

продуктов, реализуемых в краевом центре, составляет у местных производителей от 3 до 7 суток, у московских фирм – до 30 суток.

Список источников

1. Шабров, А.В. Илья Ильич Мечников. Энциклопедия жизни и творчества [Текст] / А.В. Шабров, А.В. Князькин, А.Т. Марьянович. – СПб.: Издательство ДЕАН, 2008. – 1264 с.
2. Фролов, В.А. Опередивший время [Текст] / В.А. Фролов. – М.: Сов. Россия, 1980. – 268 с.
3. Мечников, Илья Ильич [Электронный ресурс]. – Электрон. текст. дан. - Режим доступа: http://ru.wikipedia.org/wiki/Мечников,_Илья_Ильич/ - Загл. с экрана.
4. Пробиотические кисломолочные продукты в магазинах города Барнаула [Текст] / Я. Р. Каган [и др.] // Актуальные проблемы техники и технологии молока: сб. науч. тр. - Барнаул, 2008. - С.269-281.

КЕФИР – КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ

Я. А. Колпаков, Л. Н. Азолкина

*ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова», г. Барнаул*

Молоко — удивительное изобретение природы. Человек уже давно оценил пищевые и лечебные свойства молока и не только научился использовать этот продукт, но и значительно усовершенствовал его. Из молока стали производить различные кисломолочные продукты питания: йогурт, простоквашу, ряженку, кумыс, кефир и многое другое. Именно эти продукты сегодня занимают особое место в рационе людей. Во-первых, они составляют весьма значительную часть его; во-вторых, являются основой питания детей в тот период, когда закладывается фундамент их здоровья; в – третьих, кисломолочные продукты могут и должны стать важной частью рациона людей среднего и старшего возраста [1]. Первым, кто увидел микрофлору кисломолочных продуктов, был француз Луи Пастер. Эти исследования вызвали большой интерес к этой теме. Усилиями ученых-микробиологов были изучены как физиология самих микроорганизмов, так и биохимические процессы брожения и гниения, вызываемые бактериями. Нормальными обитателями даже хорошего молока считаются кисломолочные бактерии.

Производство кисломолочных продуктов растет во всем мире. Наша страна является традиционно одним из лидеров в мире по ассортименту кисломолочных продуктов. Большую часть в российском производстве кисломолочных продуктов в натуральном выражении занимает кефир, на который пришлось 35,8 % выпуска в 2012 году. Кефир занимает ведущие места на рынке, нежели другие кисломолочные продукты. В России, наверное, невозможно представить, как можно обойтись без кефира, ведь он составляет основную часть нашего рациона питания. Сейчас кефир выпускают сотни различных фирм. Одни наливают кефир в удобные баночки, чтобы можно было брать его с собой, например, на работу, другие выпускают кефир в литровых пачках для всей семьи. Согласно исследованиям, которые провели немецкие специалисты, кефир в современном мире занимает пятое место из 10 самых полезных продуктов. Глядя на рисунок 1, можно увидеть, что кефир употребляют 60 % всех людей земного шара, а значит, он является наиболее востребованным, а самое главное - важным продуктом на современном рынке.