

v704 - 0668 fate of pyruvate in raw milk (eng)

zegazi, fakhreya z. - in: arch. lebensmittelhyg. - hannover 36(1985)6. - s. 144 - 145 : 2 abb., 21 lit., zus. in dt. - nach zus. - arb.st:assiut, egypt, univ., fac. of agric., dairy dep.. - b14=zb 437

schicksal des pyruvates in der rohmilch

61.15.10.20.

rohmilch; natriumchlorid; stoffwechsel; bacteriophyta; + pyruvat;

rohmilchproben versch. nacl-konz. zugesetztes pyruvat (50 mol/ml) wurde von der enthaltenen mikroflora erst nach einer verzögerungszeit von 9 h zu acetoin und diacetyl verstoffwechselt. difentsichtlich war diese zeit notwendig, um einen fuer die metabolisierung guenstigen ph-wert zu erreichen. bis zu einem nacl-anteil von 9 % stieg die menge an gebildetem acetoin und diacetyl parallel zum salzgehalt. in milch ohne salzzusatz wurde die groesste menge nach 12 h, in solcher mit 3, 6 und 12 % nacl nach 48 h gefunden. laengere bebruetungszeiten resultierten in einer raschen abnahme der acetoinmenge. bei 9 % kochsalz kam es dagegen zu einem weiteren anstieg. das aus pyruvat gebildete diacetyl scheint demnach fuer die entwicklung des aromas von kaese aus rohmilch keine besondere rolle zu spielen.

I n h a l t s v e r z e i c h n i s

Seite

60.10.15. zoologie	0633
60.10.30. genetik und evolutionsforschung	0660
60.30.30. naehrmedien	0661
60.45.05. allgemeine tierzucht	0661
60.45.10. rinderproduktion	0665
60.45.20. schweineproduktion	0666
60.45.30. fischproduktion	0667
60.45.35. pelztierproduktion	0674
60.45.38. bienenwirtschaft	0674
60.50.05. allgemeine fragen der veterinaermedizin	0676
60.50.10. physiologie und pathologie der fortpflanzung	0694
60.50.15. tierhygiene	0712
60.50.20. infektionskrankheiten	0717
60.50.25. parasitosen und erreger parasitaerer krankheiten	0744
60.50.30. nichtinfektioese krankheiten	0761
60.50.31. jungtierkrankheiten	0774
60.50.32. krankheiten der milchdruese	0777
60.50.34. zootiere	0780
60.50.35. veterinaermedizinische pharmakologie	0781
60.50.40. veterinaermedizinische chirurgie	0791
60.50.45. lebensmittelhygiene	0799
61.05.10. lebensmittelchemie; -analytik; -mikrobiologie	0801
61.05.20. lebensmitteltechnologie; verfahrenstechnik	0802
61.10.15. be- und verarbeitungstechnologie; technik; verpackung	0802
(fleisch, eier)	0802
61.10.20. analytik; zusammensetzung; qualitaet (fleisch, eier)	0802
61.15.10. rohmilch; rohmilchbehandlung	0804