

Mikrobiološka ispravnost i raznolikost autohtone mikrobne populacije sira iz mišine

Sažetak

U tradicionalnoj proizvodnji sira iz mišine uglavnom se koristi sirovo kravlje ili ovčje mlijeko, pa je svrha ovog istraživanja bila odrediti mikrobiološku ispravnost sira u ovisnosti o načinu proizvodnje. Ispitana je autohtona mikrobna populacija u 39 uzoraka, i to sirovog kravljeg i ovčjeg mlijeka, skute, zrelog sira (nakon 15, 30 i 45 dana) i mišine. U dvije trećine uzoraka mlijeka, skute i sira pronađen je veći broj stafilokoka i enterobakterija od dopuštenih vrijednosti. Vrste *Salmonella* i *Listeria monocytogenes* nisu pronađene niti u jednom analiziranom uzorku, dok je bakterija *Escherichia coli* pronađena u ovčjem mlijeku i siru, a kvasci i plijesni u obje vrste mlijeka i sira. U mišini je prevladavala bakterija *Staphylococcus xylosus*. Iako je bakterija *S. aureus* bila uvelike zastupljena čak i u konačnom proizvodu, stafilokokni je enterotoksin pronađen u samo dva uzorka ovčjeg sira. U siru iz mišine pripremljenom od kravljeg mlijeka prevladavale su bakterije mliječne kiseline *Lactococcus lactis* i *Lactobacillus paracasei*, u onom od ovčjeg mlijeka *Leuconostoc mesenteroides* i *Lactobacillus plantarum*, a u samoj mišini *Leuconostoc mesenteroides* i *Lactobacillus plantarum*. Dobiveni rezultati daju važan uvid u fermentaciju i mikrobnu ekologiju sira iz mišine.

Ključne riječi: sir iz mišine, kravlje mlijeko, ovčje mlijeko, mikrobiološka kakvoća, autohtona mikrobna populacija, patogeni mikroorganizmi