# Maturitní okruhy
## Předmět: Analýza a mikrobiologie potravin
Obor: Analýza potravin
školní rok 2026/2027

1. Mikrobiologie jako věda, cytologie, morfologie a fyziologie bakterií
2. Zásady laboratorní kontroly, vzorkování a senzorická analýza potravin
3. Grampozitivní a gramnegativní bakterie
4. Stanovení minerálních látek a popelovin
5. Viry. Kvasinky a plísně.
6. Stanovení aminokyselin a bílkovin
7. Vliv chemických, fyzikálních a biologických činitelů na mikroorganismy
8. Stanovení sacharidů a polysacharidů
9. Metabolismus a výživa, enzymy a enzymatická činnost mikroorganismů
10. Stanovení lipidů
11. Významné alimentární infekce a intoxikace mikrobiálního původu
12. Stanovení vitaminů a vody
13. Živné půdy a kultivační vyšetření mikroorganismů
14. Stanovení senzoricky významných látek
15. Mikrobiologická kontrola vody a vzduchu
16. Stanovení aditivních a přírodních toxických látek
17. Mikrobiologická kontrola obalových hmot a zařízení v potravinářském průmyslu. Mikrobiologická kontrola vajec a vaječných výrobků
18. Stanovení kontaminantů
19. Mikrobiologická kontrola mlékárenského průmyslu
20. Využití separačních metod v analýze potravin
21. Mikrobiologická kontrola masa a masných výrobků
22. Využití elektroanalytických metod v analýze potravin
23. Imunochemické a molekulárně-biologické metody průkazu a stanovení mikrobiálních antigenů

24. Využití spektrofotometrických metod v analýze potravin
25. Využití mikroorganismů v genovém inženýrství

Maturitní okruhy byly projednány na sekci dne 15. 9. 2026.