

Discută cu Dough-Pro !



## Citizen Science - Raport despre maia

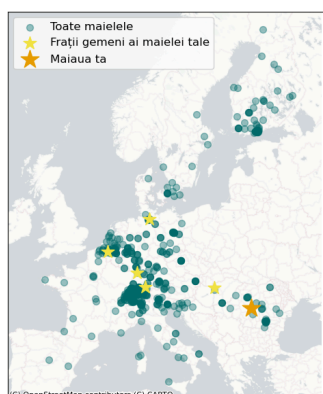


## Starter Spotlight: Cum se compară maiaua ta (ibbb002) cu alte maiele din Europa

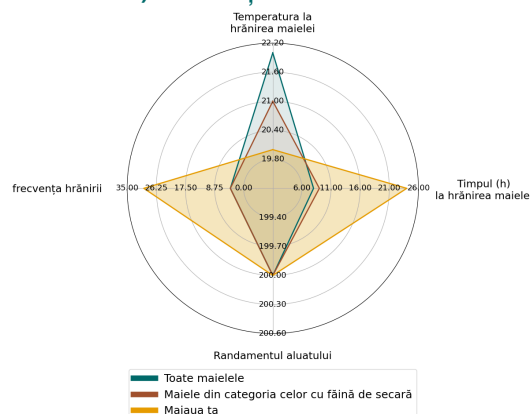
Salut, pasionatul de maia!

Descoperă cum se distinge **maiaua ta**, în timp ce împărtășește unele trăsături cu alte maiele din Europa:**Maiele gemene:** Care maiele au microbiomul cel mai asemănător cu maiaua ta? Găsește cele mai apropiate rude ale aluatului tău!**Preferințe de fermentare:** Cum se compară rutina de hrănire a maielei tale cu obiceiurile altor brutari?**Caracteristicile maielei:** Explorează aciditatea, vârsta și abundența microbială a maielei tale și compară-le cu alte aluaturi.**Compoziția Microbiană:** Cine fermentează în maiaua ta? Fă cunoștință cu bacteriile și levurile (drojdiile) care îi modelează caracterul unic!

## A) Frații gemeni ai maielei tale



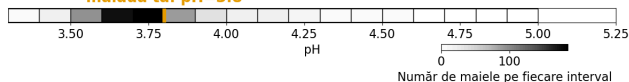
## B) Preferințe de Fermentare



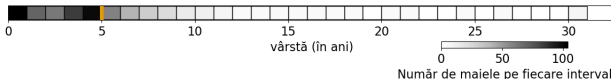
## C) Aciditate și Vârsta

Cât de **acid** este maiaua ta comparativ cu alte maiele?

maiaua ta: pH=3.8

Cât de **vechi** este maiaua ta comparativ cu alte maiele?

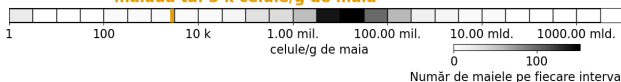
maiaua ta: 5 ani



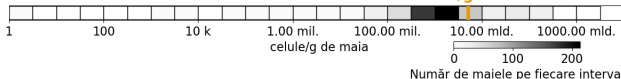
## D) Abundența Celulară a Drojdiilor și Bacteriilor

Câte **celule de levuri** trăiesc într-un gram (g) din maiaua ta?

maiaua ta: 3 k celule/g de maia

Câte **celule de bacterii** trăiesc într-un gram (g) din maiaua ta?

