

FTB 51 (3) 414-421.

(FTB-3323)

Praćenje dinamike bakterijskih populacija tijekom zrenja Istarskog sira bez prethodnog uzgoja mikroorganizama

Sažetak

Metoda se lančane reakcije polimerazom u stvarnom vremenu (real-time PCR) može primijeniti za praćenje dinamike autohtonih bakterijskih populacija tijekom zrenja tradicionalnih sireva radi očuvanja njihovog specifičnog okusa i kakvoće. Na taj se način mogu odabrati vrste i sojevi pomoću kojih se dobivaju proizvodi ujednačene teksture i okusa, te se može pratiti brojnost sporo rastućih vrsta ili onih što ne rastu na podlozi. Svrha je ovoga rada pratiti dinamiku populacije bakterija mliječne kiseline i enterobakterija tijekom zrenja tradicionalnog Istarskog sira pomoću metode real-time PCR te brojanjem mikroorganizama nakon uzgoja na selektivnim podlogama. Brojnost svih skupina bakterija mliječne kiseline povećavala se tijekom zrenja, a dostigla je vrhunac nakon 90 dana. Broj laktokoka bio je najbliži ukupnom broju bakterija neovisno o primjenjenoj metodi, što potvrđuje da su bakterije roda *Lactococcus* među dominantnim skupinama tijekom zrenja Istarskog sira. U svim su uzorcima sireva enterobakterije bile prisutne ponajviše u ranim fazama zrenja, dok se njihov broj značajno smanjio u kasnijim fazama zrenja.

Ključne riječi: real-time PCR, Istarski sir, bakterije mliječne kiseline, enterobakterije