## Российскому производителю удалось создать стартовые культуры, соответствующие стандартам Халяль

*Ученым НИЦ ППиФ на базе ГК «СОЮЗСНАБ» удалось разработать линейку стартовых культур на уникальных питательных средах, соответствующих стандарту Халяль, применяемых в производстве ферментируемых мясных продуктов.*

Процесс разработки был осложнен необходимостью создания полностью растительных питательных сред для ферментации микроорганизмов, так как стандартные среды содержат животные белки и другие компоненты (пептон, экстракты мяса и костей), не подходящие под стандарты Халяль. Для решения проблемы биотехнологи лаборатории на базе холдинга провели обширное исследование, включавшее скрининг сотен различных источников для определения наиболее оптимальных экземпляров для преимущественного развития определенных видов микроорганизмов. Процесс также включил в себя подбор и оптимизацию параметров и условий культивирования для достижения стабильной высокой концентрации колониеобразующих единиц (КОЕ).

В результате выработок получены стартовые культуры с высокой антагонистической активностью к патогенным и условно-патогенным микроорганизмам, позволяющие адаптировать ассортимент под требования рынка, оптимизировать производственные процессы и уменьшить себестоимость готовых продуктов за счет использования российского сырья вместо импортного.