

## OBSAH

Příprava pomůcek k mikrobiologickému vyšetřování . . . . .	5
Základní požadavek, jak zacházet se sterilovaným nádobím. . . . .	11
Odebírání vzorků . . . . .	14
Drobnohledné vyšetřování orientační . . . . .	16
Živné půdy všeobecně používané . . . . .	23
Informační zkoušky o mléce a rázu mikroflory v mléce . . . . .	28
Počítání zárodků v mléce . . . . .	36
Určování některých skupin mikrobů:	
a) Mikroby nakažlivých nemocí . . . . .	48
b) Mikroby tvořící kyselinu a zásaditou reakci . . . . .	56
c) Bakterie mléčného kysání . . . . .	56
d) Bakterie máselného aroma . . . . .	63
e) Bakterie propionového kvašení . . . . .	65
f) Bakterie plynotvorné, tvořící kyselinu mléčnou a kyselinu octovou . . . . .	66
g) Aneroby všeobecné . . . . .	74
h) Bakterie máselného kvašení . . . . .	77
ch) Bakterie peptonisující . . . . .	78
i) Mikroby štěpící mastnoty . . . . .	85
j) Mikroby tvořící barvivo . . . . .	91
k) Mikroby se syřidlovým enzymem . . . . .	92
l) Kvasinky . . . . .	92
m) Plísně . . . . .	94
n) Bakteriofágy . . . . .	94
Serové zkoušky na rozpoznání jednotlivých mikrobů . . . . .	95
Rozbor mléka . . . . .	99
Mléko pasterované Reinfekce . . . . .	102
Zkouška pasterů . . . . .	115
Odolnost mikrobů vůči teplotě . . . . .	117
Mléčné výrobky . . . . .	118
Pomocné látky . . . . .	127
Sterilování a čištění po skončeném pozorování . . . . .	132
Dodatek . . . . .	134
Vyobrazení . . . . .	138
Rejstřík věcný . . . . .	140
Rejstřík osob . . . . .	143