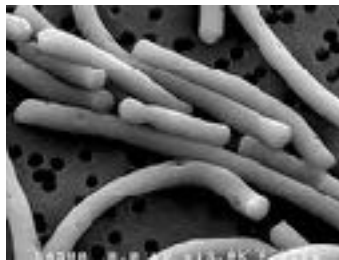


Charakteristika jednotlivých druhů jogurtové kultury

- ***Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus***

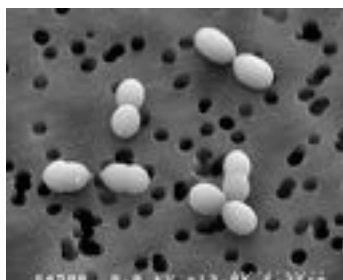
Lactobacillus delbrueckii subsp. *bulgaricus* (Obr. 2) je grampozitivní, fakultativně anaerobní tyčinka, dlouhá 5-10 μm , někdy i delší, se sklonem ke granulaci. Je silně variabilní. Optimální teplota pro jeho růst je 45 °C. Při této teplotě sráží mléko za 3-4 hodiny v porcelánovitou kompaktní hmotu. *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* hyne už v žaludku



Obr. 2 *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*

- ***Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus***

Streptococcus salivarius subsp. *thermophilus* (Obr. 3) je grampozitivní, buňky jsou nepohyblivé, hemolytické, fakultativně anaerobní, chemoorganotrofní a fermentují cukry s produkcí laktátu. Buňky mají velikost 0,7 – 0,9 μm a bývají ve dvojicích nebo tvoří řetězky. Optimální teplota pro jeho růst je 40 až 45 °C. Neroste při 10 °C. Zkvašuje laktózu homofermentativně na mléčnou kyselinu, a to v množství asi 0,5 %. Kultivuje se v mléce po zaočkování 0,5 – 1 % kultury při 37 °C po dobu 16 – 20 hodin. Je také producentem ureasy.



Obr. 3 *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*

