



Obsah

Úvod.....	8
1 Súčasný stav riešenej problematiky doma i v zahraničí.....	10
1.1 Historické a súčasné metódy spracovania potravín	10
1.2 Všeobecná charakteristika mäsa diviny	12
1.3 Spotreba mäsa diviny v Európe.....	16
1.4 Výzvy pre produkciu mäsa diviny	19
1.5 Infekčné ochorenia diviny	20
1.6 Mikrobiologická kvalita mäsa Jeleňa lesného (<i>Cervus elaphus</i>) a srnčej zvery (<i>Capreolus capreolus</i>).....	23
1.7 Mikrobiologická bezpečnosť a hygiena jelenieho mäsa	28
1.8 Mikrobiologické kazenie mäsa.....	30
1.9 Využitie rastlinných silíc v potravinárskom priemysle	32
1.9.1 Komponenty RS	33
1.9.2 Spôsob účinku RS.....	33
1.9.3 Rastlinná silica z čierneho korenia	35
2 Cieľ práce	37
3 Materiál a metodika práce.....	38
3.1 Použitá RS, mikroorganizmy a jelenie mäso	38
3.2 Príprava vzoriek sous vide mäsa.....	38
3.3 Príprava sous vide vzoriek	39
3.4 Príprava vzoriek na desiatkové riedenie.....	42
3.4.1 Príprava fyziologického roztoku s peptónom.....	42
3.4.2 Príprava vzoriek jelenieho mäsa na mikrobiologickú analýzu	42
3.4.3 Príprava kultivačných médií	43
3.5 Izolácia a identifikácia mikroorganizmov	46
3.6 Štatistické vyhodnotenie výsledkov	48
4 Výsledky a diskusia.....	49
4.1 Mikrobiologická kvalita sous vide jelenieho mäsa v 0. deň.....	49
4.2 Mikrobiologická kvalita sous vide jelenieho mäsa počas 1. dňa	52
4.3 Mikrobiologická kvalita sous vide jelenieho mäsa počas 7. dňa	58
4.4 Mikrobiologická kvalita sous vide jelenieho mäsa počas 14. dňa	64



Záver	72
Abstrakt	74
Abstract	75
Zoznam použitej literatúry	76
Tabuľka 1. Vyhodnotenie výsledkov mikrobiologického vyšetrenia vzoriek jelenieho mäsa z pohľadu celkového počtu mikroorganizmov (log KTJ g ⁻¹) v 0. deň 88	88
Tabuľka 2. Celkový počet mikroorganizmov v susedstve vzoriek jelenieho mäsa v 1. deň 89	89
Tabuľka 3. Celkový počet mikroorganizmov v susedstve vzoriek jelenieho mäsa v 7. deň 90	90
Tabuľka 4. Vyhodnotenie výsledkov mikrobiologického vyšetrenia vzoriek jelenieho mäsa z pohľadu celkového počtu mikroorganizmov (log KTJ g ⁻¹) v 7. deň 91	91
Tabuľka 5. Vyhodnotenie výsledkov mikrobiologického vyšetrenia vzoriek jelenieho mäsa z pohľadu celkového počtu mikroorganizmov (log KTJ g ⁻¹) v 14. deň 92	92
Tabuľka 6. Vyhodnotenie výsledkov mikrobiologického vyšetrenia vzoriek jelenieho mäsa z pohľadu celkového počtu mikroorganizmov (log KTJ g ⁻¹) v 14. deň 93	93
Tabuľka 7. Počet koforných baktérií u susedstve vzoriek jelenieho mäsa v 7. deň v log KTJ g ⁻¹ 94	94
Tabuľka 8. Počet buniek <i>Listeria monocytogenes</i> u susedstve vzoriek jelenieho mäsa v 7. deň v log KTJ g ⁻¹ 95	95
Tabuľka 9. Percentuálne zastúpenie vyizolovaných druhov baktérií v 7. deň 96	96
Tabuľka 10. Celkový počet mikroorganizmov susedstve vzoriek jelenieho mäsa v 14. deň v log KTJ g ⁻¹ 97	97
Tabuľka 11. Počet koforných baktérií u susedstve vzoriek jelenieho mäsa v 14. deň v log KTJ g ⁻¹ 98	98
Tabuľka 12. Počet buniek <i>Listeria monocytogenes</i> u susedstve vzoriek jelenieho mäsa v 14. deň v log KTJ g ⁻¹ 99	99
Tabuľka 13. Percentuálne zastúpenie vyizolovaných druhov baktérií v 14. deň 100	100