

FTB 51 (3) 370-375.

(FTB-3267)

## **Fermentacija mlijeka obogaćenog mljevenom kominom grožđa s pomoću bakterije *Lactobacillus acidophilus***

### **Sažetak**

Neki nusproizvodi u proizvodnji vina sadržavaju hranjive i funkcionalne tvari, pa se mogu upotrijebiti za razvoj novih prehrambenih proizvoda s dodanom vrijednošću. Svrha je ovoga rada bila proizvesti mlijeko obogaćeno mljevenom kominom različitih sorata grožđa i fermentirano s pomoću bakterije *Lactobacillus acidophilus*, te odrediti utjecaj dodatka komine na kinetiku fermentacije, broj probiotičkih mikroorganizama, udjele fenolnih spojeva i šećera, te antioksidativnu aktivnost fermentiranog mlijeka. Vrijeme fermentacije obogaćenog mlijeka znatno se smanjilo (do 2,7 h), a broj bakterija tijekom skladištenja u hladnjaku povećao (do 4,13 %) u usporedbi s kontrolnim uzorkom. Fermentirano je mlijeko obogaćeno mljevenom kominom grožđa imalo veće udjele fenolnih spojeva i ukupnih šećera, te izraženiju antioksidativnu aktivnost. Najveći je značaj ovog istraživanja u tome što dokazuje da se nusproizvodi vinske industrije bogati fenolnim spojevima mogu upotrijebiti kao prirodni dodaci mlijeku fermentiranom s pomoću probiotika.

*Ključne riječi:* fermentirano mlijeko, mljevena komina grožđa, *Lactobacillus acidophilus*, fenolni spojevi