

SPIS TREŚCI

Wstęp	6
Zasady BHP i regulamin pracowni mikrobiologicznej.....	7
Ćwiczenie 1. Przygotowanie i jałowanie szkła, drobnych materiałów, podłoży oraz odczynników	9
Ćwiczenie 2. Izolowanie bakterii przetrwalnikujących z gleby oraz drożdży z żywności fermentowanej	13
Ćwiczenie 3. Monitorowanie wzrostu mikroorganizmów w płynnej hodowli okresowej	20
Ćwiczenie 4. Morfologia komórek drożdżowych i bakteryjnych – obserwacje mikroskopowe ..	26
Ćwiczenie 5. Wybrane zagadnienia dotyczące metabolizmu bakterii i drożdży: źródła węgla, procesy oddechowe i fermentacja	36
Ćwiczenie 6. Metody badania aktywności przeciwdrobnoustrojowej	44
Ćwiczenie 7. Produkcja naturalnego aromatu różanego jako przykład biotechnologicznego wykorzystania drożdży	48
Ćwiczenie 8. Produkcja alkoholu etylowego przez drożdże	53
Spis podłoży i odczynników używanych w doświadczeniach.....	56