



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37648 (13) U
(51) МПК (2006)
A23C 21/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ НАПІЙ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

1

(21) u200806084

(22) 12.05.2008

(24) 10.12.2008

(46) 10.12.2008, Бюл.№ 23, 2008 р.

(72) ДІДУХ НАТАЛІЯ АНДРІЙВНА, UA

(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) 1. Функціональний кисломолочний напій оздоровчого призначення, що містить нормалізоване гомогенізоване пастеризоване коров'яче молоко та симбіотичну закваску, який **відрізняється** тим, що він додатково містить фруктозу та сироп лактулози, при цьому як симбіотичну закваску він містить закваску пробіотичних культур, що являє собою суміш трьох культур біфідобактерій - Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium longum та Bifidobacterium adolescentis - зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. diacetylactis та Lactococcus lactis ssp. cremoris - при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 10:1 при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

фруктоза	0,05-0,15
сироп лактулози	0,25-0,75
симбіотична закваска	0,0002-0,0020
нормалізоване гомогенізоване пастеризоване коров'яче молоко	решта.

2. Функціональний кисломолочний напій оздоровчого призначення за п. 1, який **відрізняється** тим, що симбіотична закваска містить суміш трьох культур біфідобактерій - Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium longum та Bifidobacterium breve - зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. diacetylactis та Lactococcus lactis ssp. cremoris - при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 10:1 у кількості 0,0011мас.%.
3. Функціональний кисломолочний напій оздоровчого призначення за п. 1, який **відрізняється** тим, що симбіотична закваска містить суміш чистих культур Bifidobacterium animalis зі змішаними куль-

2

турами молочнокислих лактококів - Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. diacetylactis та Lactococcus lactis ssp. cremoris - при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 10:1 у кількості 0,0011мас.%.
4. Функціональний кисломолочний напій оздоровчого призначення за п. 1, який **відрізняється** тим, що симбіотична закваска містить суміш чистих культур Bifidobacterium bifidum зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. diacetylactis та Lactococcus lactis ssp. cremoris - при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 1:1 у кількості 0,0002мас.%.
5. Функціональний кисломолочний напій оздоровчого призначення за п. 1, який **відрізняється** тим, що симбіотична закваска містить суміш чистих культур Bifidobacterium longum зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. diacetylactis та Lactococcus lactis ssp. cremoris - при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 1:1 у кількості 0,0002мас.%.
6. Функціональний кисломолочний напій оздоровчого призначення за п. 1, який **відрізняється** тим, що симбіотична закваска містить суміш чистих культур Bifidobacterium breve зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. diacetylactis та Lactococcus lactis ssp. cremoris - при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 1:10 у кількості 0,0011мас.%.
7. Функціональний кисломолочний напій оздоровчого призначення за п. 1, який **відрізняється** тим, що симбіотична закваска містить суміш чистих культур Bifidobacterium adolescentis зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. diacetylactis та Lactococcus lactis ssp. cremoris - при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 10:1 у кількості 0,0011мас.%.
Найбільш близьким до продукту, що заявляється, є "Біфілайф", який отримується сквашуванням нормалізованого гомогенізованого пастеризованого коров'ячого молока симбіотичною закваскою, яка являє собою суміш п'яти культур

Корисна модель відноситься до молочної промисловості і може бути використана у виробництві функціональних кисломолочних продуктів оздоровчого призначення з використанням синбіотичних комплексів.

Найбільш близьким до продукту, що заявляється, є "Біфілайф", який отримується сквашуванням нормалізованого гомогенізованого пастеризованого коров'ячого молока симбіотичною закваскою, яка являє собою суміш п'яти культур

(13) U
37648
(11)
(19) UA

біфідобактерій - *Bifidobacterium bifidum* 791, *Bifidobacterium longum* В 379, *Bifidobacterium breve* 79-119, *Bifidobacterium adolescentis* Г 75-13 та *Bifidobacterium infantis* 73-15 з чистими культурами *Streptococcus thermophilus*, (див.: ТУ 9222-002-42954877-98). Даний продукт обрано найближчий аналог.

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- нормалізоване гомогенізоване пастеризоване коров'яче молоко;
- симбіотична закваска.

Однак, пробіотичні властивості "Біфілайфу" обмежуються використанням лише пробіотичних культур *Bifidobacterium*, що корегують мікрофлору кишечника та сприяють нормалізації багатьох обмінних процесів та функцій організму людини. Крім того, "Біфілайф" має обмежений термін зберігання - 7 діб.

В основу корисної моделі, що заявляється, поставлено задачу розробити склад кисломолочного напою на основі нормалізованого гомогенізованого пастеризованого коров'ячого молока, в якому за рахунок зміни комплексів пробіотичних культур біфідобактерій і молочнокислих лактококів та введення стимуляторів росту біфідобактерій і пребіотиків забезпечити одержання функціонального кисломолочного продукту з оздоровчими властивостями і тривалим терміном зберігання.

