

Kyslomliečne baktérie izolované z nebovinných mliek a ich vlastnosti

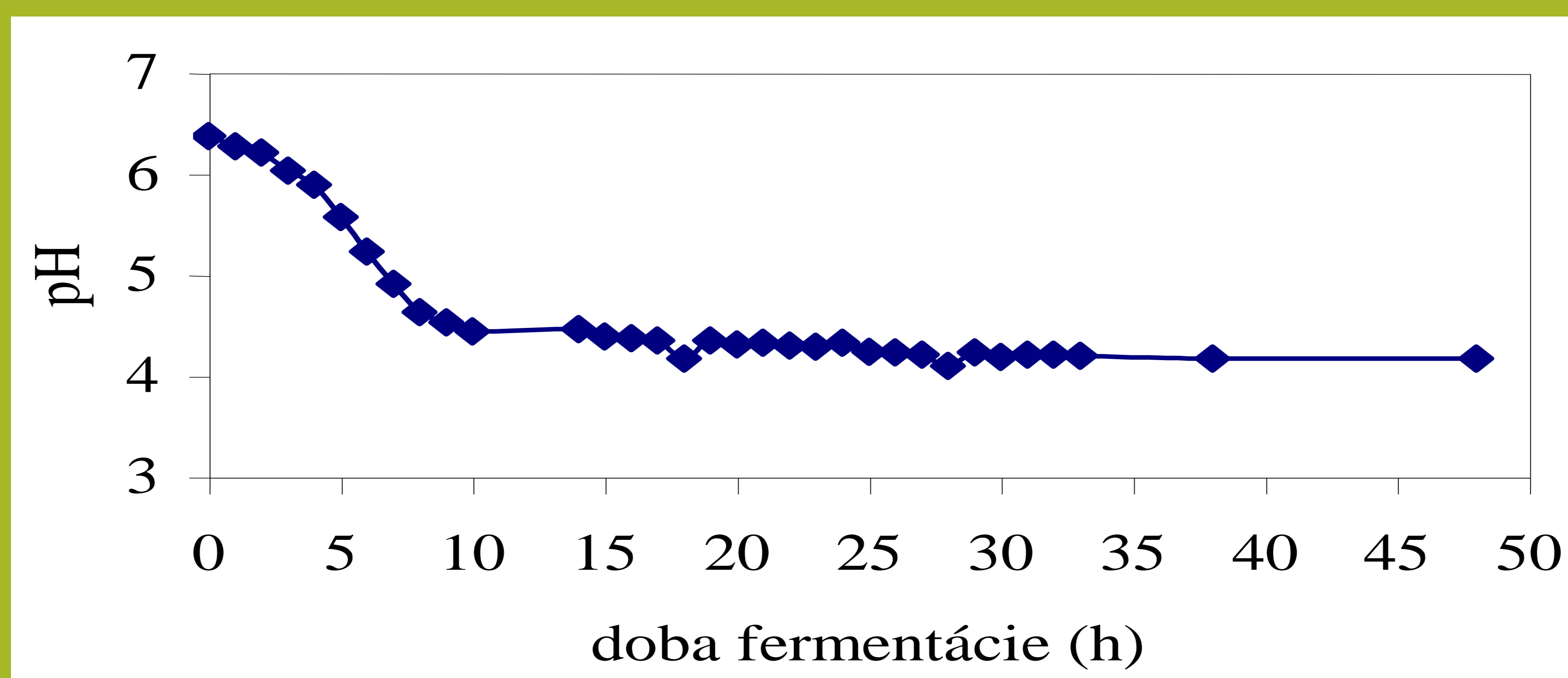
Tomáška, M., Drončovský, M., Kološta, M.

Výskumný ústav mliekárenský, a.s.; Dlhá 95, 010 01 Žilina, Slovensko
tomaska@vumza.sk

Súhrn:

Kyslomliečna kultúra VUM-23 bola izolovaná z ovčieho hrudkového syra, vyrobeného z nepasterizovaného mlieka. Bola charakterizovaná ako zmes kmeňov *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*. Jedná sa o mezofilnú, homofermentatívnu kultúru, produkujúcu na mlieku sensoricky príjemný koagulát. Kultúra preživala v simulovanom prostredí gastrointestinálneho traktu, čo je dôležitá predispozícia pre jej eventuálne probiotické vlastnosti. Môže byť teda reutilizovaná pri výrobe kyslomliečnych výrobkov, ale aj syrov z pasterizovaného ovčieho a kozieho mlieka.

Výsledky:



Obr. 1. Fermentácia rekonštituovaného sušeného mlieka kultúrou VUM-23

Tab. 1. Prežívanie kultúry VUM-23 pri kumulatívnom pôsobení simulovaných žalúdočných štiav a simulovaných štiav tenkého čreva - vplyv pH

Kumulatívne pôsobenie štiav GIT na kultúru VUM-23	% prežívania pri rôznom pH žalúdočnej šťavy*			
	1,5	2,0	2,5	3,0
žalúdočné šťavy, pH*	59	91	98	99
žalúdočné šťavy s prídavkom pepsínu 3 mg.ml ⁻¹ , pH*	75	94	97	97
šťava tenkého čreva (žlčové soli 3 mg.ml ⁻¹ , pH 8,0)	41	69	85	85
šťava tenkého čreva s prídavkom pankreatínu 1 mg.ml ⁻¹	67	82	89	89