

Obsah

Zoznam obrázkov.....	5
Úvod	7
1 Súčasný stav riešenej problematiky doma a v zahraničí.....	9
1.1 Mikrobiálna kontaminácia čerstvej zeleniny a jej riziká pre verejné zdravie	9
1.2 Ochorenia z potravín.....	10
1.3 Identifikácia patogénov.....	12
1.3.1 Identifikáciu patogénov v čerstvej zelenine	13
1.3.2 Prevalencia mikroorganizmov rezistentných na liečivá v potravinách	15
1.4 Bezpečnosť potravín a hodnotenie rizika	16
1.5 Uplatňovanie prekážok pri spracovaní a balení na konzervovanie čerstvého ovocia a zeleniny	18
1.6 Hlavné mechanizmy znehodnocovania čerstvo krájaného ovocia a zeleniny	19
1.6.1 Mikrobiálne kazenie.....	20
1.7 Bariéry aplikované pri konzervácii a predlžovaní trvanlivosti čerstvo krájaného ovocia a zeleniny	20
1.7.1 Ochrana ovocia a zeleniny vhodnými metódami balenia.....	22
1.8 Plynová a kontrolovaná/modifikovaná atmosféra, jedlé povlaky a iné formy balenia	23
1.9 Aktívne balenie ovocia a zeleniny (vrátane antimikrobiálneho balenia)...	24
1.10 Antimikrobiálna ochrana zeleniny a ovocia	27
2 Cieľ práce.....	31
3 Materiál a metódy	32
3.1 Použité rastlinné zlúčeniny a vzorky hokaido	32
3.2 Príprava roztokov testovaných látok.....	32
3.3 Príprava vzoriek hokaido a vákuové balenie.....	32
3.4 Mikrobiologické analýzy	33
3.4.1 Príprava fyziologického roztoku s peptónom.....	33
3.4.2 Príprava vzoriek na riedenie.....	33
3.4.3 Kultivačné médiá	34
3.4.4 Inkubácia a vyhodnotenie výsledkov	35
3.5 Identifikácia izolátov pomocou MALDI-TOF MS	35

3.5.1	Príprava izolátov na analýzu	35
3.5.2	Extrakčný protokol	36
3.5.3	Nanesenie vzoriek a príprava matrice	36
3.5.4	Meranie a spracovanie dát	36
3.5.5	Kontrola kvality a validácia	37
3.6	Štatistické spracovanie výsledkov	37
4	Výsledky a diskusia.....	38
4.1	Mikrobiologická kvalita tekvice hokaido po aplikácii monoterpénov a monoterpenoidov a ich kombinácii v 0. deň skladovania	38
4.2	Mikrobiologická kvalita tekvice hokaido po aplikácii monoterpénov a monoterpenoidov a ich kombinácii na 3. deň skladovania.....	43
4.3	Mikrobiologická kvalita tekvice hokaido po aplikácii monoterpénov a monoterpenoidov a ich kombinácii na 5. deň skladovania	49
4.4	Mikrobiologická kvalita tekvice hokaido po aplikácii monoterpénov a monoterpenoidov a ich kombinácii na 7. deň skladovania	56
4.5	Mikrobiologická kvalita tekvice hokaido po aplikácii monoterpénov a monoterpenoidov a ich kombinácii na 10. deň skladovania.....	62
	Záver.....	69
	Abstrakt	72
	Abstract	74
	Zoznam použitej literatúry.....	76