

SPIS TREŚCI

OBJAŚNIENIA SKRÓTÓW.....	5
WPROWADZENIE	7
Rozdział 1	
CHARAKTERYSTYKA I METODY STOSOWANE W DIAGNOSTYCE RODZAJU <i>STAPHYLOCOCCUS</i>.....	9
Rozdział 2	
PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO JAKO ŹRÓDŁO BAKTERII RODZAJU <i>STAPHYLOCOCCUS SP.</i>	27
2.1. Ocena występowania gronkowców rodzaju <i>Staphylococcus aureus</i> i koagulazujemnych <i>Staphylococcus sp.</i> (CoNS) w mleku i produktach mlecznych	28
2.2. Identyfikacja antybiotykoopornych gronkowców w mleku i przetworach mlecznych.....	39
2.3. Częstotliwość występowania <i>Staphylococcus aureus</i> i <i>Staphylococcus sp.</i> w mięsie zwierząt rzeźnych i drobiu, rybach, owocach morza, jajach oraz żywności RTE.....	53
Rozdział 3	
GRONKOWCE RODZAJU <i>STAPHYLOCOCCUS SP.</i> W ŻYWNOŚCI POCHODZENIA ROŚLINNEGO.....	67
3.1. Ocena częstotliwości występowania <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Staphylococcus sp.</i> i szczepów antybiotykoopornych w surowcach roślinnych i żywności RTE	73
3.2. Identyfikacja bakterii rodzaju <i>Staphylococcus</i> w owocach świeżych i przetworzonych	78
3.3. Ocena częstotliwości występowania antybiotykoopornych szczepów <i>Staphylococcus aureus</i> i <i>Staphylococcus sp.</i> w warzywach i owocach	80
Rozdział 4	
PRZEŻYWALNOŚĆ BAKTERII RODZAJU <i>STAPHYLOCOCCUS SP.</i> W SUROWCACH I ŻYWNOŚCI O RÓŻNYM STOPNIU UTRWALENIA	93
4.1. Przeżywalność <i>S. aureus</i> , <i>S. xylosus</i> i <i>S. warneri</i> w produktach pochodzenia zwierzęcego.....	93

- 4.2. Przeżywalność *S. aureus* i *S. epidermidis* w surowcach i produktach roślinnych 106

Rozdział 5

OCENA WRAŻLIWOŚCI *STAPHYLOCOCCUS AUREUS* W INTERAKCJACH Z WODNYMI ROZTWORAMI I MIAZGĄ ROŚLIN 112

- 5.1. Wpływ naparów i wodnych roztworów suszów roślinnych na wzrost populacji *S. aureus* ATCC 25923 115
- 5.1.1. Biostatyczne właściwości wodnych naparów herbat jednoskładnikowych i dwuskładnikowych 117
- 5.1.2. Ocena zachowania populacji *S. aureus* ATCC 25923 w interakcjach z naparami herbat wieloskładnikowych 120
- 5.2. Wpływ wodnych roztworów produktów zbożowych na populację *S. aureus* ATCC 25923 122
- 5.3. Ocena właściwości biostatycznych soków i miąższów owocowych..... 123
- 5.4. Ocena interakcji *S. aureus* ATCC 25923 z maceratami warzywnymi .. 132

Rozdział 6

WYZNACZANIE WSKAŹNIKA BEZPIECZEŃSTWA KONSUMENTÓW ŻYWNOŚCI 136

- 6.1. Ocena modeli prognostycznych obiektywizujących zachowanie populacji *Staphylococcus sp.* w żywności..... 143
- 6.2. Wyznaczanie modelu prognozującego bezpieczeństwo konsumentów żywności..... 148
- 6.2.1. Mikroorganizmy rodzaju *Staphylococcus sp.* jako wskaźniki bezpieczeństwa konsumentów żywności..... 151

BIBLIOGRAFIA 159