Поставлена задача вирішена у функціональному кисломолочному напої, що містить нормалізоване гомогенізоване пастеризоване коров'яче молоко та симбіотичну закваску, тим що він додатково містить фруктозу та сироп лактулози, при цьому як симбіотичну закваску він містить закваску пробіотичних культур, що являє собою суміш трьох культур біфідобактерій - *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium longum* та *Bifidobacterium adolescentis* зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 10:1 при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

фруктоза	0,05-0,15
сироп лактулози	0,25-0,75
симбіотична закваска	0,0002-0,0020
нормалізоване гомогенізоване пастеризоване коров'яче молоко	решта.

Симбіотична закваска ферментованого молочного напою оздоровчого призначення може містити суміш трьох культур біфідобактерій - *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium longum* та *Bifidobacterium breve* зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 10:1 у кількості 0,0011мас.% або суміш чистих культур *Bifidobacterium animalis* зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 10:1 у кількості 0,0011мас.% або суміш чистих культур

Bifidobacterium bifidum зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 1:1 у кількості 0,0002мас.% або суміш чистих культур *Bifidobacterium longum* зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 1:1 у кількості 0,0002мас.% або суміш чистих культур *Bifidobacterium breve* зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 1:10 у кількості 0,0011мас.% або суміш чистих культур *Bifidobacterium adolescentis* зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 10:1 у кількості 0,0011мас.%.

Наявність оздоровчих властивостей функціонального кисломолочного напою, склад якого заявляється, підтверджується наступним.

Включення до складу функціонального кисломолочного напою фруктози як стимулятора росту *Bifidobacterium* сприяє активному наростанню біомаси *Bifidobacterium* при ферментації молока симбіотичною закваскою, що забезпечує отримання кисломолочного продукту із вмістом життєздатних клітин *Bifidobacterium* не менше $2,5 \cdot 10^8$ КУО/см³.

Включення до складу функціонального кисломолочного напою лактулози як добавки з пребіотичними властивостями обумовлено тим, що при вживанні напою лактулоза буде активізувати корисну мікрофлору кишечника людини і сприяти адгезії у організмі людини введених життєздатних клітин *Bifidobacterium*. Крім того, наявність лактулози у складі функціонального кисломолочного напою сприяє збереженню високої концентрації життєздатних клітин *Bifidobacterium* (не менше $4 \cdot 10^8$ КУО/см³) протягом 14 діб зберігання продукту.

Наявність у складі функціонального кисломолочного напою високої концентрації життєздатних клітин *Bifidobacterium* сприяє здійсненню оздоровчого ефекту на людський організм, а саме:

- пригніченню патогенної та умовно-патогенної мікрофлори у кишечнику;
- інгібуванню утворення вторинних жовчних кислот;
- синтезу вітамінів групи В, К;
- активізації імунної системи та захисних функцій організму;
- попередженню розвитку ракових пухлин;
- здійсненню антиканцерогенного, гепатопротекторного, антирадіаційного, антианемічного та антиатерогенного впливу;
- полегшенню запору.

Включення до симбіотичної закваски для виробництва функціонального кисломолочного напою змішаних культур молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp.

diacetylactis та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* - сприяє отриманню кисломолочного продукту із вмістом життєздатних клітин лактококів не менше $2,5 \cdot 10^8$ КУО/см³.

Функціональний кисломолочний напій оздоровчого призначення одержують таким чином. Нездобиране коров'яче молоко нормалізують за вмістом жиру шляхом додавання знежиреного молока, після цього додають фруктозу, перемішують 15 хвилин, суміш підігрівують до температури 40°C, очищають, підігрівують до температури 70°C і подають на гомогенізацію. Суміш гомогенізують при температурі 70°C та тиску 15МПа, потім пастеризують при температурі 90°C з витримкою 10хв., охолоджують до температури 37°C та вносять симбіотичну закваску. Суміш перемішують 15 хвилин і залишають у спокої для сквашування, сквашують до досягнення рН 4,7од. Сквашену суміш охолоджують до температури 20°C протягом 1 години, додають сироп лактулози, перемішують 20 хвилин, фасують у герметичну тару, укупорюють, маркують і доохолоджують у камері зберігання до температури 4°C, при якій зберігають не більше 14 діб.

Приклад 1

Готують функціональний кисломолочний напій так, як описано вище, компоненти беруть у таких співвідношеннях, мас. %:

фруктоза	0,10
сироп лактулози	0,50
симбіотична закваска	
<i>Bifidobacterium bifidum</i> +	
<i>Bifidobacterium longum</i> +	
<i>Bifidobacterium adolescentis</i> +	
<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> +	
<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>diacetylactis</i>	
+ <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>cremoris</i>	0,0011
нормалізоване гомогенізоване	
пастеризоване коров'яче молоко	решта.

