

Proizvodnja prehrambenih kvasaca

Sažetak

Kvasci su poznati čovjeku već tisućama godina jer se koriste u tradicionalnim fermentacijskim procesima dobivanja vina, piva i kruha. Danas se oni koriste i kao alternativni izvori visokovrijednih proteina, enzima i vitamina, imaju brojnu primjenu u proizvodnji zdravstveno korisne hrane kao aditivi, regulatori i sastojci arome, u proizvodnji mikrobioloških podloga i ekstrakata, te kao krmivo. Suvremena znanstvena dostignuća omogućuju izolaciju, izradu i industrijsku proizvodnju novih sojeva kvasaca koji ispunjavaju posebne zahtjeve prehrambene industrije. U radu su istaknuti tipovi industrijskih prehrambenih kvasaca, procesi njihove proizvodnje i sirovine. Također se raspravlja o metabolizmu kvasca, s obzirom na utrošak ugljikohidrata, hranjiva te nova dostignuća u njihovu istraživanju.