**В России разработали натуральную замену глутамату**

Научно-исследовательский центр пищевой промышленности и фармацевтики ГК «СОЮЗСНАБ» разработал технологию получения полностью натуральных дрожжевых экстрактов, которые способны заменить сразу три импортных усилителя вкуса с кодами «Е» – глутамат, гуанилат, инозинат.

В результате лабораторных исследований подобрано несколько родов дрожжей, имеющих высокий процент белка с определенным аминокислотным составом, который при проведении автолиза играет ключевую роль для определенного спектра применения экстракта.

Технологический процесс начинается с многостадийного разделения (тройной сепарации). Важную роль играет правильный выбор комплекса ферментов, включая биоконверсию дрожжевых клеток собственными ферментными системами. Ферментация проходит в несколько стадий с использованием специализированного оборудования с автоматическим поддержанием температуры и значений pH. После этого полученный продукт концентрируют в вакуумно-выпарной установке. Максимальная дегидрация для удобства дальнейшего использования достигается путем распылительной сушки.

Автоматизированный контроль процессов ферментативного расщепления белковых молекул с получением заданного аминокислотного состава и грамотный подбор ростовой среды для их культивирования гарантируют содержание белка и аминного азота в дрожжевом экстракте выше, чем у многих западных аналогов.

*«Сегодня дрожжевые экстракты представлены на российском рынке в большинстве случаев импортными поставками из Азии, но их качество намного ниже, чем у европейских. При возникновении санкционных ограничений на ввоз и другого кризиса на рынке необходимо иметь собственные производственные мощности для обеспечения дрожжевыми экстрактами»,* — сообщает Русанова Елена Петровна, руководитель Научно-исследовательского центра пищевой промышленности и фармацевтики ГК «СОЮЗСНАБ».