



MIKROORGANISMY A MIKROBIÁLNÍ KONTAMINACE JAKO PŘÍČINA ONEMOCNĚNÍ Z POTRAVIN

30. 11. 2019

od 9:30 do 12:30

ve společnosti Contipro
v Dolní Dobrouči

Ing. Eva Vítová, Ph.D.

Fakulta chemicko-
technologická, VUT Brno

Potraviny a potravinářské suroviny jsou ve většině případů neúdržné materiály, které dříve nebo později podléhají nežádoucím změnám, jejichž hlavní příčinou je především činnost nežádoucí kontaminující mikroflóry. Přítomnost mikroorganismů (virů, bakterií, plísní) v potravinách je příčinou kažení, které většinou vede ke snížení obsahu výživově cenných látek a také ke zhoršení senzorické kvality. Zejména významné jsou takové změny, které vedou ke vzniku zdravotních nebezpečí z potravin. Vývoj potravinářských technologií je v podstatě neustálým hledáním, jak se těmto změnám bránit, jak docílit delší uchovatelnosti potravin a jak zajistit očekávané senzorické vlastnosti. Účastníci přednášky budou seznámeni s přehledem nejvýznamnějších mikrobiálních „nebezpečí“, která mohou ovlivňovat kvalitu potravin, se zvláštním zaměřením na tzv. alimentární (potravinami a pitnou vodou přenosná) onemocnění. Na závěr budou probírány možnosti ochrany proti působení nežádoucí mikroflóry během výroby, skladování, dopravy a prodeje potravin až po přípravu pokrmů a samotnou konzumaci, které budou shrnuty do jednoduchých a snadno aplikovatelných zásad hygienické manipulace s potravinami.

Registrace na www.fybich.cz nebo na fybich@contipro.cz