



Středoškolská technika 2016

Setkání a prezentace prací středoškolských studentů na ČVUT

STANOVENÍ REZIDUÍ INHIBIČNÍCH LÁTEK V MASE DRŮBEŽE A MIKROBIOLOGIE DRŮBEŽÍHO MASA

Zdeněk Veselý, Martin Zapletal

Střední průmyslová škola chemická, Brno, Vranovská, příspěvková organizace
Vranovská 65, Brno

Cílem naší práce bylo stanovit rezidua inhibičních látek v drůbežím mase a dále porovnat mezi sebou vzorky z jednotlivých zemí. Jako další stanovení bylo zjišťování množství mikroorganismů v drůbežím mase. Stanovovali jsme mikroorganismy jako CPM (celkový počet mikroorganismů), PSM (psychrotrofní mikroorganismy), koliformní bakterie, plísně a kvasinky. Zaměřili jsme se i na patogenní mikroorganismy typu rod salmonella a rod campylobacter. Stanovení bylo prováděno pro drůbeží maso dovážené z různých zemí a na různé části tohoto masa (prsí sval, stehenní sval). Vzorky byly na týden uloženy v petriho miskách spolu s agarem, kde nám probíhal růst mikroorganismů. V teoretické části je popsána drůbež, složení drůbežího masa (kolik obsahuje bílkovin, tuků, atd..), mikrobiologie a škodlivé mikroorganismy, které se mohou v mase drůbeže vyskytovat (např. rod campylobacter), dále jsou tu popsány materiály, se kterými jsme pracovali a metody které byly při naší práci využity. V praktické části je testováním ověřena kvalita masa a jsou zde stanoveny mikroorganismy, která byly v daném drůbežím mase detekovány, tyhle mikroorganismy jsou zde dále porovnávány a také jsou tu porovnány celé výsledky všech druhů drůbežího masa, na kterých jsme prováděli všechny naše stanovení. Tohle porovnání proběhlo mezi drůbeží zakoupené v různých supermarketech, obchodech, řeznictví, atd.

Toto téma jsme si vybrali hlavně, protože nás zaujalo a o podobné věci jsme se zabývali už v minulosti sami, proto nám přišlo velmi zajímavé.