

Stiebing, A., N. Vogt, J. Baumgart, K. Putzfeld, J. Bergt (2000): Surviving ability of EHEC in raw sausages. Fleischwirtschaft Nr. 6, 107-110. Sposobnost preživljavanja enterohemoragične *Escherichia coli* u trajnim kobasicama.

Sirovi mesni proizvodi su značajan čimbenik u pojavama oboljenja ljudi uzrokovanih enterohemoragičnom *E. coli*. Autori su istražili učinak sušenja, acidifikacije, nitrita, starter-kultura i temperatura zrenja na rast i preživljavanje *E. coli* O157:H7 u trajnim kobasicama. Sposobnost preživljavanja EHEC najviše je ovisila o stupnju sušenosti proizvoda, temperaturi zrenja/skladištenja i trajanju zrenja. Za spriječavanje preživljavanja EHEC bio je nužan period zrenja od najmanje 21 dan, dok je dodavanje većih količina nitrita i različitih starter-kultura imalo manji značaj.

Boadas, C., P. Gou, A. Valero, J. Arnau (2001): Changes in different zones of dry-cured ham during drying. Promjene tijekom sušenja u različitim dijelovima sušene soljene šunke. Fleischwirtschaft Nr.1, 91-93.

Raspodijela i količina vode i soli u sušenoj šunki glavni su čimbenici mikrobiološke kakvoće ovih proizvoda. Utvrđen je stalan porast količine soli u mesnim dijelovima šunke tijekom sušenja proizvoda uslijed prodora soli iz vanjskih nemišićnih dijelova. Cilj istraživanja je bio utvrditi sadržaj vode i soli u nemišićnom tkivu i usporediti s mišićnim tkivom, te utjecaj prisutnosti masti na količinu vode i soli u mesnatim dijelovima šunke. Inicijalna količina vode ovisila je o sastavu tkiva pojedinih zona. Dinamika sušenja i usoljivanja bila je drugačija u različitim

tkivima (koža, unutrašnje i vanjske kosti, potkožna masnoća, mesnati dijelovi). Na spomenute promjene nije utjecalo prisustvo masnoće u šunki. Omjer soli i vode u različitim dijelovima šunke tijekom sušenja težio je ujednačavanju u svim tkivima.

Nevijo Zdolec

Collins M.D., J. Samelis, J. Metaxopoulos, S. Walbanks (1993): Taxonomic studies on some leuconostoc-like organisms from fermented sausages - description of a new genus weissella for the leuconostoc paramesenteroides group of species. Taksonomska studija nekih organizama sličnih *Leuconostoc* vrstama izoliranih iz fermentiranih kobasica – opis novog roda *Weissella* za vrstu *Leuconostoc paramesenteroides*. Journal of Applied Bacteriology. 75(6): 595-603, 1993

Provedena je taksonomska studija nekih nepoznatih mikroorganizama u tipu *Leuconostoc* izoliranih iz fermentiranih grčkih kobasica. Komparativna analiza sekvence 16S rRNA pokazala je da neidentificirani organizmi predstavljaju novu liniju unutar vrste *Leuconostoc paramesenteroides*. Na osnovi dobivenih rezultata i ranijih filogenetskih istraživanja, predloženo je da se *Leuconostoc paramesenteroides* i srodne vrste preklasificiraju u novi rod *Weissella*. Na osnovu toga predloženo je da soj izoliran iz fermentiranih kobasica bude nazvan *Weissella hellenica*.

Ž. Cvrtila

KOTRA – KOREA TRADE-INVESTMENT PROMOTION AGENCY SEUL FOOD 2004 (SEUL INT'1 FOOD EXIBITION 2004)

April 19.-22. 2004., Seoul, Korea
Najveći i najuzbudljiviji sajam hrane u Istočnoj Aziji ■

FARM TO FORK FOOD SAFETY. A CALL FOR COMMON SENSE. THREE DAY INTERNATIONAL CONFERENCE.

Athens, Greece, 12th – 14th May 2004
Organised by Teagasc – The National Food Centre in association with the University of Athens
Informations : E-mail bmaunsell@nfc.teagasc.ie
Tel: +353 1 805 9514 ■