

MAISTO SAUGUMO DIDINIMAS NATŪRALIŲ MEDŽIAGŲ PRIEDAIS

A. Šarkinas¹, A. Šipailienė²

¹Lietuvos maisto institutas, Taikos pr. 92, LT-3031 Kaunas; el.p.: *Antanas_Sarkinas@fc.vdu.lt*

²Kauno technologijos universitetas, Radvilėnų pl. 19, LT-3028 Kaunas; el.p.: *asipailiene@yahoo.com*

Santrauka. Aromatinių ir prieskoninių augalų ekstraktų ir eterinių aliejų antimikrobinių savybių tyrimai gana gausiai aprašomi literatūros šaltiniuose. Mūsų darbe difuzijos į agarą metodu buvo tiriamas jų aktyvumas prieš kai kuriuos mikroorganizmus (*Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Citrobacter freundii*, *Hafnia alvei*, *Salmonella typhimurium*, *Bacillus cereus*, *Enterococcus faecalis*, *Enterobacter aerogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Proteus vulgaris*) ir išskirtas iš pieno produktų mieles (*Kluyveromyces marxianus* var. *lactis*, *Sacharomyces cerevisiae*, *Candida parapsilosis*, *Torulasporea delbrueckii*, *Pichia kluyveri*, *Rhodotorula rubra*, *Debariomyces hansenii*, *Trichosporon cutaneum*).

Įvertinant tirpiklio įtaką tiriamos medžiagos aktyvumui difuzijos į agarą metodu, augalų ekstraktai buvo tirpinami vandenyje ir etanolyje. Apibendrinamosios išvados apie vieno ar kito tirpiklio poveikį iš gautų duomenų padaryti negalima, nes vienu ekstraktų buvo aktyvesni vandeniniai, kitų – etanoliniai tirpalai.

Stebint ląstelių skaičiaus dinamiką triptono–sojų sultinyje esant optimaliai temperatūrai nustatyta, kad veikiamos sidabrinės jonažolės žuvo visos *S. aureus* ląstelės, tačiau paprastojo rapontiko ekstraktas ląstelių augimo neslopino. *B. cereus* atžvilgiu atvirkščiai – veiksmingesnis buvo rapontiko ekstraktas.

Augalų ekstraktų ir eterinių aliejų priedai lėtina mikroorganizmų dauginimąsi mėsos farše.

Raktažodžiai: augalų ekstraktai, eteriniai aliejai, maisto saugumas, antimikrobinės savybės.