

21-6944



21-6944

А. Ю. Просеков, О. О. Бабич, С. А. Сухих

---

# БАКТЕРИОЦИНЫ В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ: ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ

---

Монография

Кемерово  
2021

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное автономное образовательное  
учреждение высшего образования «Балтийский федеральный  
университет имени Иммануила Канта»**  
**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение**  
**«КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**А. Ю. Просеков, О. О. Бабич, С. А. Сухих**

**Бактериоцины в молочной промышленности:  
технологии получения и перспективы применения**

**Монография**

**Кемерово 2021**

**УДК 632.953.1:637.1**

**ББК 28.074.1**

**П 82**

**Рецензенты:**

доктор технических наук, профессор Кузбасской ГСХА **Е. В. Ульрих**

доктор биологических наук, профессор, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Кемеровский государственный медицинский университет»,

руководитель Научно-образовательного центра «Прикладная

биотехнология и нутрициология», кафедра гигиены, профессор

**В. М. Позняковский**

**Просеков, А. Ю.**

**П 82 Бактериоцины в молочной промышленности: технологии получения и перспективы применения: монография / А. Ю. Просеков, О. О. Бабич, С. А. Сухих; Кемеровский государственный университет. – Кемерово, 2021. – 207 с.**

**ISBN 978-5-8353-2835-2**

**Разработка и внедрение технологий, позволяющих обеспечивать длительный срок хранения для скоропортящихся продуктов – одна из наиболее актуальных тем для научных исследований ученых в области пищевой промышленности и производителей продуктов питания.**

**Бактериоцинподобные вещества имеют расширенный спектр антимикробной активности. Перспективным является выделение микроорганизмов, обладающих при низких температурах высокой антигистической активностью к патогенной и гнилостной флоре продукции в молочной промышленности.**

**Монография предназначена для биологов, химиков, медиков, аспирантов и студентов, специализирующихся в области альгологии и биотехнологии.**

***Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав***

**ISBN 978-5-8353-2835-2**

**УДК 632.953.1:637.1**

**ББК 28.074.1**

© Просеков А. Ю., Бабич О. О.,

Сухих С. А., 2021

© БФУ им. И. Канта, 2021

© КемГУ, 2021

## **Оглавление**

|   |            |
|---|------------|
| <b>Введение.....</b>  | <b>4</b>   |
| <b>1. Характеристика бактериоцинов.....</b>   | <b>6</b>   |
| <b>2. Потенциал микроорганизмов (фунгицидные,<br/>анти микробные, пробиотические свойства).....</b> | <b>31</b>  |
| <b>3. Методы получения бактериоцинов .....</b>  | <b>49</b>  |
| <b>4. Бактериоцины, используемые в молочной<br/>промышленности.....</b>                             | <b>81</b>  |
| <b>Заключение.....</b>  | <b>146</b> |
| <b>Список использованной литературы.....</b>  | <b>148</b> |