

	Strana
1 BAKTÉRIE OCTOVÉHO KVAŠENÍ	7
1.1 Základy fyziologie a metabolismu octových bakterií ..	7
1.2 Tvar a velikost octových bakterií	8
1.3 Výživa bakterií, růstové faktory	9
1.4 Octové bakterie sladinové, pивní, vinné	12
1.5 Bakterie k rychlé výrobě octa	13
2 DROŽDÁRENSKÉ A LIHOVARSKÉ KVASINKY	16
2.1 Chemické složení kvasničné buňky	17
2.2 Fyziologie a morfologie droždářenských a lihovarských kvasinek	20
2.3 Tvar a velikost droždářenských a lihovarských kvasinek	22
2.4 Výživa, růst a rozmnožování kvasinek	24
2.5 Čisté mikrobiální kultury droždářenských a lihovarských kvasinek	31
2.6 Základy enzymologie	36
2.7 Kontaminace fermentačních procesů při využívání kvasinek	38
2.8 Výskyt a koloběh kvasinek v přírodě	43