

Obsah

PREDHOVOR

1. Mikrobiológia ako biologická veda a veda pre prax (D. Marendiak)	7
1.1. Pojem, náplň, rozdelenie a postavenie mikrobiológie	7
1.2. Význam a úlohy poľnohospodárskej mikrobiológie	9
1.3. Z dejín poznatkov o mikroóboch	11
1.3.1. Obdobie pred objavením mikroóbov	12
1.3.2. Obdobie po objavení mikroóbov	12

VŠEOBECNÁ ČASŤ

2. Morfológia a cytológia mikroorganizmov (D. Marendiak)	18
2.1. Rozdelenie organizmov podľa ich štruktúry	18
2.2. Morfológická a cytologická charakteristika mikroorganizmov	19
2.2.1. Vírusy	19
2.2.2. Rickettsie	22
2.2.3. Chlamýdie	22
2.2.4. Mykoplazmy	23
2.2.5. Baktérie	24
2.2.5.1. Veľkosť a tvar baktérií	25
2.2.5.2. Stavba bakteriálnej bunky	28
2.2.5.2.1. Bunková stena	29
2.2.5.2.2. Cytoplazmová membrána	30
2.2.5.2.3. Cytoplazma	33
2.2.5.2.4. Jadrový aparát (jadrová oblasť, nukleoid)	34
2.2.5.2.5. Inklúzie, vakuoly	35
2.2.5.2.6. Endospóry	35
2.2.5.2.7. Bičíky, fimbrie	37
2.2.5.2.8. Slizy a puzdrá	39
2.2.6. Aktinomycéty	40
2.2.7. Myxobaktérie	43
2.2.8. Sinice	43
2.2.9. Eukaryotické mikroorganizmy	44
2.2.9.1. Huby (<i>Mycota</i> , <i>Fungi</i>)	47
2.2.9.1.1. Kvasinky	47
2.2.9.1.2. Ďalšie mikromycéty	50
2.2.9.2. Riasy (<i>Algae</i>)	57
2.2.9.3. Prvoky (<i>Protozoa</i>)	60
2.2.9.4. Slizovky (<i>Myxomycota</i>)	64
3. Chemické zloženie mikroorganizmov (D. Marendiak)	65
3.1. Prvkové a látkové zloženie vírusov	66
3.2. Prvkové a látkové zloženie buniek mikroóbov	67

3.2.1. Prvkové zloženie	67
3.2.2. Látkové zloženie	67
3.2.2.1. Anorganické zlúčeniny	67
3.2.2.2. Organické zlúčeniny	69
3.2.2.2.1. Bielkoviny	69
3.2.2.2.2. Nukleové kyseliny	73
3.2.2.2.3. Sacharidy	77
3.2.2.2.4. Lipidy	79
3.2.2.2.5. Pigmenty	81
3.2.2.2.6. Vitamíny	81
4. Metabolizmus mikroorganizmov (L. Kopčanová)	83
4.1. Všeobecná charakteristika metabolizmu	83
4.2. Biologická tvorba a prenos energie	85
4.2.1. Úloha ATP v prenose energie	85
4.2.2. Tvorba ATP v biologických systémoch	87
4.2.2.1. Fosforylácia na substrátovej úrovni	87
4.2.2.2. Oxidačná fosforylácia	87
4.2.2.3. Fotofosforylácia	88
4.3. Enzýmy	89
4.3.1. Faktory ovplyvňujúce aktivitu enzýmov	90
4.3.2. Klasifikácia enzýmov	91
4.4. Katabolizmus	92
4.4.1. Premeny sacharidov	93
4.4.1.1. Glykolýza	93
4.4.1.2. Aeróbný rozklad sacharidov — Krebsov cyklus	95
4.4.1.3. Anaeróbný rozklad sacharidov — kvasenie	97
4.4.1.4. Neúplná oxidácia organických substrátov	101
4.4.2. Oxidácia redukovaných anorganických zlúčenín	101
4.5. Anabolizmus — biosyntézy	102
4.5.1. Biosyntetická asimilácia anorganických živín	103
4.5.1.1. Asimilácia CO ₂	103
4.5.1.2. Asimilácia anorganických zlúčenín dusíka	105
4.5.1.3. Asimilácia N ₂ — biologická fixácia dusíka	105
4.5.1.4. Asimilácia síranov	105
4.5.2. Biosyntéza nízkomolekulových zlúčenín	105
4.5.2.1. Biosyntéza hexóz	106
4.5.2.2. Biosyntéza lipidov	106
4.5.2.3. Biosyntéza aminokyselín	106
4.5.2.4. Biosyntéza nukleotidov	107
4.5.3. Syntéza biologických polymérov	108
4.5.3.1. Biosyntéza nukleových kyselín	108
4.5.3.2. Biosyntéza bielkovín (profeosyntéza)	109
5. Výživa, rúst a rozmnožování mikroorganizmů (S. Leitgeb)	110
5.1. Výživa organismů	110
5.1.1. Rozdělení mikroorganizmů podle zdrojů energie a výživy	110
5.1.2. Látky, které slouží jako mikrobiální živiny	111
5.1.3. Transport živin do mikrobiální buňky	113

