овощей

Рассмотрим процесс квашения овощей на примере капусты. Главный принцип метода – создание благоприятных условий для молочнокислых бактерий и подавление бактерий гнилостных.



Кочаны очищают от верхних листьев, вырезают кочерыжки, измельчают и перетирают с солью. Под влиянием концентрированного раствора соли происходит **плазмолиз** клеток с выделением сока, в который попадают бактерии с листьев.

Получение белка

Основные компоненты пищи человека – белки, жиры и углеводы; из них наиболее дефицитны белки – 2/3 населения земного шара страдает от недостатка белка в пище.



Получение аминокислот и витаминов

Для получения органических кислот, ферментов, биологически активных веществ биотехнологическими способами используют ауксотрофные мутанты, т.е. штаммы, приобретшие способность к сверхсинтезу нужных нам веществ. Это происходит за счет потери способности синтезировать другие необходимые соединения, которые приходится добавлять в питательную среду.



Проверьте свои знания

1

В получении каких веществ дрожжи играют важную роль?

| | |
|----------|------------------|
| А | лимонная кислота |
| Б | рибофлавин |
| В | уксус |
| Г | белый хлеб |
| Д | черный хлеб |
| Е | сметана |
| Ж | пиво |
| З | творог |

2

В получении каких веществ бактерии играют важную роль?

| | |
|----------|------------------|
| А | лимонная кислота |
| Б | рибофлавин |
| В | уксус |
| Г | белый хлеб |
| Д | черный хлеб |
| Е | сметана |
| Ж | пиво |
| З | творог |

Проверьте свои знания

3

Лимонную кислоту получают с помощью...

| | |
|----------|------------------|
| А | стрептобактерий |
| Б | дрожжей |
| В | грибов |
| Г | кишечной палочки |

4

Процессы молочнокислого брожения наиболее важны при...

| | |
|----------|----------------------------|
| А | пивоварении |
| Б | получении уксуса |
| В | замесе белого хлеба |
| Г | замесе черного хлеба |
| Д | получении творога |
| Е | получении сметаны |
| Ж | получении масла |
| З | солении огурцов |
| И | получении лимонной кислоты |
| К | получении кумыса |

Проверьте свои знания

5

Процессы лимоннокислого брожения важны при...

| | |
|----------|----------------------------|
| А | пивоварении |
| Б | получении уксуса |
| В | замесе белого хлеба |
| Г | замесе черного хлеба |
| Д | получении творога |
| Е | получении сметаны |
| Ж | получении масла |
| З | солении огурцов |
| И | получении лимонной кислоты |
| К | получении кумыса |

