

Е. Г. Шувалова, М. В. Долгорукова

Марийский государственный университет, г. Йошкар-Ола

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДСЫРНОЙ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ
ДЛЯ КУЛЬТИВИРОВАНИЯ КЕФИРНОГО ГРИБКА**

В статье приведены результаты проведенных опытов по культивированию кефирных грибов в подсырной молочной сыворотке с целью рационального использования вторичного молочного сырья и получения биомассы кефирного грибка для дальнейшего его использования в животноводстве. Получение подсырной сыворотки и культивирование кефирного грибка проводили в лаборатории кафедры технологии мясных и молочных продуктов ФГБОУ ВПО «Марийский государственный университет». Получены положительные результаты по 3 видам подсырной молочной сыворотки (натуральная, обезжиренная, обезжиренная соленая), наблюдалось стремительное нарастание биомассы кефирного грибка. Сыворотку всех видов можно использовать в качестве среды для культивирования биомассы кефирного грибка, который может применяться для производства заменителей цельного молока для других кормовых средств в животноводстве.

Ключевые слова: кефирные грибки, подсырная сыворотка, вторичное молочное сырье, культивирование, биомасса кефирного грибка, среда для культивирования.

The article presents the results of experiments on the cultivation of kefir grains in cheese whey with the purpose of rational use of secondary raw milk and biomass production of kefir fungus for its further use in animal husbandry.

Getting whey and culturing kefir fungus were performed in the laboratory of the Department of technology of meat and dairy products FGBOU VPO «Mari state University».

Positive results were obtained on 3 kinds of cheese whey (natural, defatted, whether salty), there has been a rapid increase

in biomass kefir fungus. The serum of all kinds can be used as a medium for the cultivation of biomass kefir fungus, which can be used for the production of milk replacers for other forage resources in livestock production.

Keywords: kefir grains, cheese whey, secondary raw milk, cultivation, biomass kefir fungus, the environment for cultivation.