ведении по сравнению с контрольными образцами.

ВЛИЯНИЕ ДКВ НА БАКТЕРИИ, ОПАСНЫЕ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА

Исследования проводили только со стерилизованными сливками. Часть сливок разливали в стерильные пробирки (К), в другую их часть добавляли ДКВ в количестве 0,02 % к жиру (ОП). Бактерицидный эффект проверяли на четырех видах бактерий: *E.coli*, *Salmonella*, *S.aureus* и *L. monocytogenes*.

Схема микробиологических исследований для каждого тест штамма приведена на рисунке, результаты исследований – в табл. 6.

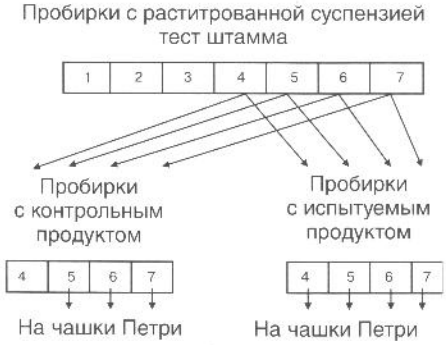


СХЕМА ИССЛЕДОВАНИЙ ВЛИЯНИЯ ДКВ НА РОСТ МИКРОФЛОРЫ, ОПАСНОЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА

Среднее количество микроорганизмов рассчитывали так же, как для липолитических бактерий (см. формулы с (1) по (5)).

Из представленных данных следует, что ДКВ обладает избирательным бактерицидным действием на условно-патогенную микрофлору.

Таким образом, можно сделать вывод, что ДКВ проявляет дозазависимое бактерицидное действие по отношению к липолитическим микроорганизмам. Средний процент гибели липолитических бактерий при рекомендуемых дозах (0,02 % к жиру) в сливках составляет 44 %, в жире при увеличенных в 5 раз дозах – вдвое больше – 88 %. Бактерицидные свойства ДКВ в дозировке 0,02 % к массе жира в сливках проявляются и к условно-патогенным микроорганизмам, типовым видом которых является *S.aureus* – золотистый стафилококк, средний процент гибели которых более 90 %.

Бактерицидный эффект ДКВ по отношению к *L. monolcytogenes* в 3 раза меньше и составляет только 30 %. Еще слабее проявляется бактерицидное действие ДКВ по отношению к *E.coli* – около 12 %. Никакого влияния ДКВ не отмечено на *Bact. salmonella*.

Таблица 6

Микроорганизм	Образец сливок						Средний процент гибели клеток
	Контрольный			Опытный			
	Разведение	КОЕ/г	Среднее количество	Разведение	КОЕ/г	Среднее количество	
E.coli	4	Сплошной рост		4	Сплошной		
	5	Сплошной рост	$2,5 \cdot 10^7$	5	Сплошной	$2,3 \cdot 10^7$	11,8
	6	21		6	15		
	7	3		7	3		
Salmonella	4	Сплошной		4	Сплошной		
	5	8	$2,9 \cdot 10^6$	5	Нет роста	$6,0 \cdot 10^6$	Нет гибели
	6	5		6	6		
	7	Нет роста		7	Нет роста		
S.aureus	4	135	$1,2 \cdot 10^7$	4	120	$1,0 \cdot 10^6$	91
	5	29		5	28		
	6	2		6	2		
	7	4		7	Нет роста		
L.monocytogenes	4	Сплошной рост	$6,2 \cdot 10^6$	4	Сплошной рост	$4,3 \cdot 10^6$	30
	5	28		5	26		
	6	6		6	6		
	7	1		1	Нет роста		

Следовательно, ДКВ обладает выборочным бактерицидным действием к некоторым видам патогенной, условно-патогенной и нежелательной микрофлоры. Действие ДКВ более выражено при увеличении его количества в продукте, что убедительно показано на примере липолитических бактерий.

Некоторый бактерицидный эффект ДКВ можно рассматривать как положительное дополнительное воздействие его при использовании в качестве антиокислителя.

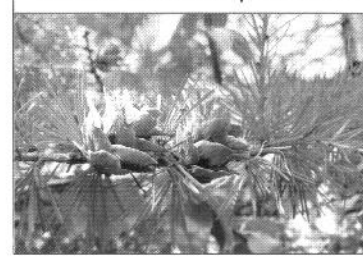
ДИГИДРОКВЕРЦЕТИН -
флавоноид, выделяемый из экологически чистого растительного сырья – древесины сибирской или даурской лиственницы.

Bio Technologies

Позволяет увеличить сроки годности:
сухого молока, восстановленных из него продуктов: молока, сливок, сметаны, творога, йогурта, кефира, ряженки, сливочного масла, а также плавленых сыров, жиров, растительных масел, мороженого в **2-3 раза.**
По антиоксидантному эффекту дигидрокверцетин превосходит такие известные антиоксиданты, как кверцетин, рутин, бетакаротин и синтетические антиоксиданты, приостанавливая реакцию перекисного окисления липидов.

Создание функционального питания:
Дигидрокверцетин:
- Повышает иммунитет
- Снижает содержание холестерина в крови
- Укрепляет сосуды и сердце
- Нормализует давление
- Улучшает зрение, снимает усталость глаз

Дигидрокверцетин идеально подходит для создания детского, спортивного питания,и питания для людей, проживающих в областях с неблагоприятной экологической обстановкой.



107120, Москва,
Костомаровский переулок, д.15,
Тел. +7(495) 64-913-64
www.bio-t.ru
E-mail: inform@bio-t.ru

реклама *** реклама *** реклама *** реклама *** реклама *** реклама