

## **Mogućnost primjene bakterije *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* kao funkcionalne starter kulture**

### **Sažetak**

Svrha je ovoga istraživanja bila identificirati i okarakterizirati potencijalne autohtone funkcionalne starter kulture izolirane iz domaće kobasice proizvedene od konjskog mesa. Dominantnu su mikrofloru u uzorcima kobasica činile bakterije mlječne kiseline (BMK), a zatim mikrokoki. Od bakterija mlječne kiseline prevladavale su vrste *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* i *Lactobacillus plantarum*. Vrsta *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* nije uobičajena u fermentiranim kobasicama, pa smo ju okarakterizirali kao potencijalnu funkcionalnu starter kulturu. Vrsta *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* proizvela je značajnu količinu mlječne kiseline, a uspješno je rasla pri 12, 18 i 22 °C, te u prisutnosti 5 % NaCl. Također je dobro podnijela liofilizaciju i simulirane uvjete želučanog soka i soka tankog crijeva. Osim toga, uspješno je suzbila rast patogena i pokazala je dobra adhezijska svojstva *in vitro*.

**Ključne riječi:** kobasice od konjskog mesa, adhezija *in vitro*, prirodna mikroflora, tehnološka i funkcionalna karakterizacija