5.1.3.1. Úloha cytoplazmatické membrány	113
5.1.3.2. Pasívni difúze	114
5.1.3.3. Aktívni transport	114
5.1.3.4. Vlastnosti permeáz	114
5.2. Růst a rozmnožování mikroorganismů	115
5.2.1. Růstové křivky za statických podmínek	116
5.2.2. Kontinuální kultivace	119
5.2.3. Synchronizované kultury	119
5.3. Vliv podmínek prostředí na mikroby	120
5.3.1. Fyzikální faktory	120
5.3.1.1. Teplota	120
5.3.1.2. Vlhkost	122
5.3.1.3. Osmotický tlak	122
5.3.1.4. Hydrostatický tlak	123
5.3.1.5. Povrchové napětí kapalin	123
5.3.1.6. Reakce prostředí	123
5.3.1.7. Oxidačně redukční potenciál	124
5.3.1.8. Záření	125
5.3.2. Chemické faktory	125
5.3.2.1. Kompetitivní inhibice	126
5.3.2.2. Nekompetitivní inhibice	127

ŠPECIÁLNA ČASŤ

6. Mikrobiológia pôdy (L. Kopčanová)	131
6.1. Pôda ako prostredie mikroorganizmov	133
6.1.1. Podiel mikroorganizmov na tvorbe pôdy	133
6.1.2. Priestorové rozdelenie mikroorganizmov v pôde	134
6.1.3. Spoločenstvá pôdných mikroorganizmov	137
6.1.3.1. Hustota osídlenia	139
6.1.3.2. Biomasa a aktívne povrchy mikroorganizmov	140
6.1.3.3. Druhové spektrum a fyziologické skupiny mikroorganizmov	142
6.1.3.4. Autoregulácia mikrobiocenóz	143
6.1.3.5. Dynamika mikrobiálneho života v pôde	144
6.2 Úloha mikroorganizmov v premenách látok v pôde	145
6.2.1. Kolobeh uhlíka	146
6.2.1.1. Rozklad polysacharidov	149
6.2.1.1.1. Rozklad zásobných polysacharidov	149
6.2.1.1.2. Rozklad stavebných polysacharidov	150
6.2.1.1.3. Rozklad stavebných jednotiek slizov	153
6.2.1.2. Rozklad lignínu	154
6.2.1.3. Rozklad monosacharidov	155
6.2.1.4. Rozklad lipidov, mastných kyselín a uhľovodíkov	156
6.2.1.4.1. Rozklad triglyceridov	157
6.2.1.4.2. Rozklad uhľovodíkov	157
6.2.2. Kolobeh dusíka	158
6.2.2.1. Viazanie atmosferického dusíka nitrogénnymi baktériami	159
6.2.2.1.1. Asymbiotické viazanie vzdušného dusíka	160
6.2.2.1.2. Symbiotické viazanie vzdušného dusíka	161
6.2.2.1.3. Biochemizmus viazania N ₂	162

