

**Wrocławska Konferencja Studentów Nauk Technicznych i Ścisłych „Puzzle 2015”,
Wrocław 18 – 19 kwietnia 2015 r.**

ANALIZA MIKROBIOLOGICZNA KOMERCYJNYCH PRODUKTÓW MLECZARSKICH I PROBIOTYCZNYCH NA POLSKIM RYNKU HANDLOWYM

¹Szubert Karolina, ¹Wiglusz Magda, ²Guz - Regner Katarzyna

¹Studentki I roku stacjonarnych studiów II stopnia, kierunku Mikrobiologia WNB Uniwersytetu Wrocławskiego

²Zakład Mikrobiologii, Instytut Genetyki i Mikrobiologii, WNB Uniwersytetu Wrocławskiego, ul. Przybyszewskiego 63/77, 51-148 Wrocław, katarzyna.guz-regner@uni.wroc.pl (opiekun naukowy)

Wstęp. Słowo „*probiotyk*” pochodzi z języka greckiego od „*pro bios*” co znaczy „*dla życia*”. Probiotyki to farmaceutyczne i spożywcze produkty zawierające wyselekcjonowane, specyficzne szczepy mikroorganizmów, głównie z grupy fermentacji mlekowej (LAB), które podawane człowiekowi w odpowiedniej ilości wywierają pozytywny wpływ na jego zdrowie.

Cel badawczy. Celem projektu badawczego była ocena mikrobiologiczna wybranych produktów mleczarskich dostępnych na polskim rynku określanych mianem żywności funkcjonalnej, zawierającej żywe kultury bakterii, w tym potencjalne szczepy probiotyczne.

Wyniki. W badaniach przesiewowych we wszystkich produktach spożywczych stwierdzono występowanie bakterii fermentacji kwasu mlekowego, głównie pałeczek gramododatnich o potencjalnej przynależności do rodzaju *Lactobacillus*. Nie wykryto obecności zanieczyszczeń mikrobiologicznych, przede wszystkim czynników chorobotwórczych odpowiedzialnych za zakażenia i zatrucia pokarmowe tj. pałeczek listeri, salmoneli, ziarniaków gronkowcopodobnych czy też mikroskopijnych grzybów.

Wniosek. Obecny rynek mleczarski w Polsce zapewnia konsumentom dostęp do różnorodnej gamy produktów żywności funkcjonalnej. Producenci firm mleczarskich dbają o jakość produktów i ich bezpieczeństwo dla zdrowia człowieka.