

## **Utjecaj sastava mesnog nadjeva i promjera kobasica na mikrobiotu i senzorne osobine tradicijskih kobasicica od mesa divlje svinje**

### **SAŽETAK**

U ovom radu istražen je utjecaj sastava mesnog nadjeva i promjera kobasica na razvoj mikrobiote i senzornih osobina tradicijskih, spontano fermentiranih kobasicica od mesa divlje svinje. Ovo istraživanje pokazuje kako se analizom glavnih komponenata mogu povezati senzorna svojstva proizvoda s određenim sojem bakterija, te za selekciju potencijalnih starter kultura. Općenito govoreći, nakon mikrobioloških analiza svih vrsta proizvedenih kobasicica dobiveni su slični rezultati. Niti u jednoj fazi proizvodnje kobasicica nije detektirana neželjena mikrobiota ili je njezin broj u zrelim kobasicama bio ispod granice detekcije. Niska stopa rasta bakterija mlječne kiseline bila je u skladu s dobivenim pH-vrijednostima i sporom stopom zakiseljavanja. Iako nisu uočene razlike u sastavu vrsta bakterija mlječne kiseline između različitih tipova kobasicica (50S=50 % mesa divlje svinje u tankom ovitku, 50L=50 % mesa divlje svinje u debelom ovitku, 100S= 100 % mesa divlje svinje u tankom ovitku), moglo se opaziti jasno odvajanje na osnovi genotipova pojedinih bakterija. Kvantitativnom opisnom analizom utvrđene su bitne razlike u senzornim značajkama različitih vrsta kobasicica. Prema analizi glavnih komponenata, svojstva dopadljivosti kobasicica usko su povezana s jednim genotipom *Leuconostoc mesenteroides* (LM\_4). Od svih ispitanih tehnoloških svojstava, sojevi LM\_4 pokazali su izuzetnu sposobnost zakiseljavanja, snižavajući pH-vrijednost s 5,41 na 3,74, te izrazito proteolitičko djelovanje u obranom mlijeku, te antagonističku aktivnost prema bakterijama *Staphylococcus aureus* (DSM 20231) i *Brochothrix thermosphacta* (LMG 17208). Lipolitička i hemolitička aktivnost nije detektirana, a svi analizirani sojevi bili su osjetljivi na testirane antibiotike i nisu posjedovali gene za biogene amine.

**Ključne riječi:** kobasicice od divlje svinje, promjer kobasicice, senzorna analiza, bakterije mlječne kiseline, *Leuconostoc mesenteroides*, izbor starter kulture