

FTB 48 (2) 189-197.

(FTB-2373)

## **Karakterizacija $\beta$ -glukana izoliranih iz pivskoga kvasca te osušenih različitim metodama**

### **Sažetak**

Netopljivi  $\beta$ -glukani izolirani su iz pivskoga kvasca primjenom dvaju različitih postupaka: alkalno-kiselinskog (AK) i alkalno-kiselinskog s uklanjanjem manoproteina (AKM). Dobiveni pripravci  $\beta$ -glukana osušeni su na zraku, liofilizacijom i raspršivanjem uz prethodnu obradu ultrazvukom. Takvi su pripravci, dobiveni AK i AKM postupcima, imali približno iste vrijednosti suhe tvari, ukupnih polisaharida i proteina, te udjele ugljika, dušika i kisika određene organskom mikroanalizom. Na udio  $\beta$ -glukana u ukupnim polisaharidima bitno su utjecali različiti postupci izolacije. FT-IR spektri svih pripravaka imali su izgled tipičan za (1 $\rightarrow$ 3)- $\beta$ -D-glukan. Sušenjem na zraku i liofilizacijom došlo je do značajnih promjena strukture čestica i aglomeracije  $\beta$ -glukana. Sušenje raspršivanjem uz prethodnu obradu ultrazvukom nije dovelo do stvaranja nakupina čestica kao ni do znatnih promjena njihove strukture.

*Ključne riječi:*  $\beta$ -glukan, izolacija  $\beta$ -glukana, pivski kvasac, *Saccharomyces cerevisiae*