

OBSAH :

Obsah	3
1. Úvod (Hrubý, S., Turek, B.)	5
2. Podmínky růstu mikroorganismů v poživatinách	11
2. 1. poživatiny jako substrát (Turek, B.)	11
2. 2. vodní aktivita (Hrubý, S.)	17
2. 3. pH a redoxpotenciál (Turek, B.)	21
2. 4. teplota (Hrubý, S.)	24
2. 5. nespecifická inhibice růstu (Turek, B.)	27
3. Rizika alimentárních nákaz a otrav	34
3. 1. bakteriální nákazy a otravy (Hrubý, S.)	34
3. 2. virové nákazy (Turek, B.)	49
3. 3. mykotoxikózy (Turek, B.)	53
3. 4. metabolické aktivity některých mikroorganismů v poživatinách - nespecifické toxikózy (Hrubý, S.)	64
3. 5. účast mikroflóry na dalších intoxikacích (Turek, B.)	.80
4. Metody mikrobiologického vyšetřování poživatin a prostředí (včetně odběru vzorků) (Hrubý, S.)	85
5. Posuzování mikrobiální kontaminace poživatin a prostředí (Hrubý, S.)	113
6. Posuzování mikrobiální kontaminace předmětů běžného užívání	121
6. 1. obaly (Hrubý, S.)	121
6. 2. kosmetické přípravky (Hrubý, S.)	124
7. Závěr (Hrubý, S., Turek, B.)	130
8. Seznam literatury	133