

Маругина Елена Валерьевна, Рябцева Светлана Андреевна

## ВЛИЯНИЕ ГАЛАКТООЛИГОСАХАРИДОВ НА РАЗВИТИЕ МЕЗОФИЛЬНОЙ ЗАКВАСКИ

*В данной статье приводятся данные о воздействии пребиотической добавки на физико-химические, органолептические и микробиологические показатели смеси для кисломолочного продукта в процессе сквашивания, а также на свойства готового продукта.*

*Ключевые слова:* галактоолигосахариды, многоштаммовая закваска, кислотность, органолептическая оценка, вязкость.

Marugina Elena V., Ryabtseva Svetlana A.

## IMPACT OF GALACTO-OLIGOSACCHARIDES ON MESOPHILIC CULTURE DEVELOPMENT

*The article provides data on the impact that prebiotic additive shall have on the physical & chemical, organoleptic, and microbiological features of mixture for fermented dairy products through starting, as well as on the final product.*

**Keywords:** galacto-oligosaccharides, multi-culture starter, acidity, organoleptic evaluation, viscosity