

Názov predmetu:

POTRAVINÁRSKA MYKOLÓGIA

Gestor:

doc. Ing. D. Tančinová, PhD.

Druh skúšky:

Záverečná skúška z predmetu

Okruhy otázok:

- Faktory ovplyvňujúce rast a rozmnožovanie mikroskopických húb v potravinách
- Mikroskopické huby v potravinách rastlinného pôvodu
- Využitie mikroskopických húb v potravinárstve a biotechnológiách
- Termorezistentné mikroskopické huby a ich význam v potravinárstve
- Mykotoxíny a ich producenti v potravinách a v surovinách na výrobu potravín (vrátane metód ich stanovenia)
- Metódy detekcie mikroskopických húb v potravinárstve (kvantitatívne a kvalitatívne metódy, živné pôdy, izolácia a identifikácia)
- Zygomycéty významné v potravinárstve
- Charakteristika rodov z oddelenia *Mucor*, *Absidia*, *Rhizopus*, *Syncephalastrum* a ich pozitívny a negatívny význam v potravinárstve
- Ascomycéty významné v potravinárstve.
- Charakteristika rodov z oddelenia *Ascomycota* *Eurotium*, *Talaromyces*, *Emericella*, *Byssochlamys*, *Sordaria*, *Chaetomium* a ich pozitívny a negatívny význam v potravinárstve
- Charakteristika rodov z pomocného oddelenia *Epicoccum*, *Phoma*, *Cladosporium*, *Alternaria*, *Bipolaris*, *Aspergillus*, *Fusarium*, *Acremonium*, *Trichoderma*, *Penicillium* a *Scopulariopsis*
- Bazídiomycéty významné v potravinárstve
- Kvasinky a im podobné organizmy