

## «Ελληνικό» βακτήριο σε τροφές κάνει καλό

### Επιστημονική ανακάλυψη!

**ΒΑΚΤΗΡΙΑ** που θωρακίζουν το λευκό τυρί και τα λουκάνικα από παθογόνους οργανισμούς για μεγαλύτερο διάστημα, ενώ αυξάνουν τη θρεπτική αξία τους, παρήγαγαν Ελληνες επιστήμονες, στο πλαίσιο ερευνητικού προγράμματος των Πανεπιστημίων Θράκης, Θεσσαλονίκης και Πατρών, σε συνεργασία με δύο βιομηχανίες τροφίμων. Η επιστημονική ανακάλυψη αποδεικνύει περτίρανα, άλλη μια φορά, ότι όταν η ελληνική πανεπιστημιακή έρευνα συνδεθεί με την πραγματική αγορά, τότε όλοι βγαίνουν κερδισμένοι.

Σύμφωνα με την καθηγήτρια του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου Θράκης κυρία Μπεζιριζόγλου, επιστημονικά υπεύθυνα του προγράμματος, «σκοπός μας είναι η αναζήτηση νέων, άγνωστων μικροοργανισμών με προβιοτική δράση, οι οποίοι θα ενσωματωθούν στην παραγωγική διαδικασία των δύο επιχειρήσεων που συνεργάστηκαν, με απώτερο στόχο την παραγωγή καινοτόμων προϊόντων που θα φέρουν ευεργετικές ιδιότητες από την παρουσία των προβιοτικών».

### **Απομόνωση**

Η έρευνα κράτησε σχεδόν 32 μήνες και με τη βοήθεια εμπειρών και νέων ερευνητών οδήγησε στην απομόνωση, από γαλακτοκομικά προϊόντα, του μικροοργανισμού *Lactobacillus paracasei* K5. Το εν λόγω «καλό» βακτήριο φέρει όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά που απαιτούνται ώστε αφενός να χαρακτηριστεί προβιοτικό και αφετέρου ότι είναι ασφαλές για χρήση σε τρόφιμα.

Ο μικροοργανισμός αυτός χρησιμοποιήθηκε από τις εταιρίες για να παραχθούν, σε δοκιμαστικό στάδιο, προϊόντα, όπως λουκάνικα και λευκό τυρί. Τα προϊόντα ελέγχθηκαν με χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις.