

„Mikrobiológia potravín“ - otázky na štátne záverečné skúšky

- Metódy zisťovania počtu mikroorganizmov v potravinách vrátane dôkazu prítomnosti pôvodcov alimentárnych ochorení
- Baktérie dôležité v potravinárskom priemysle – gramnegatívne aeróbne paličkovité, gramnegatívne fakultatívne anaeróbne paličkovité, (všeobecná charakteristika rody, pozitívny a negatívny význam)
- Baktérie dôležité v potravinárskom priemysle – kokovité (všeobecná charakteristika rody, pozitívny a negatívny význam)
- Baktérie dôležité v potravinárskom priemysle – sporujúce paličkovité a nesporujúce grampozitívne paličkovité (všeobecná charakteristika rody, pozitívny a negatívny význam)
- Faktory ovplyvňujúce rast a rozmnožovanie mikroorganizmov v potravinách
- Technologické procesy predlžujúce trvanlivosť potravín a ich vplyv na prítomnú mikrocenózu
- Využitie antimikrobiálnych látok v potravinárstve
- Charakteristika mikrobioty obilia a múky, spôsoby jej znižovania
- Mikroorganizmy podieľajúce sa na výrobe chleba a pečiva, nitkovitosť pečiva, mikrobiológia cestovín
- Výroba cukru z cukrovej repy a výroba škrobu (charakteristika výrobného procesu z mikrobiologického hľadiska charakteristika mikrocenózy hotového výrobku vplyv uskladnenia na kvalitu výrobku)
- Charakteristika výroby mrazenej zeleniny a ovocia v súvislosti so zvyšovaním alebo znižovaním mikrocenózy v priebehu výroby
- Výroba kvasenej kapusty a kvasených uhoriek - charakteristika kvasného procesu, procesy kazení
- Popíšte najčastejšie sa vyskytujúce choroby vína spôsobené mikroorganizmami
- Mikroorganizmy významné pri výrobe piva (pozitívny i negatívny význam)
- Zdroje kontaminácie mäsa, proces zrenia mäsa a jeho vplyv na rozvoj mikroorganizmov v mäse.
- Charakteristika mikrocenózy mäsa a zmeny mäsa posudzované ako kazenie mäsa.
- Faktory ovplyvňujúce mikrobiálnu kontamináciu hotových konzerv a zmeny konzerv vyvolané mikroorganizmami
- Hygienicky a technologicky významné skupiny mikroorganizmov v mlieku a mliečnych výrobkoch
- Zdroje kontaminácie vajec a najčastejšie formy kazení vajec
- Charakteristika mikrocenózy výrobkov studenej kuchyne a mäkkých cukrárskych výrobkov
- Mikrobiológia pitnej vody (vrátane sledovaných ukazovateľov kvality pitnej vody). Mikrobiológia vzduchu a výrobného prostredia v potravinárstve.
- Ochorenia z potravín vírusového a bakteriálneho pôvodu.
- Mikroskopické huby významné v potravinárskom priemysle – kvasinky (všeobecná charakteristika rody, pozitívny a negatívny význam)
- Mikroskopické huby významné v potravinárskom priemysle – vláknité mikroskopické huby z oddelenia *Zygomycota* a *Basidiomycota* (všeobecná charakteristika rody, význam)
- Mikroskopické huby významné v potravinárskom priemysle – vláknité mikroskopické huby z oddelenia *Ascomycota*, rody: *Eurotium*, *Byssosclama*, *Talaromyces* a *Eupenicillium* vrátane príslušných anamorf (všeobecná charakteristika rody, pozitívny a negatívny význam)
- Mikroskopické huby významné v potravinárskom priemysle – vláknité mikroskopické huby rody: *Alternaria*, *Botrytis*, *Acremonium*, *Cladosporium*, *Epicoccum*, *Fusarium* (všeobecná charakteristika rody, pozitívny a negatívny význam)
- Využitie mikroskopických húb pri výrobe fermentovaných potravín
- Znehodnocovanie rastlinných produktov (obilniny, zemiaky, ovocie a zelenina) mikroskopickými hubami počas ich pestovania a skladovania
- Mykotoxíny – všeobecná charakteristika, faktory ovplyvňujúce produkciu mykotoxínov, možnosti odstraňovania mykotoxínov, spôsoby stanovovania mykotoxínov v potravinách
- Legislatívne sledované mykotoxíny, ich producenti a vplyv na zdravie konzumenta, vstup mykotoxínov do organizmu človeka