

Uporaba lokalnih sojeva bakterije *Lactococcus lactis* kao starter kultura u proizvodnji tradicionalnih crnogorskih sireva

Sažetak

Svrha je ovoga rada bila okarakterizirati i ispitati biokemijska svojstva 40 sojeva bakterije *Lactococcus lactis*, izoliranih iz autohtonih crnogorskih mlijecnih proizvoda, te istražiti mogućnost njihove uporabe kao starter kultura u proizvodnji tipičnih crnogorskih sireva, kao što su bijeli sir, masni sir i njeguški sir. Također je ispitana sigurnost primjene tih sojeva, tj. sposobnost proizvodnje biogenih amina, antimikrobna rezistencija i sposobnost suzbijanja rasta važnih patogenih mikroorganizama i uzročnika kvarenja hrane. Karakterizacijom je utvrđeno da svih 40 sojeva pripadaju podvrsti *L. lactis* ssp. *lactis*. Njih 23 imala su sposobnost brzog zakiseljavanja i proteolize. Međutim, niti jedan soj nije pokazao sposobnost razgradnje lipida. Većina sojeva nije predstavljala nikakav rizik za zdravlje. Velik postotak sojeva (27,5 %) pokazao je dobra proizvodna svojstva, pa treba dodatno ispitati mogućnost njihove uporabe kao specifičnih starter kultura u proizvodnji autohtonih crnogorskih sireva.

Ključne riječi: *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, tradicionalni crnogorski sir, starter kultura, tehnološka svojstva, procjena sigurnosti