

Recenzia

GÜNTHER MÜLLER

Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie

7. upravené vydanie. Leipzig, VEB Fachbuchverlag 1989, 332 strán, 97 obr., 50 tab.

Docent dr. Günther Müller pracuje v Sekcii pre potravinárstvo a potravinársku technológiu na Humboldtovej univerzite v Berlíne.

Jeho publikácia sa zaoberá všeobecnou mikrobiológiou, mikrobiálnymi intoxikáciami a toxikoinfekciami a časť je venovaná mikrobiálnym otázkam konzervácie potravín.

V časti, ktorá sa zaoberá všeobecnou mikrobiológiou, uvádza zvyčajné triedenie na baktérie a mikroskopické huby, ich morfológiu, stavbu mikrobiálnej bunky, tvorbu kolónií, množenie, sporuláciu a výživu. Kapitola o baktériách je ukončená systematikou baktérií podľa 8. vydania Bergeyovho manuálu z r. 1974. Pravdepodobne z technických príčin nebolo možné zohľadniť najnovšie vydania z r. 1984 a 1986.

Z problematiky mikrobiológie potravín sa autor venuje mikrobiálnym otrávam potravínami (salmonelózy, šigelózy, vibriózy, cholery, *Vibrio parahaemolyticus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* a *Clostridium botulinum* — botulizmus). Nezaoberá sa virózami, ale významnú pozornosť venuje bakteriálnej redukcii dusičnanu na dusitan a jeho toxikológii. V tejto súvislosti uvádza aj *N*-nitrozamíny. Upozorňuje aj na problematiku biogénnych amínov. V súvislosti s jednotlivými mikroorganizmami upozorňuje na možnosti prenosu etiologického agensu zo zdroja nákazy na vnímavého jedinca, na priebeh ochorenia a na postupy prevencie príslušných toxikoinfekcií a intoxikácií.

Významná časť publikácie je venovaná problematike mykotoxínov (aflatoxíny, sterigmatocystín, patulín, trichotecény, ochratoxíny a luteoskyrín), t. j. ich chemizmu, producentom, podmienkam produkcie a výskytu v potravinách, ako aj prevencii ich tvorby a intoxikácii v potravinách.

Pracovníkov zaoberajúcich sa akýmkoľvek spôsobom konzerváciou, ako aj skladovaním potravín zaujme obsiahla kapitola, ktorá sa venuje základom konzervácie potravín z mikrobiologického hľadiska (tepelné procesy, chladenie a mrazenie, sušenie a iné metódy odnímania aktívnej vody, ožiarovanie, chemická konzervácia, ekologické aspekty uchovávania potravín).

Recenzované dielo je koncipované ako učebnica všeobecnej a potravinárskej mikrobiológie pre výuku a výchovu poslucháčov vysokých škôl a univerzít, ktorých náplňou bude pedagogická a výskumná činnosť v potravinárstve a vo výžive. Ako odborná publikácia je prínosom aj pre pracovníkov vo výskumných a kontrolných laboratóriách, v kontrolných a riadiacich orgánoch a organizáciách, ako aj pre pracovníkov príslušných výrobných závodov potravinárskeho priemyslu a príbuzných odvetví.

Fridrich Görner