

FTB 52 (3) 307-316.

(FTB-3562)

Usporedba senzorskih svojstava, trajnosti i mikrobiološke ispravnosti industrijskih kobasica proizvedenih s pomoću autohtonih i komercijalnih starter kulturam

Sažetak

Svrha je ovoga rada bila primijeniti izolirane i okarakterizirane autohtone funkcionalne starter kulture iz tradicionalnih hrvatskih kobasica, te procijeniti njihov potencijal u industrijskoj proizvodnji pet vrsta kobasica (Čajna kobasica, Zimska kobasica, Bečka kobasica, Srijemska kobasica i Slavonski kulen). Okarakterizirane autohtone funkcionalne starter kulture (vrsta *Lactobacillus* i *Staphylococcus*) upotrijebljene su za industrijsku proizvodnju kobasica, koje je ocijenio panel stručnjaka. U istraživanju je praćeno preživljavanje autohtonih bakterijskih vrsta *Lactobacillus* i *Staphylococcus* i njihov utjecaj na mikrobiološka, fizikalno-kemijska i senzorska svojstva gotovih proizvoda. Dobiveni su rezultati pokazali da su autohtone starter kulture preživjele industrijski proces, pa se mogu upotrijebiti za proizvodnju kobasica u kontroliranim uvjetima. U usporedbi s kobasicama proizvedenim s pomoću komercijalnih starter kultura, autohtone su starter kulture pridonijele organoleptičkim svojstvima, mikrobiološkoj ispravnosti i produljenju trajnosti gotovog proizvoda.

Ključne riječi: autohtone starter kulture, proizvodnja kobasica, senzorska svojstva, bakterije mliječne kiseline, stafilokoki