**Найдены новые штаммы с улучшенными технологическими свойствами для производства ряженки**

Ученые НИЦ ППиФ на базе ГК «СОЮЗСНАБ» сообщили о значительном достижении в области молочной микробиологии: были выделены и охарактеризованы новые штаммы термофильного стрептококка (Streptococcus salivarius ssp. thermophilus), обладающие уникальными свойствами, улучшающими технологические характеристики производства ряженки.

В результате длительной селекционной работы были отобраны штаммы, демонстрирующие повышенную продукцию экзополисахаридов с длинноцепочечной структурой. Эти полисахариды играют ключевую роль в формировании текстуры и консистенции продукта. В частности, экзополисахариды, продуцируемые выделенными штаммами, обеспечивают высокую вязкость и влагоудерживающую способность молочного сгустка.

Использование данных штаммов в заквасках для ряженки позволяет получить продукт с плотной, однородной консистенцией без синерезиса (отделения сыворотки) после созревания. Это исключает необходимость добавления в продукт искусственных стабилизаторов, таких как гидроколлоиды, что делает его более натуральным.

Выделенные штаммы представляют собой перспективное научное достижение в области биотехнологии производства кисломолочных продуктов. Их применение позволяет оптимизировать технологический процесс, повысить качество и потребительские свойства ряженки, а также сократить количество используемых пищевых добавок.

Разработчик Петикина Л.

**Закваска для ряженки.**

В результате долгих селекций найдены штаммы термофильного стрептококка (Streptococcus salivarius ssp. thermophilus), имеющих ряд ценных свойств, обеспечивающих высокую вязкость, плотную консистенцию и мягкий вкус продукту ряженка. Комбинация штаммов Streptococcus salivarius ssp.thermophilus отвечает за образование экзополисахаридов с длинноцепочечной структурой, которые играют роль загустителей и стабилизаторов консистенции. Экзополисахариды данных штаммов повышают влагоудерживающую способность сгустка.

По окончании механического воздействия в готовом продукте сыворотка не отслаивается после созревания, а структура ряженки сохраняется целостной. Это и позволяет не использовать гидроколлоидные стабилизаторы.