

**Priprema probiotičkoga proizvoda na bazi sirutke s pomoću
bakterija *Lactobacillus reuteri* i *Bifidobacterium bifidum***

Sažetak

Fermentirani probiotički proizvod pripremljen je inokulacijom rekonstituirane sirutke, koja sadrži saharozu i pektin, bakterijama *Lactobacillus reuteri* i *Bifidobacterium bifidum* (broj bakterija iznosio je $2,8 \cdot 10^8$ i $4,7 \cdot 10^8$ CFU/mL). Inokulirano je 0,5; 1 i 2 % bakterija *Lactobacillus reuteri* i 0,5 i 1 % *Bifidobacterium bifidum*. Odabran je uzorak s najvećim brojem bakterija i najboljim senzorskim svojstvima i skladišten 30 dana na 4 °C. U skladištenom uzorku praćen je broj mikroba, promjena pH-vrijednosti, titracijska kiselost, test u trokutu (triangle test) i senzorska svojstva. Najbolja probiotička svojstva imao je napitak pripremljen inokulacijom s 2 % *Lactobacillus reuteri* i 0,5 % *Bifidobacterium bifidum* nakon 11 h fermentacije, jer je broj bakterija tijekom skladištenja proizvoda ostao veći od 10^6 CFU/mL. Titracijska kiselost, pH-vrijednost i senzorska svojstva ostali su nepromijenjeni tijekom 14 dana skladištenja. Okus proizvoda ostao je zadovoljavajući i na kraju skladištenja (nakon 30 dana), iako se njegova kiselost blago povećala.