

ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

ACIDOFILUS MLIJEKO

Acidofilus mlijeko je proizvod vrenja pomoću *Lactobacillus acidophilus*, kojega redovno nalazimo u crijevu čovjeka i životinja. Ovaj je proizvod blago kiseo (0,7—0,8%) i posebnog je ugodnog okusa i mirisa. Vrlo je vrijedan kao lijek. Proizvodi se iz punomasnog, obranog ili djelomično obranog mlijeka. *Lactobacillus acidophilus* od značaja je u bakteriologiji i fiziologiji crijeva. Liječenje acidofilnim mlijekom je priznato od liječnika i dietetičara, jer se njime unosi u tijelo *thermobacterium intestinale*.

Upotreba kao lijek. Acidofilus mlijeko se upotrebljava protiv t. zv. samootrovanja, koje nastaje sabiranjem otrovnih tvari u tijelu kao što su indol, skatol, fenol i t. d., koji su proizvodi truljenja u crijevima. Oni su otrovi, koji polako djeluju time, što neprestano podražuju tjelesne stanice kroz godine. Vrlo je važan broj *Tbm. intestinale*. Savjet kemičara i apotekara američkog liječničkog društva (1934.) ustanovio je, da acidofilus mlijeko sadrži ne manje od 200 milijuna spomenutih bakterija. Rettger i njegovi suradnici (1935.) su više godina studirali (klinički i bakteriološki) *Lactobacillus acidophilus* (*Tbm. intestinale*) i njegovu terapijsku upotrebu kod crijevnih poremećaja (proljeva, začepa, podražaja colona (deb. crijevo) ili kronične upale colona zbog čira i t. d. Gore navedeni proizvodi truljenja u crijevima oštećuju crijevnu sluznicu i paraliziraju crijevne mišice.

Provedba diete acidofilnim mlijekom. Rettger preporučuje na dan 1,136 (quart) do 0,57 lit (pint). Kod proljeva valja uzimati manje od 0,57 lit. Poželjno je, da se acidofilno mlijeko uzimlje u tri do četiri obroka na dan i to između jela. Osim toga Rettger preporučuje, da se mliječnoj hrani dodaje na dan jednu do tri unce (28—35 g) mliječnog šećera, a inače dietu sa mnogo ugljikohidrata bogatih mliječnim šećerom i dekstrinom, što povoljno djeluje na razmnažanje *Tbm. intestinale*.

Po Rettgeru postizavaju se vrlo povoljni rezultati upotrebom acidofilnog mlijeka kroz dulje vremena 8 i više sedmica s prekidom od 4—6 sedmica. Upotrebom acidofilnog mlijeka u mnogo slučajeva kod proljeva može se za jedan do tri dana uspostaviti normalno stanje.

Antibiotici i acidofilno mlijeko. Danas u eri moderne medicine milijuni ljudi koriste se antibioticima: bacitracinom, penicilinom, aureomycinom, terramycinom, streptomycinom, chloromycetinom i sulfa preparatima. Ustanovljeno je, da antibiotici uništavaju bakterije koje uzroče zaraze i bakterije u crijevima vrsti *Lactobacillus*. Česte poželjne crijevne bakterije nakon upotrebe antibiotika se same od sebe rehabilitiraju, ali katkada se to ne zbiva, pa zbog toga nastaju crijevne (anorektalne) komplikacije, a najviše colitis. Mnogi liječnici preporučuju acidofilno mlijeko pacijentima, koji dobivaju antibiotike.

Manheim (1951.) izvještava, da su se kod neko stotinu bolesnika pojavile rektalne (u debelom crijevu) komplikacije upotrebom antibiotika. Ove su komplikacije prestale nakon upotrebe acidofilnog mlijeka.

Lederle-ovi laboratoriji, proizvođači antibiotika preporučuju redovnu upotrebu acidofilnog mlijeka, kad se propisuju antibiotici (Morey 1952.).

Najzgodnija temperatura čuvanja acidofilnog mlijeka. Po Kulp-u (1931.) («Studies on the viability of *L. acidophilus* in acidophilus milk») temperatura čuvanja acidofilnog mlijeka kreće se između 53,6—60,8° F (13,5—18° C). Najzgodnija temperatura za *L. acidophilus* u mlijeku jest 60,8° F (18° C), kada je u njemu u početku 0,65% kiseline (29° SH).

(Dairyman, kolovoz 1954.)

Ispravak

U listu »Mljekarstvo« br. 8, str. 189, tabela I. IX. ocjenjivanja mliječnih proizvoda odnosi se na sir, dok se tabela II., str. 190, odnosi na maslac.