Analýza a mikrobiologie potravin

Maturitní okruhy pro školní rok 2024/2025

1. Mikrobiologie jako věda, cytologie, morfologie a fyziologie bakterií

2. Zásady laboratorní kontroly, vzorkování a senzorická analýza

potravin

3. Grampozitivní a gramnegativní bakterie

4. Stanovení minerálních látek a popelovin

5. Viry. Kvasinky a plísně.

6. Stanovení aminokyselin a bílkovin

7. Vliv chemických, fyzikálních a biologických činitelů

na mikroorganismy

8. Stanovení sacharidů a polysacharidů

9. Metabolismus a výživa, enzymy a enzymatická činnost mikroorganismů

10. Stanovení lipidů

11. Významné alimentární infekce a intoxikace mikrobiálního původu

12. Stanovení vitaminů a vody

13. Živné půdy a kultivační vyšetření mikroorganismů

14. Stanovení senzoricky významných látek

15. Mikrobiologická kontrola vody a vzduchu

16. Stanovení aditivních a přírodních toxických látek

17. Mikrobiologická kontrola obalových hmot a zařízení

v potravinářském průmyslu. Mikrobiologická kontrola vajec

a vaječných výrobků

18. Stanovení kontaminantů

19. Mikrobiologická kontrola mlékárenského průmyslu

20. Využití separačních metod v analýze potravin

21. Mikrobiologická kontrola masa a masných výrobků

22. Využití elektroanalytických metod v analýze potravin

23. Imunochemické a molekulárně-biologické metody průkazu a

stanovení mikrobiálních antigenů

24. Využití spektrofotometrických metod v analýze potravin

25. Využití mikroorganismů v genovém inženýrství

Maturitní okruhy byly projednány na sekci dne 17. 9. 2024.

Vedoucí sekce: Garant předmětu: Zkoušející: