

Obsah

ZOZNAM TABULIEK	6
ZOZNAM OBRÁZKOV	7
ÚVOD	8
1 SÚČASNÝ STAV RIEŠENEJ PROBLEMATIKY DOMA I V ZAHRANIČÍ.....	9
1.1 Mikrobiologická charakteristika kuracieho mäsa.....	9
1.2 Sous-vide mäso	12
1.3 Patogény a sous-vide.....	14
1.4 Rastlinné silice v potravinárstve	16
1.4.1 Klinčeková silica	18
1.4.2 Bazalková silica	21
1.5 Metódy identifikácie mikroorganizmov.....	23
1.5.1 MALDI-TOF MS Biotyper.....	23
2 CIEĽ PRÁCE	28
3 METODIKA PRÁCE	29
3.1 Vzorka.....	29
3.1.1 Príprava vzorky.....	29
3.2 Príprava sous-vide vzoriek.....	30
3.3 Príprava vzoriek na desiatkové riedenie.....	31
3.3.1 Príprava fyziologického roztoku s peptónom	31
3.3.2 Príprava vzoriek na mikrobiologickú analýzu	32
3.4 Príprava kultivačných médií	32
3.4.1 BD Listeria agar.....	32
3.4.2 XLD agar	33
3.4.3 VRBL agar.....	34
3.4.4 PCA agar	35
3.4.5 TSA agar.....	36
3.5 Izolácia a identifikácia mikroorganizmov	36
3.6 Štatistické vyhodnotenie výsledkov	37
4 VÝSLEDKY A DISKUSIA.....	38
4.1 Mikrobiologická analýza sous-vide mäsa kurčiat po aplikácii klinčekovej rastlinnej silice a baktérie <i>Listeria monocytogenes</i>	38
4.2 Mikrobiologická analýza sous-vide mäsa kurčiat po aplikácii bazalkovej rastlinnej silice a baktérie <i>Salmonella enterica</i> subsp. <i>enterica</i>	49
ZÁVER	59
ABSTRAKT	60

ABSTRACT..... 61

ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY..... 63