6.2.2.1.4. Prínos dusíka do pôdy činnosťou nitrogénnych baktérií	164
6.2.2.2. Mineralizácia organických dusíkatých látok	166
6.2.2.2.1. Amonizácia bielkovín	167
6.2.2.2.2. Amonizácia ostatných organických dusíkatých látok	169
6.2.2.3. Nitrifikácia	171
6.2.2.3.1. Autotrofná nitrifikácia	171
6.2.2.3.2. Heterotrofná nitrifikácia	174
6.2.2.4. Imobilizácia minerálneho dusíka	175
6.2.2.5. Denitrifikácia	176
6.2.3. Kolobeh síry	177
6.2.3.1. Mineralizácia organických zlúčenín síry	178
6.2.3.2. Mikrobiálne premeny anorganických zlúčenín síry	178
6.2.3.2.1. Sulfurikácia	179
6.2.3.2.2. Desulfurikácia	180
6.2.3.2.3. Imobilizácia síry	181
6.2.4. Kolobeh fosforu	181
6.2.4.1. Mobilizácia fosforu z anorganických zlúčenín	182
6.2.4.2. Mobilizácia fosforu z organických zlúčenín	182
6.2.4.3. Imobilizácia anorganického fosforu	182
6.2.5. Kolobeh železa	183
6.2.6. Kolobeh draslíka	183
6.2.7. Tvorba a rozklad humusu	184
6.2.7.1. Tvorba humusu	184
6.2.7.1.1. Zdroje humusu	185
6.2.7.1.2. Aktívna mikroflóra	187
6.2.7.2. Rozklad a premeny humusu	189
6.2.7.3. Funkcie humusu	191
6.3. Vzťahy v ekosystéme	192
6.3.1. Vzájomné vzťahy mikroorganizmov a prostredia	192
6.3.1.1. Textúra a štruktúra pôdy	193
6.3.1.2. Adsorpcia mikroorganizmov na pôdne častice	195
6.3.1.3. Pôdna voda — pôdny roztok	196
6.3.1.4. Pôdna teplota	198
6.3.1.5. Pôdny vzduch	199
6.3.1.6. Pôdna reakcia	201
6.3.1.7. Zásoba minerálnych látok	202
6.3.2. Vzťahy v ekosystéme pôda-mikroorganizmy-rastlina (<i>D. Marendiak</i>)	204
6.3.2.1. Vzťahy medzi mikroorganizmami	204
6.3.2.1.1. Komenzalizmus a metabióza	205
6.3.2.1.2. Symbióza, mutualizmus	206
6.3.2.1.3. Antagonizmus (amenzalizmus), antibióza	207
6.3.2.1.4. Konkurencia (kompetícia)	209
6.3.2.1.5. Parazitizmus	210
6.3.2.1.6. Predácia	212
6.3.2.2. Vzťahy medzi mikroorganizmami a rastlinami	213
6.3.2.2.1. Vzťahy medzi mikroorganizmami a nadzemnými orgánmi rastlín — fylosféra	213
6.3.2.2.2. Vzťahy medzi mikroorganizmami a koreňmi rastlín — rizosféra	215
6.3.2.2.3. Symbióza baktérií s rastlinami — bakterioríza	220
6.3.2.2.4. Symbióza húb s rastlinami — mykoríza	220
6.3.2.2.5. Vzťahy medzi patogénnymi mikroorganizmami a rastlinami	222
6.4. Biologická charakteristika pôdnych typov (<i>L. Kopčanová</i>)	225

