

FTB 48 (4) 451-463.

(FTB-2541)

Razvoj polisaharida iz probiotika kao dodatka hrani

Sažetak

Posljednjih su nekoliko desetljeća potanko istraživani mikrobni polisaharidi koji imaju bioaktivna, hranjiva i farmakološka svojstva. U prehrambenoj industriji postoji sve veća potreba za primjenom živih mikroorganizama ili mikrobnih polisaharida koji, osim hranjivih, imaju i ljekovita svojstva. Iako postoji mnogo vrsta bakterija koje proizvode egzopolisaharide, proizvedene su količine nedovoljne za komercijalnu uporabu. U radu su prikazani polisaharidi iz probiotičkih sojeva, a osobito egzopolisaharidi, njihova svojstva i primjena, te navedene strategije razvoja proizvodnje što bi mogle pridonijeti razumijevanju procesa. Ispitivanje biosinteze egzopolisaharida prijeko je potrebno da bi se postigli veći prinosi, što znači da se primjenom metoda metaboličkog inženjerstva može osigurati isplativa proizvodnja polisaharida.

Ključne riječi: polisaharid, egzopolisaharid, probiotik, glukan, prebiotik