Практическое занятие № 2

Тема: Современные принципы подбора пробиотиков в биотехнологии пищевых продуктов

Цель занятия: изучить современные принципы подбора пробиотических культур для производства пробиотических продуктов

Основные вопросы:

1. Основные требования к пробиотическим культурам

2. Современная классификация пробиотических культур

3. Современные принципы подбора пробиотических культур для производства пробиотических продуктов

4. Современные поколения пробиотиков

5. Иммобилизованные на сорбенте (сорбированные) живые бактерии

6. Современные критерии оценки культур пробиотиков

Задание:

Практическое занятие проводится в режиме on-line. Для закрепления теоретического материала необходимо подготовиться по основным вопросам.

Методические рекомендации к выполнению задания:

При подготовке к практическим занятиям необходимо использовать конспект лекций, электронные ресурсы, размещенные в «АИС Университет», рекомендуемую литературу, указанную в силлабусе. На ответ одного вопроса отводится 5-7 минут.

До начала занятий заполнить таблицу и загрузить во вкладку «Сообщения» «АИС Университет».

Таблица - Современные поколения пробиотиков

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № поколения | Характеристика современных поколений пробиотиков | Привести примеры пробиотиков согласно структуре |
| I поколение | Монокомпонентные препараты, содержащие один штамм бактерий |  |
| II поколение | Самоэлиминирующиеся антагонисты, к которым относятся представители рода Bacillus, главным образом, В.subtilis, B.licheniformis |  |
| III поколение | Комбинированные препараты, состоящие из нескольких штаммов бактерий (поликомпонентные) или включающие добавки, усиливающие их действие |  |
| IV поколение | Иммобилизованные на сорбенте (сорбированные) живые бактерии |  |

Форма отчетности:

Описание примера современного поколения пробиотиков

Сроки предоставления отчетности: по расписанию

Максимальный оценочный балл: 100 % при выполнении требования методических рекомендаций. При отсутствии заполненной таблицы максимальный оценочный балл понижается на 20 %.