

OBSAH

1	SOUČASNÝ STAV ŘEŠENÉ PROBLEMATIKY	5
1.1	Drůbeží maso	5
1.2	Mikroflóra kůže drůbeže	6
1.2.1	Mikroorganismy vyvolávající kažení masa	6
1.2.2	Patogenní mikroorganismy	6
1.2.3	Problém antibiotické rezistence	7
1.2.4	Bakteriociny	8
1.3	Způsoby snižování kontaminace potravin	9
2	CÍL PRÁCE	11
3	ZVOLENÉ METODY ZPRACOVÁNÍ	12
3.1	Mikrobiologická analýza	12
3.1.1	Mikrobiální rozbor	12
3.1.2	Testování antibiotické rezistence	12
3.1.3	Stanovení biologické aktivity kolicinů kvalitativně	12
3.1.4	Aplikace dekontaminačních roztoků	13
3.2	Metody molekulární biologie	13
3.3	Stanovení antimikrobiálních účinků	14
3.4	Senzorická analýza	16
3.5	Analýza dosažených výsledků – statistická analýza	17
4	HLAVNÍ VÝSLEDKY PRÁCE	18
4.1	Mikrobiologická analýza	18
4.1.1	Mikrobiální identifikace	18
4.1.2	Rezistence na antibiotika u izolátů <i>E. coli</i>	19
4.1.3	Produkce a typizace bakteriocinů u kmenů <i>E. coli</i>	20
4.2	Antimikrobiální účinky vybraných látek	20
4.2.1	Organické kyseliny a jejich soli	20
4.2.2	Mastné kyseliny a jejich monoacylglyceroly	21
4.3	Snižování kontaminace kuřecí kůže	22
4.3.1	Aplikace kyseliny citronové	22
4.3.2	Aplikace kyseliny mléčné	23
4.3.3	Aplikace kyseliny kaprylové	23
4.3.4	Aplikace monoacylglycerolů kyseliny undekanové a undecenové	24
4.4	Senzorická analýza	24
	PŘÍNOS PRÁCE PRO VĚDU A PRAXI	25
	ZÁVĚR	26
	LITERATURA	27
	SEZNAM PUBLIKACÍ AUTORA	34
	CURRICULUM VITAE	36