

Mikrobiološki i tehnološki uvjeti za proizvodnju probiotika: revijalni prikaz

Sažetak

Upotreba probiotika je svugdje prihvaćena kao prirodni način promicanja zdravlja ljudi i životinja. Danas se oni upotrebljavaju kao dodaci korisni za zdravlje hrani i krmivu, a zamjenjuju antibiotske promotore rasta ili kemijske dodatke. U pravim se uvjetima može proizvesti dovoljna količina probiotičkih proizvoda. Razvoj odgovarajuće tehnologije za proizvodnju probiotika, s obzirom na njihovu vitalnost i stabilnost, glavno je područje istraživanja u industriji. Proizvodnja probiotika mora se zasnivati na dobrom odabiru mikroorganizama, pri čemu je važna sposobnost podnošenja stresa prilikom prerade i skladištenja proizvoda. Termofilni/termotolerantni probiotici su osobito važni za to područje, jer mogu imati sva poželjna svojstva. Ovaj rad donosi pregled istraživanja odabira probiotika, novih tehnologija izolacije/identifikacije, adhezije i imunološkog odgovora, ističući važnost primjene mješovitih kultura. Stoga je u daljnjem istraživanju potrebno dokazati djelotvornost probiotika kao vrijednih proizvoda prikladnih za hranu i krmiva.