6.4.1. Automorfne pôdy	226
6.4.1.1. Mačínové pôdy (Regosols)	226
6.4.1.2. Alpínske mačínové pôdy (Rankers)	227
6.4.1.3. Rendziny (Rendzinas)	227
6.4.1.4. Černozeme (Chernozems)	228
6.4.1.5. Podzoly (Podzols)	229
6.4.1.6. Hnedozeme (Luvisols)	231
6.4.1.7. Oglejené pôdy	231
6.4.1.8. Hnedé pôdy (Cambisols)	232
6.4.2. Hydromorfne pôdy	233
6.4.2.1. Glejové pôdy (Gleysols)	233
6.4.2.2. Nívné pôdy (Fluvisols)	233
6.4.2.3. Lužné pôdy (Phaeozems)	234
6.4.2.4. Rašelinové pôdy (Histosols)	234
6.5. Vplyv zúrodňovacích opatrení na pôdny život	235
6.5.1. Účinok hnojenia na pôdny život	235
6.5.1.1. Hnojenie organickými látkami	235
6.5.1.2. Hnojenie minerálnymi látkami	238
6.5.2. Vplyv obrábania pôdy	241
6.5.3. Závlahy	242
6.5.4. Vplyv pesticídov	242
6.5.5. Pôdny život a úrodnosť pôdy	245
7. Úloha mikroorganizmů v organických hnojivoch (S. Leitgeb)	248
7.1. Chlévská mrva a hnůj	248
7.1.1. Složení chlévské mrvy a její mikroflóra	248
7.1.2. Ošetření chlévské mrvy	249
7.1.2.1. Mrva zrající při nízkých teplotách	249
7.1.2.1. Mrva zrající při vysokých teplotách	249
7.1.2.3. Sanitární hledisko	251
7.1.3. Změny základních složek chlévské mrvy v průběhu zrání v důsledku činnosti mikrobů	251
7.1.3.1. Uhlíkaté sloučeniny	252
7.1.3.2. Dusíkaté sloučeniny	252
7.1.3.3. Sloučeniny fosforu	252
7.1.3.4. Humifikace	253
7.1.4. Použití hnoje	253
7.2. Močůvka	253
7.3. Kejda	253
7.3.1. Zpracování kejdy	254
7.3.2. Sanitární hledisko	254
7.4. Komposty	254
7.4.1. Složky kompostů	255
7.4.1.1. Zemědělské komposty	255
7.4.1.2. Průmyslové komposty	255
7.4.2. Technologie výroby kompostů	256
7.4.2.1. Mikroflóra kompostů	257
7.4.2.2. Zooedafon	258
7.4.3. Regulace mikrobiálních dějů v kompostech	259
7.4.3.1. Poměr uhlíku k dusíku	259
7.4.3.2. Vůdva	259

7.4.3.3. Vzduch	260
7.4.3.4. Přeměny organické hmoty	260
7.4.3.5. Intenzifikace zrání kompostů	261
7.4.4. Sanitární hledisko	263
8. Mikrobiológia vody a vzduchu (D. Marendiak)	264
8.1. Mikrobiológia vody	264
8.1.1. Voda ako prostredie mikroorganizmov	264
8.1.1.1. Zastúpenie mikroorganizmov vo vode	265
8.1.1.2. Činnosť a význam mikroorganizmov vo vode	267
8.1.1.3. Saprôbnosť a systém sapróbnosti vody	269
8.1.2. Hlavné zdroje znečistenia vody	270
8.1.3. Ukazovatele všeobecnej a fekálnej kontaminácie vody	273
8.1.3.1. Všeobecná kontaminácia vody	273
8.1.3.2. Fekálna kontaminácia vody	273
8.1.3.3. Patogénne a fakultatívne patogénne baktérie čeľade <i>Enterobacteriaceae</i>	273
8.1.4. Požiadavky na pitnú vodu	275
8.1.5. Voda na napájanie a ošetrovanie hospodárskych zvierat	275
8.1.6. Odpadové vody	276
8.1.6.1. Rozdelenie odpadových vôd	276
8.1.6.2. Čistenie odpadových vôd	277
8.2. Mikrobiológia vzduchu	280
9. Mikrobiológia krmív (D. Marendiak)	283
9.1. Hlavné zdroje mikrobiálnej kontaminácie krmív	283
9.2. Fylosférová mikroflora objemových krmív	284
9.3. Využitie baktérií mliečneho kvasenia pri konzervovaní objemových krmív	285
9.3.1. Silážovanie krmív	285
9.3.1.1. Silážovateľnosť krmív	286
9.3.1.2. Mikrobiologické procesy pri silážovaní	287
9.3.1.3. Regulácia vlhkosti a silážovateľnosti suroviny	292
9.3.1.4. Čas zakladania siláže a tepelný režim	293
9.3.1.5. Utlačenie a spôsoby prikrytia silážnej hmoty	294
9.3.1.6. Straty pri silážovaní	294
9.3.1.7. Konzervačné prípravky pri silážovaní krmív	295
9.3.1.8. Využitie zákvasov mliečnych baktérií pri výrobe siláží	297
9.3.1.9. Silážne zariadenia	298
9.3.2. Senážovanie krmív	298
9.3.2.1. Princípy metódy a vlastnosti senáže	299
9.3.2.2. Mikrobiologické procesy v senáži	299
9.3.2.3. Výber plodín a čas ich zberu na senáž	300
9.3.2.4. Vädnutie ako komplex zmien v rastline	300
9.3.2.5. Vlhkosť a teplota pri senážovaní	301
9.3.2.6. Chemické preparáty pri senážovaní	301
9.3.2.7. Straty živín pri príprave a uskladnení senáže	302
9.3.3. Sušenie zeleného krmiva	302
9.3.3.1. Sušenie prirodzeným spôsobom	303
9.3.3.2. Sušenie horúcim vzduchom	304
9.4. Úloha mikroorganizmov pri uskladňovaní krmív	304