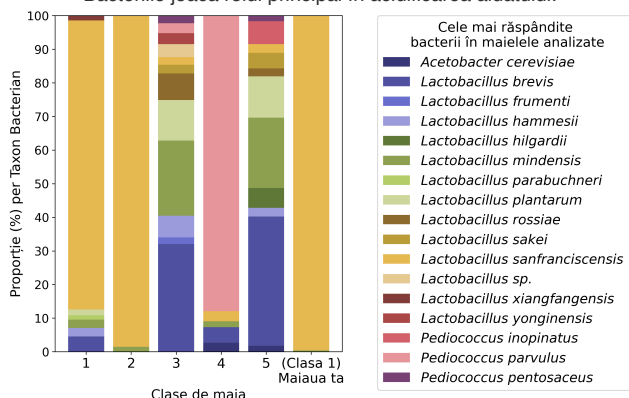
maiaua ta: 5.10 mld. celule/g de maia



**Figura 1:** A) Cele mai apropiate rude din Europa ale maielei tale, în funcție de microbiomul identificat. B) Rutina ta de hrănire a maielei este similară cu obiceiurile altor brutari? C) Descoperă aciditatea și vârsta maielei tale comparativ cu ale altor maiele. D) Câte milioane sau miliarde de microorganisme trăiesc în maiaua ta? Descoperă dacă maiaua ta găzduiește un număr mare de microorganisme sau o comunitate mai modestă.

## Bacteriile din maiaua ta

Bacteriile joacă rolul principal în acidificarea aluatului:



**Figura 2:** Te-ai întrebat vreodată care este diferența dintre bacteriile din maiaua ta față de cele din alte maiele? Acest grafic prezintă compoziția bacteriană grupată în cinci clase mari de maia, iar maiaua ta apare ca a 6-a și ultima bară verticală. Fiecare bară verticală reprezintă o compoziție bacteriană unică, modelată de obiceiurile de fermentare, tipurile de făină și factorii de mediu.

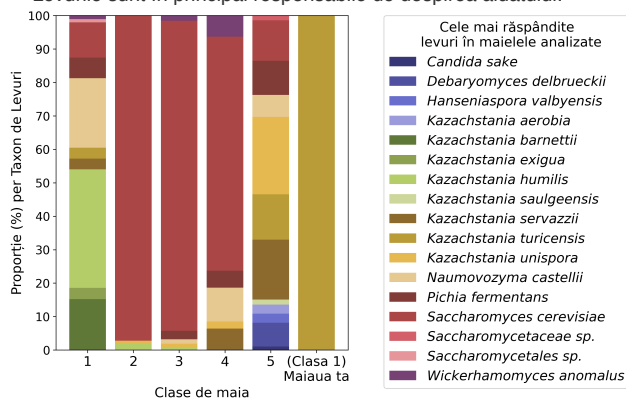
Maiaua ta aparține **Clasei 1 de maia**, care găzduiește în medie **3 specii bacteriene**, fiecare jucând un rol unic în modelarea procesului de fermentare și a profilului de aromă. Aceasta include **1 specie dominantă 'superstar'** care realizează activitățile metabolice cheie și **2 specii suport**, care îmbogățesc ecosistemul. Haideți să aruncăm o privire mai atentă asupra **bacteriilor care prosperă în maiaua ta**:

- [Lactobacillus sanfranciscensis \(99.600%\)](#)
- [Lactobacillus mindensis \(0.400%\)](#)



## Levurile din maiaua ta

Levurile sunt în principal responsabile de dospirea aluatului:



**Figura 3:** O privire mai atentă asupra compoziției fungice a maielei tale. Acest grafic grupează maielele în cinci clase în funcție de compoziția în levuri, punând în evidență și profilul unic al maielei tale în ultima bară verticală. Diferitele tulpini de levuri influențează aroma, viteza de fermentare și textura aluatului—cum se compară maiaua ta?

Deși Clasa 1 are un profil caracteristic de levuri, maielele din aceeași clasă pot varia considerabil. De obicei, maielele din **Clasa 1** găzduiesc aproximativ **3 specii diferite de levuri**.

Acestea includ **1 specie subdominantă**, care conduce procesul și **2 specii dominante**, care contribuie la diversitatea microbială. Haideți să explorăm comunitatea **levurilor din maiaua ta**:

- [Kazachstania turicensis \(100.000%\)](#)



Pentru explicații despre grafice și rezultate și informații despre clasele de maia, vizitează FAQ de pe pagina proiectului nostru [www.healthferm.eu/healthferm-community/faq](http://www.healthferm.eu/healthferm-community/faq) și/sau postarea de blog [www.healthferm.eu/news-and-events/blog](http://www.healthferm.eu/news-and-events/blog).

🌱 Mulțumim pentru participare! Continuă să hrănești maiaua ta și lasă magia fermentării să continue! 🌱

© 2025, doughdocumented by Annina R. Meyer, ETH Zurich, Switzerland