Органолептичні показники отриманого функціонального кисломолочного напою, його склад, фізико-хімічні, та мікробіологічні показники наведено в табл.1, 2 та 3, відповідно.

Приклад 2

Готують функціональний кисломолочний напій так, як описано вище, компоненти беруть у таких співвідношеннях, мас. %:

фруктоза	0,05
сироп лактулози	0,25
симбіотична закваска	
<i>Bifidobacterium bifidum</i> +	
<i>Bifidobacterium longum</i> +	
<i>Bifidobacterium adolescentis</i> +	
<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> +	
<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>diacetylactis</i>	
+ <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>cremoris</i>	0,0002
нормалізоване гомогенізоване	
пастеризоване коров'яче молоко	решта.

Органолептичні показники отриманого функціонального кисломолочного напою, його склад, фізико-хімічні, та мікробіологічні показники наведено в табл.1, 2 та 3, відповідно.

Приклад 3

Готують функціональний кисломолочний напій так, як описано вище, компоненти беруть у таких співвідношеннях, мас. %:

фруктоза	0,15
сироп лактулози	0,75
симбіотична закваска	
<i>Bifidobacterium bifidum</i> +	
<i>Bifidobacterium longum</i> +	
<i>Bifidobacterium adolescentis</i> +	
<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> +	
<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>diacetylactis</i>	
+ <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>cremoris</i>	0,002

нормалізоване гомогенізоване пастеризоване коров'яче молоко решта.
Органолептичні показники отриманого функціонального кисломолочного напою, його склад, фізико-хімічні, та мікробіологічні показники наведено в табл.1, 2 та 3, відповідно.

Приклад 4 здійснюють аналогічно прикладу 1, при цьому використовують симбіотичну закваску на суміші трьох культур біфідобактерій - *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium longum* та *Bifidobacterium breve* зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 10:1 в кількості 0,0011мас. %.

Органолептичні показники отриманого функціонального кисломолочного напою, його склад, фізико-хімічні, та мікробіологічні показники наведено в табл.1, 2 та 3, відповідно.

Приклад 5 здійснюють аналогічно прикладу 1, при цьому використовують симбіотичну закваску, яка містить суміш чистих культур *Bifidobacterium animalis* зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 10:1 в кількості 0,0011мас. %.

Органолептичні показники отриманого функціонального кисломолочного напою, його склад, фізико-хімічні, та мікробіологічні показники наведено в табл. 1, 2 та 3, відповідно.

Приклад 6 здійснюють аналогічно прикладу 1, при цьому використовують симбіотичну закваску, яка містить суміш чистих культур *Bifidobacterium bifidum* зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 1:1 в кількості 0,0002мас. %.

Органолептичні показники отриманого функціонального кисломолочного напою, його склад, фізико-хімічні, та мікробіологічні показники наведено в табл.1, 2 та 3, відповідно.

Приклад 7 здійснюють аналогічно прикладу 1, при цьому використовують симбіотичну закваску, яка містить суміш чистих культур *Bifidobacterium longum* зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 1:1 в кількості 0,0002мас. %.

Органолептичні показники отриманого функціонального кисломолочного напою, його склад, фізико-хімічні, та мікробіологічні показники наведено в табл. 1, 2 та 3, відповідно.

Приклад 8 здійснюють аналогічно прикладу 1, при цьому використовують симбіотичну закваску, яка містить суміш чистих культур *Bifidobacterium breve* зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 1:10 в кількості 0,0011мас. %.

Органолептичні показники отриманого функціонального кисломолочного напою, його склад, фізико-хімічні, та мікробіологічні показники наведено в табл.1, 2 та 3, відповідно.

Приклад 9 здійснюють аналогічно прикладу 1, при цьому використовують симбіотичну закваску, яка містить суміш чистих культур *Bifidobacterium adolescentis* зі змішаними культурами молочнокислих лактококів - *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *diacetylactis* та *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* при співвідношенні біфідо- та лактобактерій 10:1 в кількості 0,0011мас. %.

Органолептичні показники отриманого функціонального кисломолочного напою, його склад, фізико-хімічні, та мікробіологічні показники наведено в табл.1, 2 та 3, відповідно.

