

Názov predmetu:

# MIKROBIOLÓGIA POTRAVÍN

Gestor:

**doc. Ing. D. Tančinová, PhD.**

Druh skúšky:

**Záverečná skúška z predmetu**

**Štátna skúška**

Okruhy otázok:

- Metódy zisťovania počtu mikroorganizmov v potravinách (kvantitatívne a kvalitatívne dôkazy)
- Faktory ovplyvňujúce asociáciu mikroorganizmov v potravinách
- Technologické procesy predlžujúce trvanlivosť potravín
- Mikrobiológia obilia a produktov vyrábaných z obilnín
- Mikrobiológia cukrovej repy, zeleniny a ovocia a produktov z nich vyrábaných
- Mikrobiologické procesy pri výrobe piva
- Mikrobiologické procesy výroby vína
- Mikrobiológia mäsa a mäsových výrobkov
- Mikrobiológia vajec
- Mikrobiológia medu
- Mikrobiológia mlieka a mliečnych výrobkov
- Mikrobiológia výrobkov studenej kuchyne a mäkkých cukrárskych výrobkov.
- Mikrobiológia korenín
- Mikrobiológia vody a vzduchu
- Ochorenia z potravín mikrobiálneho pôvodu