

Seznam použité literatury

- Adams M.R., Moss M.O.: Food microbiology. The royal society of chemistry, Cambridge, 1995
- Beuchat L.R.: Pathogenic microorganisms associated with fresh produce. J Food Protect, 59, 204-216, 1996
- Bevis S.: Mycotoxin legislation and analysis. R-Biopharm Rhône Ltd., 2003
- Carter M.J.: Enterically infecting viruses: pathogenicity, transmission and significance for food and waterborne infection. J Appl Microbiol, 98, 1354-1380, 2005
- Cliver D.O.: Foodborne diseases. Academic press, New York, 1990
- Čikoš Š., Koupel J., Kantíková M.: Polymerázová reťazová reakci a jej použití v biologickom výskume a diagnostike, ŠVÚ Dolný Kubín a ÚFHZ SAV Košice, 2001
- Drdák M., Studnický J., Mórová E., Karavičová J.: Základy potravinárskych technológií, Malé centrum, Bratislava, 1996
- Görner F., Valík L.: Aplikovaná mikrobiológia potravín, Malé centrum, Bratislava, 2004
- Gould G.W.: Mechanisms of action of food preservation procedures. Elsevier, New York, 1989
- Gould G.W.: Methods for preservation and extension of shelf life. Int J Food Microbiol, 33, 51-64, 1996
- Hartemink R.: Prebiotic effects of non-digestible oligo- and polysaccharides. Ponsen and Looijen, Wageningen, 1999
- Holt J.G., Krieg N.G., Sneath P.H.A., Staley J.T., Williams S.T.: Bergey's manual of determinative bacteriology, 9th edition, Williams and Wilkins, Baltimore, 1994
- <http://cs.wikipedia.org>
- <http://www.dsmz.de/bactnom/nam2662.htm>
- Huis In't Veld J.H.J.: Microbial and biochemical spoilage of food: an overview. Int J Food Microbiol. 33, 1-18, 1996
- Jay J.M.: Modern food microbiology, Chapman and Hall, New York, 1997
- Jičínská E., Havlová J.: Patogenní mikroorganismy v mléce a mlékárenských výrobcích, ÚZPI, Praha, 1995
- Kalač P.: Funkční potraviny - kroky ke zdraví. Dona, České Budějvice, 2003
- Klazan V.: Svět mikrobů, Malý mikrobiologický slovník. Gaudeamus, Hradec Králové, 1999
- Koopmans M., von Bonsdorff C.H., Vinjé J., de Medici D., Monroe S.: Foodborne viruses. FEMS Microbiol Rev, 26, 187-205, 2002
- Krämer J.: Lebensmittel – Mikrobiologie. Eugen Ulmer GmbH and Co, Stuttgart, 1987

- Kvasničková A.: Sacharidy pro funkční potraviny (probiotika – prebiotika - synbiotika), ÚZPI Praha, 2000
- Lacey J.: Pre-harvest and post-harvest ekology of fungi causing spoilage of food and other stored products. *J Appl Bacteriol*, 67, 11S-25S, 1989
- Larbier M., Leclercq R.: Nutrition and feeding of poultry. Nottingham University Press, 1992
- Larkin E.P.: Food contaminants – viruses. *J Food Protect.* 44, 320, 1981
- Law B.A.: Microbiology nad biochemistry of cheese and fermented milk, 2nd editon, Chapman and Hall, London, 1997
- Leahy S.C., Higgins D.G., Fitzgerald G.F., van Sinderen D.: Getting better with bifidobacteria. *J Appl Microbiol.* 98, 1303-1315, 2005
- Leistner L., Gorris L.G.M.: Food preservation by combined processes. European Commission, 1994
- Mackie R.I., White B.A.: Gastrointestinal mikrobiology. Chapman and Hall. London, 1997
- McCartney A.: Application of molecular biological methods for studying probiotics and the gut flora. *British J Nutr.* 88, S29-S37, 2002
- Murray P.R., Baron E.J., Pfaller M.A., Tenover F.C., Tenover R.H.: Manual of clinical microbiology. ASM Press, Washington, 1995
- Nařízení komise Evropských společenství č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Pešek M.: Hodnocení jakosti, zpracování a zbožízalství živočišných produktů, část II.- Základy zpracování a zbožízalství mléka a mléčných výrobků, Jihočeská univerzita, České Budějovice, 1997
- Rada V., Marounek M.: Probiotika a prebiotika ve výživě zvířat, Vědecký výbor výživy zvířat, Praha, červen 2005
- Ray B.: Fundamentals food microbiology, 2nd edition, CRC Press, London, 2001
- Saarela M., Mogensen G., Fonén R., Motto J., Mattila-Sandholm T.: Probiotic bakteria: safety, functional and technological properties. *J Biotechnol.* 197-215, 2000
- Sears C.L., Kaper J.B.: Enteric bacterial toxins: Mechanisms of action and linkage to intestina secretion. *Microbiol Rev.* 60, 167-215, 1991
- Servin A.L.: Antagonistic activities of lactobacilli and bifidobacteria against microbial pathogens. *Microbiol Rev.* 28, 405-440, 2004
- Sherris J.C.: Medical microbiology. Prentice-Hall International Inc., Toronto, 1990
- Sovjak R., Reisnerová H.: Hygiena a zdravotní nezávadnost potravin, Česká zemědělská univerzita v Praze, Praha, 2001

- Šilhánková L.: Mikrobiologie pro potravináře a biotechnology, 3. vydání, Academia, Praha, 2002
- Tančinová D., Maková J., Felšöciová S., Kačániová M., Kmet' V.: Mikrobiológia potravín, Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2005
- Tannock G.W.: Probiotics – A critical review, Horizon scientific press, Wymondham, 1999
- Tannock G.W.: Probiotics and prebiotics – where are we going? IBT Global, Norfolk, 2002
- Velíšek J.: Chemie potravin, Osis, Tábor, 2002
- Voldřich M., Čerovský M., Cahlíková N., Demnerová K., Pazlarová J., Hajšlová J.: Zavádění systému kritických bodů (HACCP), ÚZPI Praha, 2000
- Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 252/2004, kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody.
- Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 124/2001 Sb., kterou se stanoví požadavky na odběr vzorků a principy metod laboratorního zkoušení krmiv, doplňkových látek a premixů a způsob uchování vzorků.
- Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 203/2003 o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky.
- Wood B.J.B.: Microbiology of fermented foods. Elsevier, Amsterdam, 1985
- Zbořil V.: Mikroflóra trávicího traktu (klinické souvislosti), GRADA Publishing, a.s., Praha, 2005