

Uloga fluidnosti membrane u povećanju stopi preživljavanja sojeva bakterije *Lactococcus lactis* tijekom sušenja zamrzavanjem nakon uzgoja u kiselom mediju

SAŽETAK

Pozadina istraživanja. Sušenje zamrzavanjem je često primjenjivani postupak dehidracije u svrhu stabilizacije bakterija koje se koriste u prehrambenoj industriji. Dosadašnja su istraživanja pokazala da se uzgojem u kiselom mediju uspješno povećava otpornost bakterija mlijeko-kiselog vrenja na sušenje zamrzavanjem. Prilagodba bakterija na kiselinski stres ovisi o održavanju svojstava stanične membrane. Sastav masnih kiselina u membrani bakterija mlijeko-kiselog vrenja često se mijenja nakon uzgoja u kiselom mediju. Međutim, u malom je broju istraživanja mjerena fluidnost membrane bakterija mlijeko-kiselog vrenja nakon izlaganja kiselinskom stresu tijekom njihovog uzgoja.

Eksperimentalni pristup. Radi ispitivanja stopi preživljavanja bakterija pri dvije pH-vrijednosti, sojevi bakterija *Lactococcus lactis* NCDO 712 i NZ9000 uzgojeni su na dvjema različitim hranjivim podlogama bez reguliranja pH-vrijednosti. Dva dobivena profila su odražavala razlike u početnom sastavu podloga, prilagodbi bakterija na promjenu pH-vrijednosti te metabolizmu sojeva. Tijekom uzgoja mjereni su apsorbancija pri 600 nm i pH-vrijednost podloga. Sojevi su zatim sušeni zamrzavanjem, te su praćene njihove stopi preživljavanja. Fluidnost membrane je ispitana mjeranjem fluorescentne anizotropije pomoću spektrofluorometra.

Rezultati i zaključci. Uzgojem u kiseloj sredini bitno se povećala stopa preživljavanja obaju sojeva bakterije *L. lactis* tijekom sušenja zamrzavanjem ($p<0,05$; ANOVA). Osim toga, u oba se soja bakterije snižavanjem pH-vrijednosti tijekom uzgoja povećala fluidnost membrane ($p<0,05$; ANOVA). Dobiveni rezultati pokazuju da se uzgojem pri navedenim uvjetima fluidnost stanične membrane povećala, što je povećalo stopu preživljavanju ovih dvaju sojeva bakterija *L. lactis* tijekom sušenja zamrzavanjem. Veća fluidnost pospješuje deformaciju membrane i lateralnu reorganizaciju njezinih sastavnih elemenata, što je neophodno za održavanje integriteta stanice tijekom dehidracije i rehidracije.

Novina i znanstveni doprinos. Ovaj rad pridonosi boljem razumijevanju uloge stanične membrane, osobito njezine fluidnosti, u mehanizmu otpornosti bakterija na dehidraciju.

Ključne riječi: sušenje zamrzavanjem, stopa preživljavanja, fluidnost membrane, kiselinski stres tijekom prethodne obrade, *Lactococcus lactis*