

Tabulka 2

Vliv složení a fermentačních podmínek na strukturu mikro-komunity bakterií mléčného kvašení, která se vyvinula během spontánní fermentace kimchi .

Kimchiho složení - podmínky kvašení	Microbiota	Metoda	Reference
Čínské zelí (74,5%), ředkvičky (13,5%), česnek (2,0%), zázvor (0,5%), cibule (2,0%), zelená cibule (1,0%), prášek červené papriky (3,0%), pórek (0,5%), krevetové pasty (1,5%), ančovičkové pasty (0,5%), sacharózy (1,0%). A. 10 ° C po dobu 4 d, poté redukce na -1 ° C během 12 h. B. 15 ° C po dobu 2 d, poté redukce na -1 ° C během 24 hodin	<i>Ln. carnosum</i> , <i>Ln. citreum</i> , <i>Ln. gasicomitatum</i> , <i>Ln. gelidum</i> , <i>Ln. kimchii</i> , <i>Ln. lactis</i> , <i>Ln. mesenteroides</i> , <i>Ln. inhalovat</i> ^a , <i>W. cibaria</i> , <i>W. confusa</i> ^a , <i>W. koreensis</i> , <i>Lb. curvatus</i> ^a , <i>Lb. pentosus</i> , <i>Lb. plantarum</i> , <i>Lb. sakei</i>	Analýza genové restrikce 16S-rRNA, sekvenování genů 16S-rRNA, specifické PCR, hybridizace DNA-DNA	Cho a kol., 2006
Solené zelí a ingredience kimchi a. 4 ° C po dobu 30 db . 10 ° C po dobu 30 d	<i>W. confusa</i> , <i>W. koreensis</i> ^c , <i>Ln. citreum</i> , <i>Ln. mesenteroides</i> , <i>Ln. gelidum</i> , <i>Ln. lactis</i> ^b , <i>Ln. carnosum</i> , <i>Lb. parabrevis</i> ^c , <i>Lb. plantarum</i> ^c , <i>Lb. spicheri</i> ^c , <i>Ln. lactis</i> ^c , <i>S. salivarius</i> , <i>B. subtilis</i>	PCR-DGGE	Hong a kol., 2013
Čínské zelí 100 g, cukr 1 g, zelená cibule 4 g, česnek 2 g, zázvor 1 g, prášek z červené papriky 2 g a fermentovaná ančovičková omáčka 1,4 g. A. 20 ° C po dobu 20 db . 10 ° C po dobu 30 d	<i>W. confusa</i> , <i>Ln. citreum</i> , <i>Lb. brevis</i> ^d , <i>Lb. sakei</i> , <i>Lb. curvatus</i> , <i>Ln. lactis</i> , <i>Ln. gelidum</i> ^c , <i>Se. marcescens</i> ^c	PCR-DGGE, 16S rRNA genové sekvenování	Lee a kol., 2005
Dongchimi ředkev (3 kg), kořenící směs (150 g) obsahující korejský pór, česnek a zázvor (6: 3: 1, m / m) a 4,5 l 4,0% (m / v) solné slané vody. Fermentace při 4 ° C po dobu 100 dnů	<i>W. koreensis</i> , <i>Lb. plantarum</i> , <i>Lc. raffinolactis</i> , <i>Lc. piscium</i> , <i>Lc. lactis</i> , <i>Lb. pentosus</i> , <i>Lb. graminis</i> , <i>Ln. carnosum</i> , <i>Ln. kimchii</i> , <i>Ln. mesenteroides</i> , <i>Ln. inhalovat</i> , <i>W. sül</i> , <i>W. cibaria</i> , <i>Lb. sakei</i> , <i>Ln. gelidum</i> , <i>Ln. holzappelii</i> , <i>Ln. lactis</i> , <i>Ln. gasicomitatum</i> , <i>Ln. citrum</i>	16S rRNA genové čárové kódování	Jeong a kol., 2013a

^a pouze při 15 ° C .

^b Pouze při 4 ° C .

^c pouze při 10 ° C .

^d pouze při 20 ° C .

B., *Bacillus*; *Lb.*, *Lactobacillus*; *Lc.*, *Lactococcus*; *Ln.*, *Leuconostoc*; *W.*, *Weissella*; *Se.*, *Serratia*; *S.*, *Streptococcus* .