9.4.1. Zemiaky	304
9.4.2. Repa (křmna, cukrová)	305
9.4.3. Obilniny, strukoviny	307
9.4.4. Suché objemové krmivá	308
9.4.5. Krmivá živočišného pôvodu	308
9.5. Využitie mikrobiálneho proteínu na křmne účely	308
9.5.1. Využitie kvasiniek a kvasinkových mikroorganizmov	308
9.5.1.1. Výroba kvasničnej bielkoviny	309
9.5.1.2. Droždovanie krmív	310
9.5.2. Využitie rias	310
9.6. Využitie niektorých doplnkových a špecificky účinných látok mikrobiálneho pôvodu v křmnej technike	311
9.6.1. Křmne aminokyseliny	311
9.6.2. Vitamíny na křmne účely	312
9.6.3. Enzýmy na křmne účely	312
9.6.4. Křmne antibiotiká	313
9.7. Hygienické chyby krmív a ich dôsledky	314
9.7.1. Huby	314
9.7.2. Baktérie	317
9.7.3. Živočíšni škodcovia	317
10. Mikroorganizmy a živočichové (S: Leitgeb, D. Marendiak)	319
10.1. Mikrobiálna ekológia živočišného organizmu (S. Leitgeb)	319
10.1.1. Mikroflóra povrchu tela	319
10.1.2. Mikroflóra spojiviek	320
10.1.3. Mikroflóra dýchacích ciest	320
10.1.3.1. Horné cesty dýchacích	320
10.1.3.2. Dolné cesty dýchacích	321
10.1.4. Mikroflóra močových ciest a pohlavných orgánov	321
10.2. Mikroflóra trávicieho ústroja	322
10.2.1. Baktérie dutiny ústnej	322
10.2.2. Mikroflóra jícnu	323
10.2.2.1. Mikroflóra voľte	323
10.2.3. Mikroflóra a mikrofauna predžaludku-přezvýkavcov	323
10.2.3.1. Bachorová mikroflóra	324
10.2.3.1.1. Celulolytické tyčinky	324
10.2.3.1.2. Celulolytické koky	325
10.2.3.1.3. Dalšie významné bachorové baktérie	325
10.2.3.1.4. Mikromycety	325
10.2.3.1.5. Mechanizmus činnosti bachorových baktérií	325
10.2.3.2. Bachorová mikrofauna	327
10.2.3.2.1. Přehled bachorových prvkov	328
10.2.4. Mikroflóra žaludku	330
10.2.5. Mikroflóra tenkého střeva	330
10.2.6. Mikroflóra slepého střeva	331
10.2.7. Mikroflóra tlustého střeva	331
10.2.7.1. Obligátne střevní mikroflóra	332
10.2.7.1.1. Baktérie mléčného kvašení	332
10.2.7.1.2. Escherichia	333
10.2.7.2. Fakultativní střevní mikroflóra	333
10.2.7.3. Mikrobiálna osídlenie tlustého střeva zvierat	333

