

OBSAH

	strana
Zásady kultivace mikroorganismů a způsob zpracování výsledků při MB vyšetření	1
Příprava vzorků k MB vyšetření	8
Vzorkování	20
Stanovení celkového počtu mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů	27
Tabulka pro určení pravděpodobného počtu MO	31
Stanovení počtu koliformních bakterií	34
Průkaz bakterií rodu Salmonella	39
Stanovení počtu Bacillus cereus	45
Stanovení počtu kvasinek a plísní	47
Stanovení počtu Staphylococcus aureus	48
Stanovení bakterií rodu Lactobacillus	50
Stanovení počtu bakterií rodu Leuconostoc	52
Průkaz a stanovení počtu bakterií čeledě Enterobacteriaceae	53
MB vyšetření masa jatečných zvířat	56
MB vyšetření masa a polotovarů	58

OBSAH

	strana
MB vyšetření masných výrobků a nakládacích láků	61
MB vyšetření konzerv	62
MB vyšetření živočišných tuků	63
MB vyšetření vajec a vaječných výrobků	64
MB vyšetření mléka	66
MB vyšetření mléčných výrobků	67
Mikroskopické vyšetření mléčných kultur	68
Stanovení inhibičních látek v potravinách	70
Stanovení mikrobiální kontaminace prostředí potravinařských provozoven a obalů	73
MB vyšetření pomocných surovin a obalů	74