

OBSAH

Zoznam tabuliek.....	7
Zoznam obrázkov.....	7
Úvod.....	9
1 Súčasný stav riešenej problematiky doma a v zahraničí.....	10
1.1 Mäso hydiny.....	10
1.2 Determinanty kvality mäsa hydiny.....	10
1.2.1 Vzhľad (farba).....	10
1.2.2 Textúra.....	10
1.2.3 Chuť.....	10
1.2.4 Nutričná kvalita.....	11
1.2.5 pH hodnota.....	11
1.3 Stabilita hydínového mäsa.....	11
1.3.1 Mikrobiálne zaťaženie.....	11
1.4 Bakteriálna kontaminácia hydínového mäsa.....	12
1.4.1 Zdroje bakteriálnej kontaminácie hydínového mäsa.....	13
1.5 Variabilita bakteriálnej kontaminácie.....	14
1.5.1 Variabilita bakteriálnej kontaminácie vzhľadom na druh mäsa.....	14
1.5.2 Variabilita bakteriálnej kontaminácie vzhľadom na teplotu skladovania.....	14
1.5.3 Variabilita bakteriálnej kontaminácie vzhľadom na zloženie plynu v balení.....	15
1.6 Vplyv balenia na trvanlivosť hydínového mäsa.....	15
1.6.1 Balenie v modifikovanej atmosfére s vysokou koncentráciou.....	15
1.6.2 Balenie v modifikovanej atmosfére s nízkou koncentráciou O ₂	16
1.6.3 Vákuové balenie.....	16
1.7 Charakteristika mikroorganizmov kontaminujúcich hydínové mäso.....	16
1.7.1 Rod <i>Pseudomonas</i>	17
1.7.2 Rod <i>Lactobacillus</i>	18
1.7.3 Rod <i>Campylobacter</i>	18
1.7.4 Rod <i>Escherichia</i>	19
1.7.5 Rod <i>Salmonella</i>	20
1.7.6 Rod <i>Listeria</i>	20
1.7.7 Rod <i>Staphylococcus</i>	21
1.7.8 Rod <i>Yersinia</i>	22
1.7.9 Rod <i>Serratia</i>	22
1.7.10 Rod <i>Aeromonas</i>	22
1.8 Charakteristika liečivých rastlín.....	23
1.8.1 Škoricovník čínsky (<i>Cinnamomum cassia</i>).....	23
1.8.2 Klinčekovec voňavý (<i>Syzygium aromaticum</i>).....	24
1.9 Antimikrobiálna aktivita rastlinných silíc.....	27
1.10 Hmotnostná spektrometria MALDI-TOF.....	30
1.10.1 Princíp MALDI-TOF MS.....	30

2 Ciel' práce	32
3 Materiál a metodika.....	33
3.1 Príprava vzoriek.....	33
3.2 Zloženie rastlinných silíc.....	33
3.3 Mikrobiologické analýzy	34
3.3.1 Stanovenie mezofilných anaeróbnych sporulujúcich mikroorganizmov	34
3.3.2 Stanovenie počtu koliformných baktérií.....	35
3.3.3 Stanovenie počtu baktérií mliečneho kvasenia	35
3.3.4 Stanovenie počtu baktérií rodu <i>Pseudomonas</i>	35
3.4 Identifikácia mikroorganizmov pomocou MALDI-TOF MS.....	35
3.5 Štatistické vyhodnotenie výsledkov	36
4 Výsledky práce a diskusia	37
4.1 Vyhodnotenie mikrobiologickej kvality vzoriek prsnej svaloviny kurčiat ošetrených klinčekovou a škoricovou rastlinnou silicou v kombinácii s vákuovým balením.....	37
4.1.1 Vyhodnotenie počtu baktérií mliečneho kvasenia.....	37
4.1.2 Vyhodnotenie počtu mezofilných anaeróbnych sporulujúcich mikroorganizmov.....	39
4.1.3 Vyhodnotenie počtu koliformných baktérií	41
4.1.4 Vyhodnotenie počtu baktérií rodu <i>Pseudomonas</i>	43
4.2 Identifikácia vyzolovaných mikroorganizmov zo vzoriek prsnej svaloviny kurčiat pomocou MALDI-TOF MS	44
Záver	49
Abstrakt v jazyku slovenskom	51
Abstract v jazyku anglickom	52
Zoznam použitej literatúry	53