

FTB 45 (2) 107-118.

## **Skleroglukan: proizvodnja fermentacijom, izdvajanje, pročišćavanje i primjena**

### **Sažetak**

Razni mikroorganizmi proizvode egzopolisaharide koji imaju višestruku primjenu u proizvodnji hrane, farmaceutskoj industriji i drugim industrijama, kao emulgatori, stabilizatori, učvršćivači, te sredstva za geliranje, podmazivanje i zgušnjavanje. Jedan takav polisaharid je skleroglukan proizveden fermentacijom s pomoću filamentoznih gljiva iz roda *Sclerotium*. U ovom se revijalnom prikazu raspravlja o svojstvima skleroglukana, njegovoj proizvodnji fermentacijom te izdvajanju i primjeni.