

Obsah

Obsah.....	3
Zoznam tabuliek	5
Zoznam obrázkov	6
Úvod	9
1 Súčasný stav riešenej problematiky doma i v zahraničí	11
1.1 Dynamické zmeny v oblasti výživy, kvality potravín a bezpečnosti zdravia.....	11
1.2 Trvanlivosť mäsa a mikrobiálne kazenie	12
1.3 Faktory ovplyvňujúce trvanlivosť a kazenie mäsa a mäsových výrobkov.....	14
1.3.1 Vnútorne faktory.....	14
1.3.2 Vonkajšie faktory	16
1.4 Zmeny spojené s kazením mäsa	18
1.5 Nežiaduce pachy a chute	19
1.6 Zmeny farby.....	20
1.7 Produkcia plynov	20
1.8 Vznik slizu a filamentov	21
1.9 Baktérie mliečneho kvasenia spojené s kazením mäsa	21
1.9.1 Slizotvorné (ropy slime) baktérie mliečneho kvasenia	22
1.9.2 Sliznatosť (ropiness)	24
1.10 Antimikrobiálna aktivita monoterpénov	29
1.10.1 Skúmanie antimikrobiálneho potenciálu monoterpénov.....	30
2 Cieľ práce	33
3 Materiál a metodika práce	34
3.1 Použité rastlinné zlúčeniny a vzorky mäsa	34
3.2 Príprava roztokov testovaných látok.....	34
3.3 Príprava vzoriek mäsa a vákuové balenie	34
3.4 Mikrobiologické analýzy	35
3.4.1 Príprava fyziologického roztoku	35
3.4.2 Príprava vzoriek na riedenie	35
3.4.3 Kultivačné médiá.....	36
3.4.4 Inkubácia a vyhodnotenie výsledkov.....	37
3.5 Identifikácia izolátov pomocou MALDI-TOF MS	38
3.5.1 Príprava izolátov na analýzu	38
3.5.2 Extrakčný protokol.....	38
3.5.3 Nanesenie vzoriek a príprava matice.....	39
3.5.4 Meranie a spracovanie dát.....	39
3.5.5 Kontrola kvality a validácia.....	39

3.6 Štatistické spracovanie výsledkov	40
4 Výsledky a diskusia	41
4.1 Mikrobiologická kvalita mäsa daniela po aplikácii čistých látok v 0. deň skladovania ..	42
4.2 Mikrobiologická kvalita mäsa daniela po aplikácii čistých látok v 3. deň skladovania ..	48
4.3 Mikrobiologická kvalita mäsa daniela po aplikácii čistých látok v 5. deň skladovania ..	53
4.4 Mikrobiologická kvalita mäsa daniela po aplikácii čistých látok v 7. deň skladovania ..	60
4.5 Mikrobiologická kvalita mäsa daniela po aplikácii čistých látok v 10. deň skladovania ..	66
Záver	76
Abstrakt	78
Abstract	80
Zoznam použitej literatúry	82