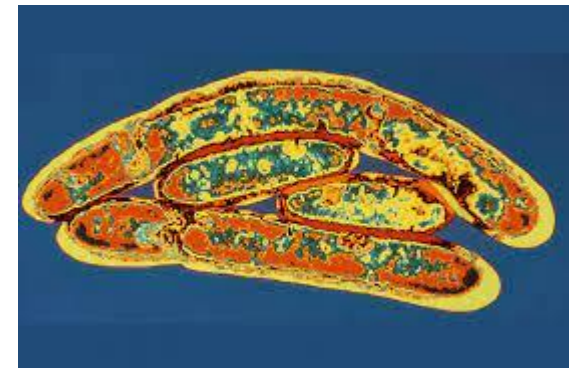
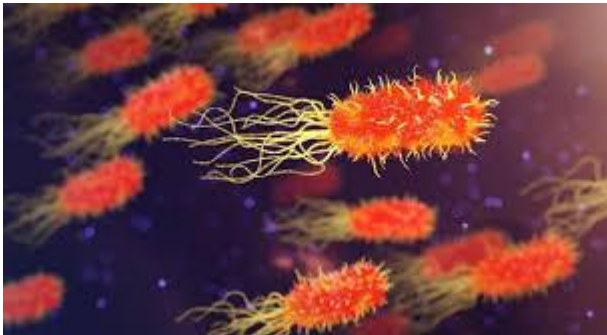
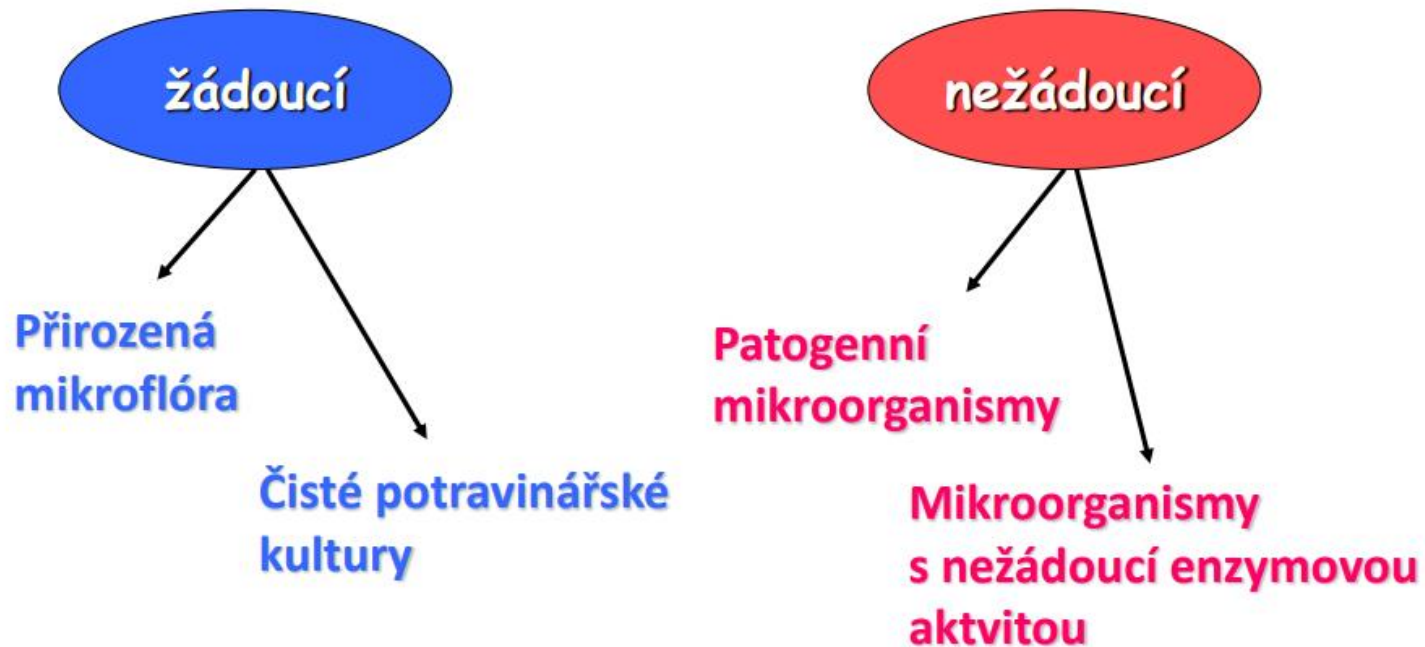




Mikroorganizmy významné pro potravinářství



Zakreslete do sešitu:



Zapište tyto poznámky do sešitu:

Žádoucí mikroorganismy

Výroba:

- fermentovaných mléčných výrobků
- fermentovaných masných výrobků
- droždí, vína, piva, octa, lihu, pečiva, kysané zeleniny, atd.
- probiotika x prebiotika
- **Probiotika** jsou živé mikroorganizmy, které aplikovány v přiměřeném množství příznivě ovlivňují zdravotní stav hostitele.

Zapište tyto poznámky do sešitu:

Nežádoucí mikroorganismy

MO přítomné v potravinách se mohou podílet na:

- **mikrobiálním kažení potravin**
- **vzniku alimentárních infekcí (patogenní MO)**
- **vzniku alimentárních intoxikací (toxinogenní MO)**

MO = mikroorganismy

Růstové podmínky pro mikroorganismy

Zdroj živin

pH

Doba

Teplota

Kyslík

**Vlhkost (vodní
aktivita)**

Samostatná práce:

Vysvětlete rozdíl mezi **ALIMENTÁRNÍ INFEKCI**
(nákazou) a **ALIMENTÁRNÍ INTOXIKACÍ +**
PŘÍKLADY.

Práci **pošlete** na můj školní mail.