

## **Метод биотестирования – альтернативный метод оценки изменения качества молока при его термообработке**

© Зиганшина Гульназ Атласовна, Баданова Екатерина Григорьевна,

Гарипова Эндже Рузалевна, Азизова Альфия Ильфатовна,

Щербакова<sup>+</sup> Юлия Владимировна и Ахмадуллина\* Фарида Юнусовна

*Кафедра промышленной биотехнологии. Казанский национальный исследовательский технологический университет. Ул. К. Маркса, 68. г. Казань, 420015. Республика Татарстан. Россия.*

*Тел.: (843) 2314328. E-mail: balakirevajulia3@mail.ru*

\*Ведущий направление; <sup>+</sup>Поддерживающий переписку

**Ключевые слова:** биотестирование, молоко, дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*.

### **Аннотация**

В работе предложена и проведена начальная апробация для оценки качества термообработанного молока система биоконтроля, базирующаяся на дрожжах *Saccharomyces cerevisiae*. Козье молоко, обработанное при режимах пастеризации 76 °С 5 мин (преимущественно) и 90 °С 20 с, обладало более высокой биологической активностью и рост стимулирующими свойствами по сравнению с другими изученными режимами пастеризации (65 °С, 30 мин и 95 °С, 5 мин).