

HATICE BAYGUT<sup>1</sup>, DOROTA CAIS-SOKOLIŃSKA<sup>2</sup>, PAULINA BIELSKA<sup>2</sup>, JOANNA TEICHERT<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Katedra Żywienia i Dietetyki, Wydział Nauk o Zdrowiu, Uniwersytet Süleymana Demirela w Turcji

<sup>2</sup>Katedra Mleczarstwa i Inżynierii Procesowej, Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu

### **KINETYKA FERMENTACJI, WŁAŚCIWOŚCI MIKROBIOLOGICZNE I FIZYCZNE SFERMENTOWANEGO NAPOJU SOJOWEGO Z PROSZKIEM ACAI**

W pracy zbadano wpływ kinetyki fermentacji, liczbę bakterii kwasu mlekowego, teksturę, zdolność zatrzymywania wody i barwę fermentowanych napojów sojowych z dodatkiem proszku acai (3 i 6% w/v). Dodatek proszku acai znacząco wpłynął na kinetykę fermentacji w oparciu o zmiany pH, przyspieszając fermentację w początkowym okresie. Wyniki wykazały, że dodatek acai nie miał wpływu na liczebność *Lactobacillus acidophilus* i *Bifidobacterium animalis subsp. lactis*. Obecność acai hamowała proliferację *Streptococcus thermophilus* w porównaniu z napojem sojowym bez dodatku proszku acai. Jednakże im wyższy dodatek acai, tym więcej wykryto bakterii *Streptococcus thermophilus*: 4,39 jtk/g dla próbki 6% proszku acai i 3,40 jtk/g dla próbki 3% proszku acai. Dodatek acai do napoju sojowego zmniejszył jego jędrność, konsystencję, spoistość i wskaźnik lepkości po fermentacji. Zaobserwowano niewielką różnicę w jasności i białości fermentowanych napojów sojowych z dodatkiem 3% i 6% proszku acai.

Odnosnik do oryginalnej pracy: <https://doi.org/10.3390/fermentation9040324>