

OBSAH

	Strana
ÚVOD	5
1 Vývoj startovacích kultur pro fermentované salámy	7
2 Současný stav startovacích kultur pro fermentované salámy	11
3 Význam startovacích kultur při výrobě fermentovaných salámů	13
3.1 Bakterie mléčného kvašení	15
3.1.1 <i>Tvorba kyseliny mléčné</i>	18
3.1.2 <i>Tvorba látek s antimikrobiální aktivitou</i>	24
3.1.3 <i>Tvorba látek aromatických a chuťově aktivních</i>	29
3.2 Čeleď Micrococcaceae	32
3.3 Kvasinky a plísně	35
4 Průmyslová výroba a aplikační formy startovacích kultur	37
4.1 Tekuté čerstvé kultury	39
4.2 Mražené koncentráty	39
4.3 Lyofilizované startovací kultury	40
5 Perspektivy startovacích kultur pro masný průmysl	43
POUŽITÁ LITERATURA	45