



NACIONALNA KONFERENCIJA SA MEDJUNARODNIM UČEŠĆEM

KNJIGA IZVODA RADOVA



24-26. Novembar 2010

TEHNOLOŠKO-METALURŠKI FAKULTET
UNIVERZITET U BEOGRADU



62 godine

Tehnološko-metaluškog fakulteta

**Nacionalna Konferencija sa medjunarodnim
učešćem**

Biotehnologija za održivi razvoj

Knjiga izvoda radova

BIOTEHNOLOGIJA ZA ODRŽIVI RAZVOJ
*Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem,
Beograd, 24-26.11.2010. godine*
KNJIGA IZVODA RADOVA

Izdavač:
Tehnološko-metalurški fakultet
Univerziteta u Beogradu
Beograd, Karnegijeva 4

Za izdavača:
Prof. dr Ivanka Popović, dekan

Glavni i odgovorni urednik:
Prof. dr Šćepan Ušćumlić

Urednici izdanja:
Prof. dr Ljiljana Mojović,
dr Dejan Bezbradica, docent

Tiraž:
100 primeraka

Štampa:
Razvojno-istraživački centar grafičkog inženjerstva
Tehnološko-metalurškog fakulteta
Beograd, Karnegijeva 4

ISBN 978-86-7401-269-7

Primena džibre tritikalea za proizvodnju mlečne kiseline

Milica Marković^{1*}, Siniša Markov¹, Dušanka Pejin¹, Ljiljana Mojović²,
Maja Vukašinović², Jelena Pejin¹, Nataša Joković³

¹ Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, Bulevar cara Lazara 1,
21000 Novi Sad, Srbija, * e-mail: milica3964@yahoo.com

² Tehnološko-metalurški fakultet, Univerzitet u Beogradu, Carnegiejeva 4,
11120 Beograd, Srbija

³ Tehnološki fakultet, Univerzitet u Nišu, Bulevar oslobođenja 124, 16000
Leskovac, Srbija

Tritikale se pokazao kao dobra sirovina za proizvodnju bioetanola, dajući džibru koja se može koristiti pri ishrani preživara. Cilj ovog istraživanja je bio ispitati u kojoj meri je moguća konverzija neiskorišćenih ugljenih hidrata iz džibre u mlečnu kiselinsku tokom mlečnokiselinske fermentacije, čime se dobija prirodan konzervans kao zaštita hraniva. Korišćen je soj *Lactobacillus fermentum* PL-1. U pripremi za fermentaciju bioetanola primenjivani su različiti postupci pripreme podloga (delovanjem sopstvenim amilolitičkim enzimima tritikalea, tehničkim enzimima, ultrazvukom) čime su dobijena 4 različita uzorka džibre. Jednom delu uzorka je dodat CaCO₃. Rezultati su ukazali na postizanje dobrog stepena konverzije glukoze u mlečnu kiselinsku, koji je nakon 72 sata u pojedinim slučajevima dostizao i vrednost od 1,55. Kod uzorka džibre kod koga je pretretman vršen isključivo sopstvenim enzimima tritikale, manji deo ugljenih hidrata je utrošen tokom alkoholne fermentacije i time omogućena njihova bolja razgradnja tokom pripreme džibre, a samim tim i veća količina glukoze za mlečnokiselinsku fermentaciju. Dodavanje CaCO₃ je verovatno dovelo do zaštite ćelija *Lactobacillus fermentum* PL-1. U ovom slučaju nije bilo moguće u potpunosti ispratiti prisutnu konverziju glukoze u mlečnu kiselinsku usled formiranja Ca-laktata. Džibra nastala tokom proizvodnje bioetanola predstavlja dobru podlogu za mlečnokiselinsku fermentaciju.

Ključne reči: tritikale, džibra, *Lactobacillus fermentum* PL-1, stepen konverzije, glukoza

Triticale stillage appliance for lactic acid production

Milica Marković^{1*}, Siniša Markov¹, Dušanka Pejin¹, Ljiljana Mojović²,
Maja Vukašinović², Jelena Pejin¹, Nataša Joković³

¹ Faculty of Technology, University of Novi Sad, Bulevar cara Lazara 1,
21000 Novi Sad, Serbia, * e-mail: milica3964@yahoo.com

² Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade,
Karnegijeva 4, 11120 Beograd, Serbia

³ Faculty of Technology, University of Niš, Bulevar oslobođenja 124,
16000 Leskovac, Serbia

Triticale is a very applicable crop for bioethanol production, and also provides a stillage that can be used as a feed. The main aim of this research was to investigate the possibility of transformation of unused stillage carbohydrates after bioethanol production into the lactic acid during the lactic acid fermentation, in order to produce a natural feed preservative. In this study *Lactobacillus fermentum* PL-1 was used. Different pre-treatments were done during the preparation of bioethanol fermentation (by triticale autoamylolytic enzymes, technical enzymes and ultrasound), and thus 4 different samples of stillage were prepared. CaCO₃ was added in one part of the samples. Results indicated a good conversion factor of glucose into the lactic acid, up to 1.55 after 72 hours of the treatment. The sample pre-treated only by triticale autoamylolytic enzymes had a small part of carbohydrates utilized during the alcohol fermentation, which optimised degradation of carbohydrates during the stillage preparation. As a result, there was more glucose available for lactic acid fermentation. Added CaCO₃ probably improved the protection of *Lactobacillus fermentum* PL-1 cells, but it was not possible to see a real glucose conversion factor due to Ca-lactate formation. Therefore, the stillage produced after the bioethanol production is a very good medium for lactic acid production.

Key words: triticale, stillage, *Lactobacillus fermentum* PL-1, conversion factor, glucose