

Utjecaj hidrolizata kazeina na fermentaciju jogurta i njegovu teksturu tijekom skladištenja

Sažetak

U radu je istražen utjecaj kazeina hidroliziranog papainom na kiselost jogurta i rast probiotskih bakterija tijekom fermentacije. Procijenjen je postotak preživljavanja probiotskih bakterija te tekstura jogurta tijekom skladištenja na 4 °C. Hidrolizati su znatno smanjili vrijeme fermentacije i koagulacije jogurta. Povećanje kiselosti nakon fermentacije je smanjeno dodatkom hidrolizata. Hidrolizati su povećali broj probiotičkih bakterija na početku fermentacije, ali se pred kraj fermentacije smanjio rast probiotičkih organizama. Dodatak hidrolizata povećao je postotak preživljavanja probiotičkih bakterija. Hidrolizati su značajno ($p < 0,05$) povećali adhezivnost jogurta, osim 0,5 % hidrolizata sa stupnjem hidrolize od 8,5 %. Dodatak hidrolizata značajno je poboljšao ($p < 0,05$) senzorska svojstva jogurta nakon skladištenja. Utjecaj hidrolizata kazeina na fermentaciju i teksturu ovisi o njihovoj molekularnoj masi.