

MICROBES, CULTURE, AND TECHNOLOGY

ДАСКИН ДРАМ

PH. D. ПРОФЕССОР ШКОЛЫ ПЕРСПЕКТИВНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ТЮМЕНСКОМ УНИВЕРСИТЕТЕ

КУЛЬТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ, БРОЖЕНИЯ — ЭТО ТОЖЕ ТЕХНОЛОГИЯ. В КАЖДОЙ КУЛЬТУРЕ ФЕРМЕНТАЦИЯ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПО-РАЗНОМУ. ЭТО МОГУТ БЫТЬ:

- МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ
- ТРАДИЦИОННОЕ НОРВЕЖСКОЕ БЛЮДО СЮРСТРЕММИНГ
- КОРЕЙСКИЙ ДЕЛИКАТЕС ХОНГЕО



КУЛЬТУРНЫЕ РАЗЛИЧИЯ ОЧЕНЬ ЯРКО ПРОЯВЛЯЮТСЯ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ФЕРМЕНТАЦИИ В НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ. ТО, ЧТО ВЫ ЕДИТЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРОДУКТЫ БРОЖЕНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕТ ВАШУ КУЛЬТУРУ

НЕ МЕНЕЕ ВАЖНА АЛКОГОЛЬНАЯ КУЛЬТУРА. АЛКОГОЛЬ — ОЧЕНЬ ВАЖНЫЙ ПРОДУКТ ФЕРМЕНТАЦИИ, КОТОРЫЙ ВЫВЕЛ ЕЕ НА ПРОМЫШЛЕННЫЙ УРОВЕНЬ.



ВСЕ НАЧАЛОСЬ С ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВИНА, ПИВА, САКЭ, А ПОТОМ МАСШТАБ СТАЛ СОВЕРШЕННО ИНЫМ. ИЗМЕНЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИЯХ ФЕРМЕНТАЦИИ, ИЗНАЧАЛЬНО ИМЕВШИЕ ЦЕЛЬЮ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА АЛКОГОЛЯ, ДАЛИ НАЧАЛО НОВЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ В ФЕРМЕНТАЦИИ, А ТАКЖЕ В ДРУГИХ СФЕРАХ.

ФЕРМЕНТАЦИЯ ПРОДВИГАЕТ ТЕХНОЛОГИИ ВПЕРЕД

НАЧАВШИСЬ С ИЗГОТОВЛЕНИЯ АЛКОГОЛЯ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФЕРМЕНТАЦИИ РАСПРОСТРАНИЛОСЬ И НА ДРУГИЕ ОБЛАСТИ, ВКЛЮЧАЯ ХИМИЧЕСКУЮ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ.

ОДНА ИЗ ГЛАВНЫХ ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ МЫ НЕ ОСОЗНАЕМ, ДУМАЯ О МИКРООРГАНИЗМАХ, — ЭТО ИХ РОЛЬ В ПРЕВРАЩЕНИИ СЫРЬЯ В ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ТАКИЕ КАК АЛКОГОЛЬ ИЛИ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ТИПА ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ, А ТАКЖЕ ЛЕКАРСТВА ТИПА ПЕНИЦИЛЛИНА, О КОТОРОМ МЫ ГОВОРИЛИ В ПРОШЛОМ ВИДЕО.

УДИВИТЕЛЬНО, ЧТО САМЫЕ ОБЫЧНЫЕ БАКТЕРИИ, КОТОРЫЕ МЫ МОЖЕМ УВИДЕТЬ В СВОЕЙ ВАННОЙ, МОГУТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ОГРОМНОГО СПЕКТРА ПОЛЕЗНЫХ ПРОМЫШЛЕННЫХ ХИМИКАТОВ. ПРОМЫШЛЕННАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ОКРУЖАЮЩИХ НАС ХИМИЧЕСКИХ И ИНЫХ ПРОДУКТОВ.