

FTB 55 (3) 413–419.

(FTB-4981)

Fermentacija na čvrstoj podlozi smanjuje maseni udjel fitinske kiseline, poboljšava svojstva mioinozitol fosfata i povećava iskoristivost mineralnih tvari iz lanene pogače

Sažetak

U radu su ispitani *in vitro* sljedeći parametri: udjel fitata (InsP₆), svojstva mioinozitol fosfata i iskoristivost esencijalnih mineralnih tvari iz lanene pogače fermentirane s pomoću gljivice *Rhizopus oligosporus* (DSM 1964 i ATCC 64063). Maseni udjel fitata u lanenoj pogači bio je 13,9 mg/g, nakon 96 sati fermentacije s pomoću *R. oligosporus* DSM 1964 smanjen je za 48 %, a s pomoću *R. oligosporus* ATCC 64063 za 33 %. Fermentacijom s pomoću soja DSM 1964 postignuti su bolji rezultati, jer je dobiven dominantni mioinozitol InsP₃₋₅, dok je fermentacijom s pomoću soja ATCC 64063 dobiven uglavnom InsP₅₋₆. Fermentacijom na čvrstoj podlozi od lanene pogače poboljšana je *in vitro* iskoristivost kalcija za 14 %, magnezija za 3,3 % i fosfora za 2-4 %.

Ključne riječi: lanena pogača, fermentacija na čvrstoj podlozi, fitati, mioinozitol fosfati, iskoristivost mineralnih tvari