

OBSAH

ÚVOD.....	5
1. BIOGENNÍ AMINY A JEJICH VLASTNOSTI.....	6
1.1 PRODUKCE BIOGENNÍCH AMINŮ.....	6
1.2 VÝZNAM A ÚČINKY BIOGENNÍCH AMINŮ	7
2. DEKARBOXYLÁZOVÁ AKTIVITA MIKROORGANIZMŮ.....	10
2.1 PRODUKCE BIOGENNÍCH AMINŮ MIKROORGANIZMY	10
2.2 FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍ MIKROBIÁLNÍ PRODUKCI BIOGENNÍCH AMINŮ	11
3. VÝSKYT BIOGENNÍCH AMINŮ V POTRAVINÁCH A NÁPOJÍCH	16
3.1 BIOGENNÍ AMINY V MLÉČNÝCH VÝROBCÍCH	16
3.2 BIOGENNÍ AMINY V RYBÁCH	21
3.3 BIOGENNÍ AMINY VE VÍNĚ	23
3.4 BIOGENNÍ AMINY V PIVU	24
3.5 MOŽNOSTI REDUKCE BIOGENNÍCH AMINŮ V POTRAVINÁCH	26
4. PŘÍNOS UCHAZEČKY K UNIVERZITĚ TOMÁŠE BATI VE ZLÍNĚ A OBORU TECHNOLOGIE POTRAVIN.....	29
Seznam použité literatury	32
Seznam obrázků a tabulek.....	37
Použité zkratky a symboly.....	37
Poděkování.....	37
Odborný životopis uchazečky	38