Отримані у прикладах дані свідчать про те, що склад, фізико-хімічні, органолептичні, мікробіологічні та пробіотичні показники вироблених кисломолочних напоїв відповідають вимогам до кисломолочних продуктів з оздоровчими властивостями. Найвищі пробіотичні властивості мають зразки, вироблені за прикладами 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8 та 9, але зразок, вироблений за прикладом 3, має граничне значення титрованої кислотності і занадто кислий смак, тоді як зразки, вироблені за прикладами 1, 4, 5, 6, 7, 8 та 9 характеризуються високими пробіотичними та органолептичними характеристиками і мають нормований для кисломолочних напоїв з тривалим терміном зберігання рівень кислотності. Тому зразки кисломолочних напоїв, вироблені за прикладами 1, 4, 5, 6, 7, 8 та 9, є оптимальними.

Таблиця 1

Органолептичні показники функціональних кисломолочних напоїв оздоровчого призначення, вироблених за прикладами 1-10, у порівнянні з прототипом

Найменування показника	найближчого аналогу	Значення показника для зразка, виробленого за прикладом								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Смак та запах	Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів	Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів	Чистий, кисломолочний, приснуватий, без сторонніх присмаків та запахів	Дуже виражений кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів	Чистий, кисломолочний, злегка гоструватий, без сторонніх присмаків та запахів	Чистий, кисломолочний, злегка приснуватий, без сторонніх присмаків та запахів	Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів	Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів	Чистий, кисломолочний, злегка гоструватий, без сторонніх присмаків та запахів	Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів
Консистенція	Однорідна, в'язка, сметаноподібна, без відстою жиру	Однорідна, в'язка, сметаноподібна, без відстою жиру	Однорідна, сметаноподібна, без відстою жиру	Однорідна, в'язка, без відстою жиру	Однорідна, в'язка, сметаноподібна, без відстою жиру	Однорідна, сметаноподібна, без відстою жиру	Однорідна, в'язка, сметаноподібна, без відстою жиру	Однорідна, в'язка, сметаноподібна, без відстою жиру	Однорідна, в'язка, сметаноподібна, без відстою жиру	Однорідна, в'язка, сметаноподібна, без відстою жиру
Колір	Білий, однорідний по всій масі продукту	Білий з кремовим відтінком, однорідний по всій масі продукту								

Таблиця 2

Склад та фізико-хімічні показники функціональних кисломолочних напоїв оздоровчого призначення, вироблених за прикладами 1-10, у порівнянні прототипом

Найменування показника	найближчого аналогу	Значення показника для зразка, виробленого за прикладом								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Масова частка жиру, %	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Масова частка білка, %	2,8	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9
Масова частка лактози, %	4,0	4,0	4,1	3,9	3,9	4,1	3,9	4,0	4,0	4,0
Масова частка лактулози, %	-	0,2	0,1	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Титрована кислотність, °Т	не більше 120	75±1	64±1	99±1	78±1	63±1	79±1	80±1	78±1	72±1
Активна кислотність, од. РН	4,6	4,60±0,05	4,62±0,08	4,55±0,06	4,58±0,05	4,61±0,03	4,55±0,02	4,54±0,05	4,58±0,04	4,62±0,02
В'язкість 100 см ³ згустку, с	-	3,55	2,80	3,68	3,50	3,07	3,24	3,32	3,16	3,06
Синерезис, %	-	18,0	23,0	15,0	20,0	21,0	19,0	19,5	21,0	23,0

Таблиця 3

Мікробіологічні показники функціональних кисломолочних напоїв оздоровчого призначення, вироблених за прикладами 1-10, у порівнянні з прототипом

Найменування показника	найближчого аналогу	Значення показника для зразка, виробленого за прикладом								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Бактерії групи кишкових паличок у 0,1см ³	-	відсутні								
Бактерії групи кишкових паличок у 0,3см ³	відсутні	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кількість живих клітин <i>Bifidobacterium</i> у 1см ³ продукту, КУО	1·10 ⁶	(4,0±0,3)·10 ⁶	(1,5±0,8)·10 ⁶	(3,0±0,6)·10 ⁶	(1,0±0,2)·10 ⁶	(3,5±0,6)·10 ⁶	(3,0±0,2)·10 ⁶	(3,5±0,4)·10 ⁶	(3,0±0,2)·10 ⁶	(3,0±0,5)·10 ⁶
Кількість клітин <i>Lactococcus lactis</i> у 1см ³ продукту, КУО	-	(2,5±0,2)·10 ⁶	(6,0±0,3)·10 ⁶	(7,0±0,5)·10 ⁶	(7,0±0,4)·10 ⁶	(6,0±0,2)·10 ⁶	(2,5±0,8)·10 ⁶	(7,0±0,5)·10 ⁶	(6,0±0,3)·10 ⁶	(1,1±0,4)·10 ⁶
Кількість клітин <i>Streptococcus thermophilus</i> у 1см ³ продукту, КУО	1·10 ⁷	-	-	-	-	-	-	-	-	-