

Study of the Probiotic Telemea Cheese Maturation

Mădălina ULIESCU*, Gabriela ROTARU**, Dănuț MOCANU**, Violeta STANCIU**

**Edmond Nicolau* High School Brăila, e-mail: madalina_uliescu@yahoo.com

**Bioengineering Dept., Faculty of Food Science and Engineering, University *Dunarea de Jos* of Galati, 47 Domneasca St., 800008, Tel./Fax: +40 236 460165, e-mail: Gabriela.Rotaru@ugal.ro

Abstract

The study refers to probiotic Telemea cheese making. To be considered probiotic product, Telemea cheese must contain minimum 1×10^6 cfu / ml. For this reason is very important to determine probiotic bacteria viability in conditions of salts high concentrations and persistence in product after minimum 21 days of the brine maturation and during period at the freezing temperature. Researches are concerning with the comparison between probiotic Telemea cheese and classic Telemea cheese maturation dynamics.

Key words: probiotic cheese, proteolysis, lactose, nitrogenous fractions, cheese chemical analysis

Rezumat

Studiul a vizat realizarea de brânză telemea cu probiotice. Pentru a fi considerată produs probiotic brânza telemea trebuie să conțină minim $1 \cdot 10^6$ ufc/ml, drept pentru care este foarte important să se cerceteze viabilitatea bacteriilor probiotice la concentrații mari de sare și persistența în produs după minim 21 de zile de la maturarea în saramură și în timpul păstrării la temperatura de refrigerare. Cercetările au vizat urmărirea dinamicii maturării brânzei telemea probiotice comparativ cu brânza telemea clasică

Cuvinte cheie: brânză probiotică, proteoliză, lactoză, fracțiuni azotoase, analiza chimică a brânzeturilor

Note: The paper was presented at the International Symposium *Euro - aliment 2007* held in Galati on 20 – 21 September 2007
<http://www.euroaliment.ugal.ro>