

FTB 44 (3) 335-353.

Proizvodnja aromatskih sastojaka hrane: mikrobna i enzimska metodologija

Sažetak

Posljednjih su godina sve veći zahtjevi za prirodnim proizvodima prehrambene industrije ohrabрили nevjerojatne pokušaje razvoja biotehnoških procesa u proizvodnji aromatskih spojeva. Ovaj revijalni prikaz donosi nova dostignuća iz tog područja, osobito ističući mogućnosti primjene biljnih stanica i mikrobnih kultura te enzimske tehnologije u proizvodnji velikog broja aromatskih sastojaka hrane. Razmatra se i poboljšanje ekonomske isplativosti proizvodnje uzgojem mikroorganizama na čvrstoj podlozi.