

Istraživanje mikrobnih asocijacija u tradicionalnim fermentiranim kobasicama

Sažetak

Predmet su ispitivanja bile fermentirane kobasice proizvedene u zemljama zapadne i jugoistočne Europe, tj. u Grčkoj, Bosni i Hercegovini, Hrvatskoj, Mađarskoj, Italiji i Srbiji. Kobasice su proizvedene u lokalnim mesnim industrijama, na tradicionalan način bez upotrebe starter-kultura. Uzorci su sakupljeni iz tri proizvodne serije, i to nultog dana te nakon 2., 4., 7., 14. i 28. dana. Mikrobiološki su analizirane sirovine (meso i masno tkivo), ovoci i aditivi (šećer, mješavina začina i sol), te gotovi proizvodi. Iz sve tri proizvodne serije fermentiranih kobasica iz svake od zemalja izolirano je 150 sojeva bakterija mliječne kiseline i 150 sojeva koagulaza-negativnih koka. Biokemijske karakteristike izoliranih mikroorganizama određivane su pomoću API-sustava (bioMérieux), odnosno API 50 CHL i API[®] Staph. Identifikacija svih sojeva provedena je pomoću računalnog programa APILAB Plus. Sa gledišta higijenske ispravnosti gotovih proizvoda značajno je da nisu pronađene bakterije *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. i *Staphylococcus aureus*. U svim fazama ispitivanja prevladavali su laktobacili i stafilokoki.