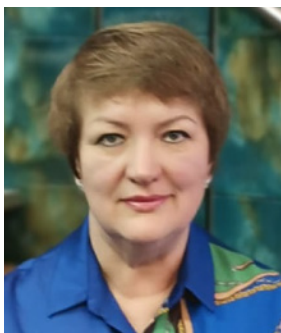


# Применяя инновации, сохраняем принципы здорового питания



**Елена Владимировна  
Поландова**, руководитель  
направления «Закваски»  
ООО «ЕКОКОМ»

Компания ЕКОКОМ с 2000 года активно сотрудничает с предприятиями молочной отрасли России как поставщик заквасок и оборудования для переработки молока. Отдельные участки и современные комплексные промышленные линии DONIDO для производства кисломолочных продуктов, творога, сыров работают более чем на ста заводах в России и СНГ. В настоящее время мы представляем на рынке двух производителей заквасок Lactina и ЕКОВИО (Болгария). Развитию этого направления уделяется особое внимание, оказывается всесторонняя помощь в решении самых разных задач и проблем, возникающих на производстве, а также в продвижении передовых достижений в области создания молочных продуктов с необходимыми для здоровья людей свойствами.

10 лет назад компания ЕКОКОМ Групп приступила к выпуску собственной линейки заквасок высокой активности ЕКОВИО для производства творога, сыра и сметаны. Специалисты молочной отрасли по достоинству оценили высокую технологичность этих заквасок и возможность производить с их помощью продукты с традиционным, привычным для потребителя вкусом. Закваски ЕКОВИО универсальны, легко встраиваются в любые регламентированные технологические процессы на различных линиях молочных заводов. В настоящее время на новой площадке ЕКОКОМ Групп идет строительство крупного биотехнологического предприятия, где будут применены самые передовые мировые достижения.

Спектр заквасок постоянно расширяется по ассортименту и актуальности соблюдения фаговой альтернативы. На молочных предприятиях возникают ситуации контаминации не только видовыми фагами, но уже подвидовым и внутрипартионным, точечным заражением. Фаговая безопасность — это насущная потребность нашего времени. Ученые, безусловно, работают над решением проблемы, но эта задача и ответственность общая для отрасли.

На протяжении 20 лет микробиологи компании ЕКОКОМ и биофабрики Lactina решают не только технологические задачи отрасли, но и создают закваски с гарантированными пробиотическими свойствами. Это

обусловлено тем, что все штаммы, входящие в состав заквасок Lactina, органического происхождения, что подтверждено сертификатом. Они оказывают доказанный клиническими исследованиями восстанавливающий и оздоровительный эффект на организм человека. «Обеднение» молочных продуктов из-за отсутствия в них жизнеспособных пробиотических микроорганизмов, очень необходимых для организма людей, несет большую угрозу здоровью.

Основными направлениями работы исследовательского центра Lactina являются: селекция новых штаммовых культур полезных природных микроорганизмов; их сохранение и повышение естественным путем природной биологической активности до уровня промышленного применения; составление активной субстанции из специально подобранных молочнокислых и бифидобактерий в соответствии с их функциональными характеристиками; тестирование и корректировка под сырье и целевой молочный продукт.

Миссией нашей компании можно назвать создание смысла продукта, приносящего людям уникальный вкус, пользу и здоровье, а производителю — стабильную экономическую эффективность, долгосрочное партнерство и лидерство на рынке. Молоко, как особый природный продукт, не должно быть просто едой, тем более в нашей стране, где у каждой народности свои традиционные молочные, кисломолочные продукты и аутентичные закваски.

Конечно, для получения нужного технологического результата, прежде всего, необходимо хорошее сырье. Но вкусовая нагрузка, безусловно, лежит на закваске, именно она должна обеспечивать ожидаемый вкус продукта. Мы предоставляем предприятиям огромный выбор заквасок не только для выпуска продукции высокого качества, но и для решения различных сырьевых и других проблем производства.

Молочнокислые микроорганизмы не должны транзитно проходить через желудочно-кишечный тракт человека. Научно обоснованные клинические испытания микробиологов Lactina доказали, что некоторые штаммы (даже болгарская палочка, которая официально не считается пробиотиком) прикрепляются к стенкам кишечника и полностью выполняют свою пробиотическую роль.

Мы не гонимся за сверхскоростями сквашивания, потому что в наших заквасках нет микроорганизмов, полученных искусственными методами, искажающими их первозданную природу. Для ускорения процесса не используем специальные ферменты, которые инициируют процесс свертывания белка, а не сквашивания, и микроорганизмы не дают нужного эффекта для повышения высокой биологической ценности кисломолочного продукта, творога или сыра.

Сейчас органическое направление активно поддерживается и ожидается сильный рост этого сектора. По

---

данным за 2022 год, самый большой подъем органических продуктов — 40 % — продемонстрировала молочная промышленность. Но надо понимать, какая работа ожидает производителя молока и молочного продукта для получения сертификата органического растениеводства и животноводства: от использования естественных методов репродукции животных, без приемов генной инженерии, строгой регламентации состава кормов, содержания, лечения стада до условий переработки сырья и производства готовой продукции. Все требования должны быть выполнены, в том числе и по отношению к закваскам.

Вопрос нужной степени активности заквасок на природных штаммах всегда был актуальным. Работая над ним, специалисты Lactina создали способ, как, не изменяя оригинальные органические микроорганизмы,кратно увеличить активность заквасок. Они сделали открытие — создали уникальную среду для выращивания штаммов. Первые закваски уже получили.

Весь опыт говорит о том, что самый успешный продукт — тот, который нравится покупателю, и тогда у завода есть стабильность, долговременный успех продукта с первоначальным предложенным потребителю вкусом. Некоторые периодические исследования рынка России подтверждают консервативное отношение населения к вкусу. Возможно, эта особенность нашей ментальности позволит выжить в стремительно меняющемся мире. Для компании очень важно, чтобы сохранялся «тот самый» вкус продукта и, конечно, польза.

Хочу привести слова заслуженного работника здравоохранения Республики Северная Осетия — Алания, врача-бактериолога высшей категории Таисы Савельевны Бекузаровой: *«В организме человека необходим эволюционно сложившийся стабильный баланс микрофлоры кишечника. Имея опыт работы более 50 лет в этом направлении, я пришла к выводу, что пробиотические штаммы, которыми нас наградила природа, должны оживляться, подпитываться. Для этого существуют определенные кисломолочные диетические продукты, которые представляют собой живой биоценоз пищеварительного тракта, содержащие ферменты для легкого, конечного усвоения клетчатки, мясной и молочной пищи»*. В 2008 г. создано ООО «Эликсир здоровья», деятельность которого связана с научными исследованиями и производством кисломолочной продукции. Таиса Савельевна вылечивает сложнейшие дисбактериозы путем корректировки микрофлоры кишечника с помощью продуктов, для которых сама составляет закваски с пробиотическими культурами Lactina. Когда началась пандемия, мы особенно осознали роль продуктов на наших заквасках для укрепления иммунитета.

Закваски компании ЕКОКОМ имеют подкрепленные авторитетными лабораториями сертификаты «Халяль», «Кошер», отсутствия ГМО, качества, декларации о соответствии заквасок, подтвержденные российскими и европейскими органами. Применяя достижения науки и технологии, мы продолжаем создавать новые виды заквасок для процветания молочной отрасли и главное — для сохранения здоровья людей.