

MONIKA GARBOWSKA, ANTONI PLUTA, ANNA BERTHOLD-PLUTA

Zakład Technologii Mleka, Katedra Technologii i Oceny Żywności, Instytut Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

**WPŁYW SZCZEPÓW *LACTOCOCCUS LACTIS* WYTWARZAJĄCYCH NIZYNĘ NA ZAWARTOŚĆ BIOAKTYWNYCH DIPEPTYDÓW, WOLNYCH AMINOKWASÓW I AMIN BIOGENNYCH W MODELACH SERA TYPU HOLENDERSKIEGO**

Celem badań było określenie zmian zawartości wolnych aminokwasów, amin biogennych oraz bioaktywnych dipeptydów (anseryny i L-karnozyny) w modelach serów otrzymanych z dodatkiem wytwarzających nizynę szczepów *Lactococcus lactis* w czasie dojrzewania. Po 5 tygodniach dojrzewania całkowita zawartość amin biogennych w modelach serów zawierających dodatkowo szczepy *L. lactis* była niższa niż w kontrolnym modelu sera. Badane modele serów charakteryzowała duża zmienność pod względem zawartości wolnych aminokwasów w trakcie dojrzewania. W niektórych modelach serów stwierdzono obecność określonych wolnych aminokwasów, takich jak ornityna, co wskazuje na specyficzną aktywność drobnoustrojów. Zarówno anseryna jak i L-karnozyna były obecne we wszystkich wariantach serowych modeli. Najwyższą ogólną zawartością bioaktywnych dipeptydów po 5 tygodniach ich dojrzewania charakteryzowały się serowe modele zawierające dodatkowo *Lc. lactis* 11454 (142,15 mg kg<sup>-1</sup>).

Słowa kluczowe: aminy biogenne; wolne aminokwasy; dodatkowe kultury bakteryjne; L-karnozyna; anseryna

Odnośnik do oryginalnej pracy:

<https://doi.org/10.3390/ma13081835>