

SPIS TREŚCI

Ćwiczenie 1. Charakterystyka laboratorium mikrobiologicznego	5
Ćwiczenie 2. Pożywki bakteriologiczne. Metody sterylizacji materiałów i sprzętu.....	18
Ćwiczenie 3. Podstawy mikrobiologicznej analizy żywności	27
Ćwiczenie 4. Wzrost drobnoustrojów na podłożach mikrobiologicznych.....	38
Ćwiczenie 5. Oznaczanie bakterii fermentacji mlekowej.....	43
Ćwiczenie 6. Oznaczanie mikroflory psychrofilnej i psychrotrofowej	46
Ćwiczenie 7. Oznaczanie wybranych rodzajów bakterii toksynogennych	51
Ćwiczenie 8. Oznaczanie wybranych pałeczek z rodziny <i>Enterobacteriaceae</i>	55
Ćwiczenie 9. Oznaczanie tlenowych laseczek przetrwalnikujących.....	61
Ćwiczenie 10. Ocena morfologii i oznaczanie liczebności komórek za pomocą mikroskopii	64
Ćwiczenie 11. Metody ilościowego oznaczania drobnoustrojów w żywności	74
Ćwiczenie 12. Badanie mikroflory mleka surowego i utrwalanego termicznie.....	84
Ćwiczenie 13. Badanie mikroflory przetworów mlecznych o niskiej aktywności wody.....	90
Ćwiczenie 14. Badanie mikroflory fermentowanych przetworów mlecznych	95
Ćwiczenie 15. Badanie mikroflory mięsa zwierząt rzeźnych	102
Ćwiczenie 16. Badanie mikroflory przetworów mięsnych	109
Ćwiczenie 17. Badanie mikroflory drobiu i jego przetworów	114
Ćwiczenie 18. Badanie mikroflory ryb i przetworów rybnych.....	118
Ćwiczenie 19. Badanie mikroflory konserw mięsnych i rybnych.....	123
Ćwiczenie 20. Badanie mikroflory przetworów owocowych i warzywnych	128
Ćwiczenie 21. Badanie mikroflory jaj i przetworów jajecznych	134
Ćwiczenie 22. Oznaczanie mikroflory wody.....	137
Ćwiczenie 23. Badanie wrażliwości mikroorganizmów na środki dezynfekcyjne	144
Ćwiczenie 24. Metody badania czystości mikrobiologicznej skóry rąk.....	150

Ćwiczenie 25. Badanie mikroflory jamy ustnej i nosogardzieli	154
Ćwiczenie 26. Wykrywanie obecności gronkowców w środowisku	158
Ćwiczenie 27. Badanie czystości mikrobiologicznej opakowań.....	161
Ćwiczenie 28. Metody badania zanieczyszczenia mikrobiologicznego powietrza.....	166
Literatura.....	170