

## VALGOMOJO RŪGŠTINIO KAZEINO MIKROBIOLOGINIAI TYRIMAI

Neringa Šinkūnienė<sup>1</sup>, Henrikas Žilinskas<sup>1</sup>, Jūratė Šiugždaite<sup>1</sup>, Marek Gaworski<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės 18, LT- 47181, Kaunas, Lithuania; tel. (+370 37) 36 23 92.

<sup>2</sup>Varšuvos žemės ūkio universitetas, Varšuva, Lenkija

**Santrauka.** Mikroorganizmų skaičius valgomajame kazeine gali padidėti nesilaikant higienos reikalavimų fasavimo metu ar laikant produktus netinkamose sąlygose. Savo darbe tyrėme valgomojo rūgštinio kazeino bendrą bakterinį užterštumą, termofilinių bakterijų skaičių, koliformines bakterijas, iš patogeninių mikroorganizmų – *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*. Tirti 168 valgomojo kazeino mėginiai (po 200 g). Pakartotini tyrimai buvo atlikti praėjus 6 dienoms po kazeino pagaminimo dienos. Padidėjęs bakterinis užterštumas nustatytas 3% kazeino tirtų mėginių, kuris viršijo  $3,0 \times 10^{-4}$  KSV/g nustatytą ribą. Atlikus kazeino pakartotinius tyrimus, pastebėtas bendro bakterinio skaičiaus sumažėjimas valgomajame rūgštiniame kazeine ( $p < 0,001$ ). Tirtuose mėginiuose termofilinių bakterijų skaičius buvo  $0,62 \times 10^{-3}$  KSV/g. Šios grupės bakterijos sudarė 24,2% bendro bakterinio užterštumo skaičiaus ( $p < 0,001$ ). Ištyrus koliformines bakterijas nustatyta 20% valgomojo rūgštinio kazeino mėginių su sumažėjusiu koliforminių bakterijų tikėtiniu skaičiumi.

**Raktažodžiai:** valgomasis rūgštinis kazeinas, mikroorganizmai.