

РЕФЕРАТ

Звіт має 41 сторінку тесту, 3 ілюстрації, 4 таблиці, список використаних літературних джерел складається з 40 найменувань.

Мета роботи: Пошук, відбір та аналіз технологічних характеристик дріжджів, ізольованих зі спонтанних хлібопекарських заквасок на житньому борошні.

Об'єкт дослідження – спонтанні хлібопекарські закваски на житньому борошні та ізольовані культури дріжджів.

Предмет дослідження – біотехнологічні властивості дріжджів.

Методи дослідження – методи фізико-хімічного, біохімічного, технологічного, мікробіологічного аналізування, що відповідали меті.

Наукова актуальність результатів практичної роботи:

Здійснено системний аналіз методів відбору та характеристики технологічних властивостей дріжджів, асоційованих із спонтанними хлібними заквасками на житньому борошні, та визначено перелік методів, які найкраще відповідають меті роботи з відбору цільових штамів. Встановлено зв'язки між дослідженими штамми дріжджів та характеристиками заквасок і кінцевими продуктами, що є цінними знаннями для підбору консорціуму штамів з метою отримання бажаних цільових властивостей продукту.

Практична цінність результатів роботи:

Виділено та охарактеризовано 4 високоактивних штами дріжджів *S. cerevisiae* для потенційного застосування у хлібопекарській промисловості. Розроблено комплексну методику для оцінки технологічних характеристик штамів дріжджів з метою прогнозування їх ефективності у хлібопеченні.

Ключові слова: закваска, житнє борошно, *S. cerevisiae*, хлібопекарські властивості, селекція, характеристика.