

FTB 54 (3) 360-366.

(FTB-4459)

## **Učinak fermentacije pomoću suhog kvasca na kemijski sastav i svojstva proteina u sjemenkama plave lupine**

### **Sažetak**

Određen je učinak 24-satne fermentacije sjemenki lupine pomoću različitih sojeva kvasca na njihov kemijski sastav. Nakon fermentacije se bitno povećao maseni udjel proteina, njihova probavljivost *in vitro* i biološka aktivnost. Aminokiselinski profil fermentiranih proizvoda bio je sličan onom sirovih sjemenki lupine. Pronađen je bitno manji maseni udjel oligosaharida i fitata, ali ne i alkaloida. Povećali su se udjeli mliječne i propionske kiseline, što je bitno smanjilo pH-vrijednost fermentiranih proizvoda. Najbolji kemijski sastav imale su sjemenke plave lupine fermentirane pomoću pekarskog kvasca (*Saccharomyces cerevisiae*) i soja Fermivin 701.

*Ključne riječi:* kvasac, fermentacija, lupina, hranjiva vrijednost, antinutritivni faktori