

Obsah

1 MIKROSKOP - ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKY	4
2 MIKROSKOPOVÁNÍ TRVALÝCH PREPARÁTŮ	9
3 MĚŘENÍ MIKROORGANISMŮ	10
4 Příprava a barvení preparátů	13
4.1 Příprava nativního preparátu	13
4.2 Barvení bakterií	13
4.2.1 Pozitivní barvení	13
4.2.2 Negativní barvení	14
4.2.3 Gramovo barvení	15
4.2.4 Barvení dle Möllera	16
5 MORFOLOGIE VLÁKNITÝCH MIKROMYCET - PLÍSNÍ	17
6 STANOVENÍ GENERAČNÍ DOBY	24
7 METABOLISMUS KVASINEK	27
8 TVAROVÁ VYROVNANOST KVASINEK	30
9 BARVENÍ KVASINEK	33
10 BARVENÍ BAKTERIÍ MLÉČNÉHO KVAŠENÍ	33
11 BOJ PROTI MIKROORGANISMŮM (TEPLOTA, UV ZÁŘENÍ, ANTIBIOTIKA)	34
12 VLIV VNĚJŠÍCH PODMÍNEK NA AKTIVITU MIKROORGANISMŮ (TEPLOTA, PH, OSMOTICKÝ TLAK)	37
13 PŮSOBENÍ TĚŽKÝCH KOVŮ, BARVIV A KONZERVANTŮ	40
14 VLIV ČIŠTĚNÍ NÁDOB RŮZNÝMI ZPŮSOBY NA MIKROFLÓRU	43
15 POVRCHOVÉ STĚRY	44
16 MÁSELNÉ KVAŠENÍ	44
17 ANTIMIKROBIÁLNÍ AKTIVITA ÚČINNÝCH LÁTEK Z ROSTLIN	45
18 MIKROBIOLOGICKÝ ROZBOR VZORKŮ POTRAVIN	46
18.1. Mikrobiologický rozbor koření	51
18.2 Rozbor potravin s nízkou vlhkostí a šťávy z mrkve	54
18.3 Rozbor mléčných výrobků	55
19 MIKROBIOLOGICKÝ ROZBOR VODY	56
20 PCR (POLYMERASE CHAIN REACTION)	58
21 POUŽITÁ A DOPORUČENÁ LITERATURA	61