

JOGURTO, VARŠKĖS IR PUSKIEČIO FERMENTINIO SŪRIO UŽTERŠTUMO MIELĖMIS ĮTAKA GAMINIŲ JUSLINĖMS SAVYBĖMS

Joana Šalomskienė, Irena Mačionienė

KTU Maisto institutas, Taikos pr. 92, LT-51180 Kaunas; tel. (8-37) 31 23 80

el. paštas: mikrobjs@lmai.lt

Santrauka. Norint nustatyti užterštumo mielėmis įtaką jogurto, varškės ir puskiečio fermentinio sūrio juslinėms savybėms, laboratorinėmis sąlygomis pagaminti mielių kultūromis užteršti pieno produktai. Į jų bandomajai gamybai skirtą pasterizuotą pieną buvo pilamas toks mielių kultūrų arba jų mišinių kiekis, kad mielių produkte būtų apytikriai 10^5 – 10^7 KSV/g. Laktozę fermentuojančios mielės *Candida kefyr* ir *Kluyveromyces marxianus* var. *marxianus* turėjo didesnę įtaką jogurto juslinėms savybėms, nei laktozės nefermentuojančios mielės *Saccharomyces cerevisiae* ir *Debaryomyces hansenii*. Bandomosios gamybos jogurto su *C. kefyr*, *K. marxianus* var. *marxianus*, *S. cerevisiae* ir *D. hansenii* bendras juslinis įvertinimas buvo atitinkamai 9,0; 11,5; 4,4 ir 6,5 balo mažesnis už kontrolinės gamybos jogurto. Bandomosios gamybos varškės, užterštos *D. hansenii* ir *Trichosporon cutaneum* rūšių mielių mišiniu, bendras juslinis įvertinimas buvo 4,7 balo mažesnis, negu kontrolinės gamybos varškės. Bandomosios gamybos sūrių, užterštų laktozę fermentuojančių rūšių mielių mišiniu (*C. kefyr*, *K. marxianus* var. *marxianus* ir *K. marxianus* var. *lactis*), bendras juslinis įvertinimas buvo iki 4,3 balo, o skonis ir kvapas – iki 4,1 balo mažesnis už kontrolinės gamybos sūrio.

Raktažodžiai: varškė, jogurtas, pusketis fermentinis sūris, užteršimas, mielės, juslinės savybės.