10.3. Fyziologický význam mikroflóry trávicí trubice	334
10.3.1. Příznivé vlivy mikroflóry trávicího ústrojí	334
10.3.1.1. Úloha mikrobů při využití potravy	334
10.3.1.1.1. Bachorové trávení	335
10.3.1.1.2. Trávení celulózy u nepřežvýkavců	338
10.3.1.1.3. Trávení dusíkatých látek u nepřežvýkavců	339
10.3.1.2. Mikrobiální syntéza vitaminů	339
10.3.1.3. Úloha střevní mikroflóry při vzniku nespecifických imunitních reakcí	340
10.3.1.4. Antiinfekční antagonismy mikroflóry trávicího ústrojí	341
10.3.1.5. Jiné příznivé vlivy	342
10.3.2. Nepříznivé vlivy mikroflóry	342
10.3.3. Změny ve střevní mikroflóře způsobené vnějšími zásahy	344
10.4. Bezmikrobní zvířata	347
10.4.1. Gnotobióza	347
10.4.2. Technika chovu	347
10.4.3. Anomálie ve fyziologii gnotobiontů	348
10.4.4. Význam bezmikrobních zvířat	349
10.5. Patogénne mikroorganizmy a zvieratá (D. Marendiak)	350
10.5.1. Patogenita a ďalšie vlastnosti mikróbov	350
10.5.2. Bakteriálne toxíny	351
10.5.3. Vznik a vývoj bakteriálnej infekcie	351
10.5.4. Priebeh a šírenie bakteriálnej infekcie	352
10.5.5. Obranné mechanizmy organizmu	353
10.5.5.1. Nešpecifické obranné mechanizmy	355
10.5.5.2. Špecifické obranné mechanizmy	357
10.5.6. Zvieratá ako pramene nákaz	358
10.6. Boj proti mikróbom	360
10.6.1. Antimikrobiálne terapeutiká	361
10.6.1.1. Antimikrobiálne chemoterapeutiká	361
10.6.1.2. Antibiotiká	362
10.6.2. Dekontaminácia	365
10.6.2.1. Mechanická očista	366
10.6.2.2. Fyzikálna sterilizácia a dezinfekcia	367
10.6.2.2.1. Termické spôsoby sterilizácie	367
10.6.2.2.2. Iné spôsoby sterilizácie	368
10.6.2.3. Chemická dezinfekcia	369
10.6.2.4. Chemosterilizácia	371
10.6.2.5. Dezinsekcia	372
10.6.2.6. Deratizácia	373
11. Mikrobiológia živočíšnych produktov (D. Marendiak)	374
11.1. Mikrobiológia mlieka a mliečnych výrobkov	374
11.1.1. Mikroorganizmy v mlieku	374
11.1.2. Ošetrovanie mlieka	376
11.1.3. Kvalitatívne požiadavky na mlieko	377
11.1.3.1. Surové mlieko	377
11.1.3.2. Konzumné mlieko	378
11.1.4. Vplyv zložiek mlieka na jeho technologické vlastnosti	378
11.1.5. Čisté mliekárské kultúry vo výrobe mliečnych produktov	381
11.1.6. Funkcia čistých mliekárskych kultúr vo výrobe	382

11.1.7. Použitie čistých mliekárskych kultúr pri spracovaní mlieka	387
11.1.7.1. Použitie čistých mliekárskych kultúr v masliarstve	387
11.1.7.2. Použitie čistých mliekárskych kultúr vo výrobe zakvasených mliečnych výrobkov	388
11.1.7.2.1. Výrobky vyrobené pomocou mezofilných streptokokov mliečného kvasenia	388
11.1.7.2.2. Výrobky vyrobené pomocou termofilných baktérií mliečného kvasenia	388
11.1.7.2.3. Výrobky vyrobené pomocou termofilných baktérií mliečného kvasenia v kombinácii s kvasinkami skvasujúcimi laktózu	389
11.1.7.3. Použitie čistých mliekárskych kultúr v syrárstve	389
11.1.7.4. Použitie čistých mliekárskych kultúr pri výrobe ďalších mliečnych výrobkov	393
11.1.7.5. Využitie čistých mliekárskych kultúr v iných odboroch a odvetviach	393
11.1.8. Mikroorganizmy ako pôvodcovia zmien v mlieku a mliečnych výrobkoch	394
11.2. Mikrobiológia vajec	396
11.2.1. Skladovanie a konzervovanie vajec	396
11.2.2. Mikrobiálne zmeny vajec	397
11.3. Mikrobiológia mäsa	399
11.3.1. Zdroje kontaminácie mäsa	399
11.3.2. Zmeny mäsa po zabití zvierata	400
11.3.3. Mikrobiálne zmeny mäsa	401
11.3.4. Využitie čistých mliekárskych kultúr pri spracovaní mäsa	402
Literatúra	403
Register	407
Česko-slovenský slovníček	425
Slovensko-český slovníček	429