

© Коллектив авторов, 2018

УДК 637.146.2

*А.Ж. Оразов<sup>1,2</sup>, Л.А. Надточий<sup>1</sup>, К.К. Бозымов<sup>2,3</sup>,  
Е.Г. Насамбаев<sup>3</sup>, А.А. Джумагалиева<sup>3</sup>*

### **ВЕРБЛЮЖЬЕ МОЛОКО И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ НА ЕГО ОСНОВЕ КАК ИСТОЧНИКИ ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ПРОБИОТИЧЕСКИХ ШТАММОВ (ОБЗОР)**

<sup>1</sup> Университет ИТМО, Санкт-Петербург, Россия

<sup>2</sup> Западно-Казахстанский инновационно-технологический университет, Уральск, Казахстан

<sup>3</sup> Западно-Казахстанский аграрно-технический университет имени Жангир хана, Уральск, Казахстан

Пробиотики – это пищевые добавки из живых микроорганизмов, которые благоприятно влияют на здоровье человека. Симбиоз молочнокислых бактерии и пробиотиков широко используются при производстве ферментированных продуктов в молочной промышленности. Ряд молочнокислых бактерии из молока разных видов животных были выделены и идентифицированы как пробиотики. Верблюжье молоко считается полезным продуктом для укрепления здоровья и широко употребляется в качестве основного рациона в некоторых регионах Африки и Азии. Его можно использовать в качестве потенциального источника пробиотиков. Данная статья посвящена предыдущим исследованиям по выделению и идентификации молочнокислых бактерии с потенциальными и новыми пробиотическими штаммами из сырого верблюжьего молока и кисломолочного продукта на его основе.

*Ключевые слова:* верблюжье молоко, молочнокислые бактерии, пробиотические культуры, штаммы.

---

---

*A.Zh. Orazov<sup>1,2</sup>, L.A. Nadtochii<sup>1</sup>, K.K. Bozymov<sup>2,3</sup>,  
E.G. Nasambaev<sup>3</sup>, A.A. Dzhumagalieva<sup>3</sup>*

### **CAMEL MILK AND ITS FERMENTED PRODUCTS AS SOURCES OF POTENTIAL PROBIOTIC STRAINS (OVERVIEW)**

<sup>1</sup> ITMO University, Saint Petersburg, Russia

<sup>2</sup> West Kazakhstan innovation-technological university, Uralsk, Kazakhstan

<sup>3</sup> Zhanqir Khan West Kazakhstan agrarian-technical university, Uralsk, Kazakhstan

Probiotics are food supplement of living microorganisms that have a beneficial effect on human health. Symbiosis of lactic acid bacteria and probiotics is widely used in the production of fermented products in the dairy industry. A number of lactic acid bacteria from the milk of different animal species were isolated and identified as probiotics. Camel's milk is considered a useful product for health promotion and is widely used as the main diet in some regions of Africa and Asia. This article is devoted to previous studies on the isolation and identification of lactic acid bacteria with potential and new probiotic strains from raw camel milk and a fermented milk product based on it.

*Key words:* camel milk, lactic acid bacteria, probiotic cultures, strains.