**Alkalmazott mikrobiológia (BBI1211L) tárgy**

**TEMATIKÁJA és KÖVETELMÉNYEI**

**Követelmények:**

|  |  |
| --- | --- |
| A foglalkozásokon való részvétel előírásai: | A gyakorlati foglalkozásokon a részvétel kötelező. |
| A félévi ellenőrzések követelményei: | Gyakorlati jegyzőkönyv készítése. |
| A tantárgyhoz rendelt kredit: | 4 |
| Az érdemjegy kialakítás módja: | Az érdemjegy feltétele az elkészült jegyzőkönyv színvonala és időben történő elkészítése. |
| Ajánlott irodalom: | Balázsy, Naár, Szováti, D. Tóth.: Mikrobiológiai gyakorlatok. Bessenyei kiadó, 2004. |
| Ajánlott weboldalak: |  |

**Levelező képzés**

**Gyakorlat**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Hét** | **Témakör** | **Megjegyzés** |
| **1** | Alapvető laboratóriumi- és balesetvédelmi rendszabályok.  Klasszikus mikrobiológiai tenyésztési módszerek. Táptalajtípusok.  Az élelmiszer típusok jellegzetes minta-előkészítési módszerei. Decimális hígítási sor. Mikrobaszám meghatározási típusok. Lemezöntéses módszer. Titer meghatározása.  Aerob, anaerob és fakultatív aerob és anaerob mikróba szám meghatározása lemez öntéses módszerrel pasztőrözött tejből, joghurtból, kefirből Kazein-pepton agaron. Mezofil tejsavtermelő baktériumok számának meghatározása. Tejsavbaktériumok mennyiségi meghatározása MRS agaron határhígításos módszerrel tejtermékekből |  |
| **2** | Élesztő és penész szám meghatározás lisztből.  A baktériumok mennyiségének és minőségének vizsgálata az eredmények összehasonlítása, kiértékelése.  Maláta agaron. Mezofil aerob és fakultatív anaerob mikróbák számának meghatározása lisztfélékből. Sütőipari termékek vizsgálata Zöldségfélék, magvak és szárított gyümölcsök mikrobiológiai vizsgálata. Salmonella, E. coli jelenlétének kimutatása BPLS és ENDO agaron. |  |