

1. Record Nr.	UNINA9910782543103321
Autore	Hugenholtz J (Jeroen)
Titolo	Na het zuur, het zoet! [[electronic resource] /] / Jeroen Hugenholtz
Pubbl/distr/stampa	Amsterdam, : Vossiuspers UvA, 2007
ISBN	1-281-98607-0 9786611986070 90-485-0748-0
Descrizione fisica	1 online resource (30 p.)
Collana	VOR Natuurwetenschappen, Wiskunde en Informatica
Disciplina	547.215
Soggetti	Lactic acid bacteria Molecular microbiology
Lingua di pubblicazione	Olandese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Sommario/riassunto	Melkzuurbacteri zijn uitgesproken specialisten in de snelle omzetting van verschillende suikers in melkzuur. Dit type fermentatie wordt veel aangetroffen in grondstoffen van plantaardige en dierlijke oorsprong met hoge gehalten aan koolhydraten, en zorgen voor de snelle verzuring en het behoud van deze voedingsbronnen. Deze gespecialiseerde stofwisseling kan ook toegepast worden in de productie van andere, industrieel interessante componenten, zola laag-calorische zoetstoffen (sorbitol, alanine), structuurverbeters (polysacchariden), smaakstoffen (diacetyl, en verschillende kaasaroma's) en