

**Demineralize Peyniraltı Suyunun
Probiyotiklerin Canlılık Düzeylerine Etkisi**

M. Fatih İşleyen, Buse Özcan, İlker T. Akoğlu, İbrahim Çakır*, Hayri Coşkun

Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Gıda Müh.
Bölümü, Bolu

*ibrahimcakir@ibu.edu.tr

Özet

Probiyotiklerin sağlık üzerine olumlu etki sağlayabilmeleri için en az 10⁶ kob/ml (gr) canlı mikroorganizmanın bağırsak sistemine ulaşması gerekmektedir. Bu çalışmanın amacı çeşitli oranlarda demineralize edilmiş (%40, %50, %70) peyniraltı suyunun (PAS) *L. acidophilus* ve *L. delbrueckii subsp. delbrueckii* suşlarının canlılık düzeylerine etkisini belirlemektir. Bu amaçla %10 oranında demineralize PAS tozu katılarak modifiye edilen MRS besiyerine 10⁷–10⁸ kob/mL düzeyinde probiyotik kültür aşılınmış; *L. acidophilus* 37°C’de, *L. delbrueckii subsp. delbrueckii* ise 42°C’de inkübasyona konulmuştur. İnkübasyon süresince 0., 2. ve 4. günlerde her bir preparattan örnek alınarak yayma kültür yöntemine göre ekim yapılmış ve canlı mikroorganizma sayıları belirlenmiştir. Denemeler iki tekerrürlü ve 2 paralel olarak gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgulara PAS ilavesinin probiyotiklerin canlılık düzeyine olumlu etki ettiği; *L. acidophilus*’un ise *L. delbrueckii subsp. delbrueckii*’ye göre canlılığını daha uzun süre koruduğu tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Probiyotik, peyniraltı suyu, canlılık düzeyi

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum