

Oplemenjivanje okusa sira od soje

Sažetak

U ovom su revijalnom prikazu navedene biokemijske i tehnološke sličnosti te razlike između sira od soje i sira tipa Cheddar. Tehnološki postupak proizvodnje sira od soje, te izgled, tekstura, okus, kemijska i biokemijska svojstva gotovog proizvoda, imaju sličnosti sa sirom tipa Cheddar. Proteini soje sadrže mnoge aminokiseline poput *Asp*, *Ile*, *Leu*, *Met*, *Phe*, *Trp*, *Tyr*, *Val*, itd., koje su prekursori spojeva što daju okus siru, pa se pravilnim odabirom mikrobne kulture mogu dobro iskoristiti. S malom količinom soli, bez uporabe etanola, i uvođenjem starter-kultura kao što su *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* (prijašnjeg naziva *L. lactis* ssp. *lactis* biovar. *diacetylactis*), *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus casei*, *Streptococcus lactis* var. *maltigenes* i *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* može se bitno poboljšati okus sira od soje.

Ključne riječi: sir od soje, starter-kulture, okus, aromatični spojevi, mliječno-kisele bakterije