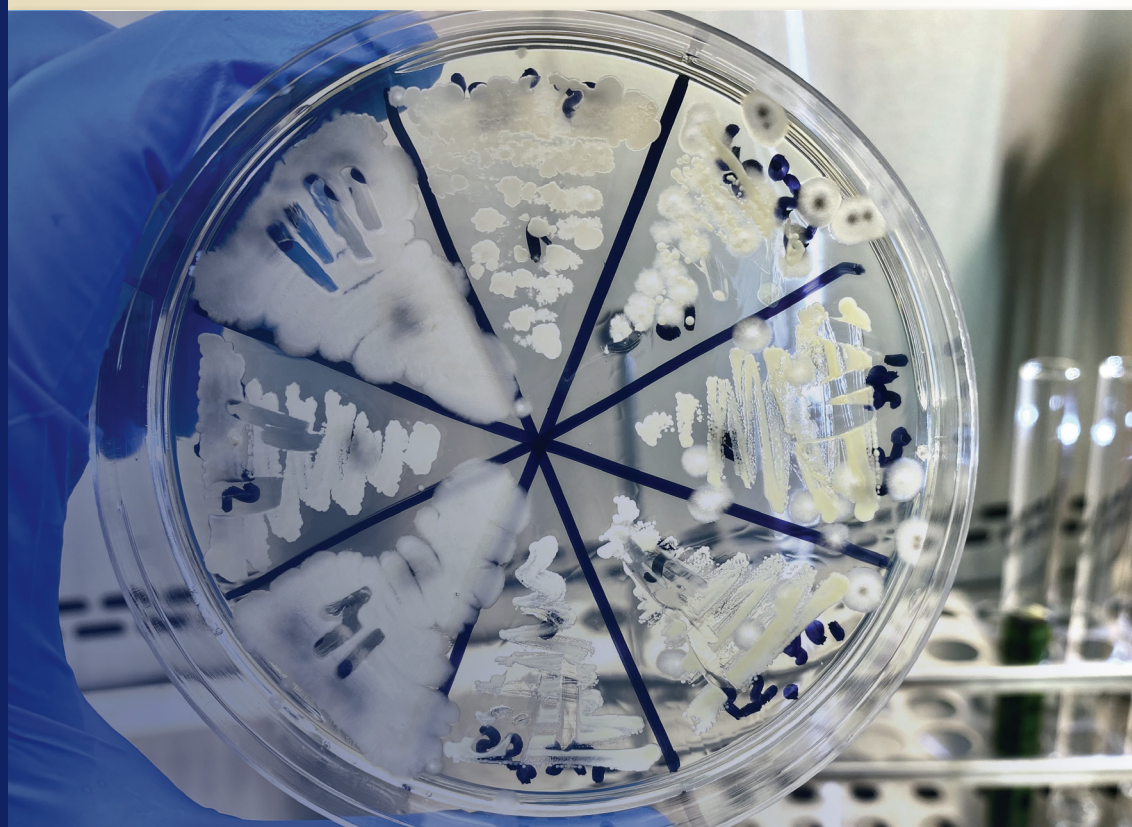


MIROSLAVA KAČÁNIOVÁ
NATÁLIA ČMIKOVÁ

MIKROBIOLOGICKÁ KVALITA SOUS-VIDE KURACIEHO MÄSA PO APLIKÄCII RASTLINNÝCH SILÍC



2 THETA

2022

MIROSLAVA KAČÁNIOVÁ, NATÁLIA ČMIKOVÁ

**Mikrobiologická kvalita sous-vide kuracieho mäsa po aplikácii
rastlinných silíc**

Vedecká monografia

2022

Názov: Mikrobiologická kvalita sous-vide kuracieho mäsa po aplikácii rastlinných silíc

Autori: **prof. Ing. Miroslava Kačániová, PhD.**

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre,
Fakulta záhradníctva a krajinného inžinierstva,
Ústav záhradníctva

Ing. Natália Čmiková

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre,
Fakulta záhradníctva a krajinného inžinierstva,
Ústav záhradníctva

Recenzenti: **prof. RNDr. Leona Buňková, PhD.**

Univerzita Tomáša Baťu v Zlíne
Technologická fakulta
Ústav inžinierstva ochrany životného prostredia

prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.

Vysoká škola obchodní a hotelová v Brne
Katedra gastronómie

Vedecká monografia bola vydaná s finančnou podporou projektu APVV-20-0058.

Schválila rektorka Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre dňa 14.12.2022 ako vedeckú monografiu.

© Ing. Václav Helán – 2 THETA, Český Těšín 2022

ISBN 978-80-88279-18-1

Obsah

ZOZNAM TABULIEK	6
ZOZNAM OBRÁZKOV	7
ÚVOD	8
1 SÚČASNÝ STAV RIEŠENEJ PROBLEMATIKY DOMA I V ZAHRANIČÍ.....	9
1.1 Mikrobiologická charakteristika kuracieho mäsa.....	9
1.2 Sous-vide mäso	12
1.3 Patogény a sous-vide.....	14
1.4 Rastlinné silice v potravinárstve	16
1.4.1 Klinčeková silica	18
1.4.2 Bazalková silica	21
1.5 Metódy identifikácie mikroorganizmov	23
1.5.1 MALDI-TOF MS Biotyper.....	23
2 CIEĽ PRÁCE	28
3 METODIKA PRÁCE	29
3.1 Vzorka.....	29
3.1.1 Príprava vzorky.....	29
3.2 Príprava sous-vide vzoriek.....	30
3.3 Príprava vzoriek na desiatkové riedenie.....	31
3.3.1 Príprava fyziologického roztoku s peptónom	31
3.3.2 Príprava vzoriek na mikrobiologickú analýzu	32
3.4 Príprava kultivačných médií	32
3.4.1 BD Listeria agar.....	32
3.4.2 XLD agar	33
3.4.3 VRBL agar.....	34
3.4.4 PCA agar	35
3.4.5 TSA agar.....	36
3.5 Izolácia a identifikácia mikroorganizmov	36
3.6 Štatistické vyhodnotenie výsledkov	37
4 VÝSLEDKY A DISKUSIA.....	38
4.1 Mikrobiologická analýza sous-vide mäsa kurčiat po aplikácii klinčekovej rastlinnej silice a baktérie <i>Listeria monocytogenes</i>	38
4.2 Mikrobiologická analýza sous-vide mäsa kurčiat po aplikácii bazalkovej rastlinnej silice a baktérie <i>Salmonella enterica</i> subsp. <i>enterica</i>	49
ZÁVER	59
ABSTRAKT	60

ABSTRACT.....	61
ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY	63