3660 ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Βασικές Έννοιες. Μικροοργανισμοί που παρουσιάζουν ενδιαφέρον στη Μικροβιολογία Τροφίμων. Παράγοντες που επηρεάζουν την αύξηση/επιβίωση των μικροοργανισμών στα τρόφιμα – Εισαγωγικές έννοιες. Θεωρία των εμποδίων. Ενδογενείς παράγοντες που επηρεάζουν την αύξηση των μικροοργανισμών στα τρόφιμα (pH, ρυθμιστική ικανότητα, ενεργότητα ύδατος, δυναμικό οξειδοαναγωγής, δομή του τροφίμου, θρεπτικά συστατικά). Εξωγενείς παράγοντες που επηρεάζουν την αύξηση των μικροοργανισμών στα τρόφιμα (θερμοκρασία, σχετική υγρασία, τροποποιημένη ατμόσφαιρα). Φυσικά αντιμικροβιακά συστήματα. Εμπόδια μικροβιακής προέλευσης. Εμπόδια φυτικής προέλευσης. Κλασσικές, συμβατικές & Ταχείες μέθοδοι απαρίθμησης του μικροβιακού φορτίου στα τρόφιμα. Μεθοδοι βασισμένοι σε μοριακές τεχνικές & αισθητήρες. Αρχές μικροβιακής οικολογίας: Η έννοια του φυσικού περιβάλλοντος, της βιοθέσης, και της κυριότητας. Βασικές αρχές 109 της Μικροβιολογικής αλλοίωσης των τροφίμων. Μικροβιακές Αλλοίωσεις Φυτικών, ζωικών και μη προιόντων.