



ПРОПИО́НОВЫЕ БАКТÉРИИ

ПРОПИО́НОВЫЕ БАКТÉРИИ, неспороносные грамположительные неподвижные палочки размером 0,5–0,8×1,0–1,5 мкм (в молодых культурах – искривлённые, слегка ветвящиеся палочки, в более старых – кокковидной формы). Образуют колонии жёлтого, оранжевого или красного цвета, растут как в аэробных, так и в анаэробных условиях. Непатогенны, обитают в рубце и кишечнике жвачных животных, в молочных продуктах (не в молоке). Сбраживают глюкозу, лактозу и др. углеводы, а также некоторые спирты с образованием пропионовой и уксусной кислот и CO₂ (пропионовокислое брожение). Закваски, содержащие П. б., употребляют в сыроделии: рисунок («глазки»), а также вкус и аромат швейцарского сыра в значительной мере связаны с пропионовокислым брожением. П. б. применяют для микробиологич. синтеза витамина В₁₂.