

РЕФЕРАТ

З. Х. ДИЛАНЯН, С. Ш. ТЕР-КАЗАРЬЯН, В. А. ТУМАНЯН

СВОЙСТВА ПРОТЕОЛИТИЧЕСКИ АКТИВНЫХ
МОЛОЧНОКИСЛЫХ ПАЛОЧЕК

Среди изученных 200 штаммов молочнокислых палочек, выделенных из крупных и рассольных сыров, 47 оказались протеолитически активными. Из них штаммы, отнесенные к *Lactobacillus lactis* и *L. helveticum*, встречаются в два раза чаще, чем идентифицированные, как *L. bulgaricum* и *L. casei*. При отборе протеолитически активные штаммы молочнокислых палочек сохраняют исходную кислотообразующую активность, фенолоустойчивость, способность образовывать сгусток с определенными механическими свойствами. Отобранные по протеолизу штаммы обладают значительной ароматообразующей активностью—образуют в среднем 5,9 мг/л диацетила, 20,7 мг/л ацетоина и количество летучих кислот, соответствующее 10,3 мл 0,1 н. щелочи/250 мл. Отбор по протеолизу сопровождается повышением способности штаммов вызывать синерезис кисломолочного сгустка. По изученным свойствам отдельные виды протеолитически активных молочнокислых палочек не различаются между собой ($P > 0,90$). В связи с этим делается вывод о том, что видовая принадлежность штаммов молочнокислых палочек, выделенных из указанных сыров, не оказывает сколько-нибудь существенного влияния на изученные свойства этих штаммов; на эти свойства, однако, оказывают существенное влияние индивидуальные особенности штаммов. Таблиц 4. Библиографий 11.

Ереванский зооветеринарный институт

Поступило 8.I 1968 г.

Полный текст статьи депонирован в ВИНТИ