

ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ СТАТТІ

УДК 579.67(075.8)

Анжеліка Степанівна Івасівка,

кандидат біологічних наук, доцент кафедри біології та хімії

Дрогобицький державний педагогічний університет імені Івана Франка, Україна

orcid.org/____, e-mail: angelikka17@ukr.net

Віталій Михайлович Філь,

кандидат біологічних наук, доцент, завідувач кафедри анатомії, фізіології та валеології

Дрогобицький державний педагогічний університет імені Івана Франка, Україна

orcid.org/____, e-mail: kafedra_anatomii@ukr.net

БАКТЕРІАЛЬНЕ ОБСІМЕНІННЯ КЕФІРУ В ПРОЦЕСІ ЙОГО ЗБЕРІГАННЯ

Анотація. 1800 друкованих знаків

Ключові слова: молочнокислі бактерії, кефір, бактеріальні показники, температурний режим.

ВСТУП

Молочна кислота та інші продукти обміну молочнокислих бактерій [...]

МАТЕРІАЛИ ТА МЕТОДИ

Об'єктом дослідження була мікрофлора кефіру [...]

РЕЗУЛЬТАТИ

До основних вад кефіру відносять розвиток кишкових паличок [...]

ВИСНОВКИ

У свіжому кефірі молочнокислі бактерії були виявлені в достатній кількості – $1,1 \times 10^7$ КУО/см³ [...]

ЛІТЕРАТУРА

1. Гончаренко І. Санітарна якість молока залежно від його хімічного складу. *Ветеринарна медицина України*. 2002. № 10. С. 32–33. [...]

REFERENCES

1. Honcharenko, I. (2002) Sanitarna yakist moloka zalezchno vid yoho khimichnoho skladu. *Veterynarna medytsyna Ukrainy – Veterinary medicine of Ukraine*. No. 10. P. 32–33. [in Ukrainian] [...]

ABSTRACT

BACTERIAL OBSERVATION OF KEFIR IN THE PROCESS OF ITS STORAGE

Kefir as a traditional fermented food has numerous health benefits due to its unique chemistry reflected in its superior nutritional value [...]

Key words: lactic acid bacteria, kefir, bacterial indicators, temperature regime.

