



Opsummering og vigtige begreber – Mikrobiologi

Baseret på kapitel 6 - Mikrobiologi side 141-166

Når du har læst kapitlet om mikrobiologi side 141-166, bør du kunne redegøre for betydningen af og anvende følgende faglige begreber både i tale og på skrift:

Begreb	Egen forklaring
Aerob	
Anaerob	
Heterotrof	
Fotoautotrof	
Kemolithoautotrof	
Patogen	
Psykrofil	
Mesofil	
Thermofil	
Hypertermofil	
Plasmolyse	
Aerotolerant	
Fakultativt anaerob	
Eksponentiel vækst	
Logistisk vækst	
Nølefase	
Stationær fase	
Dødsfase	



Generationstid	
Kultur	
Podning	
Rendyrkning	
Selektive vækstmedier	
Spektrofotometri	
Optisk densitet (OD)	
Fortyndingsrække	
Pladespredning	
Coloni forming unit (CFU)	
Tællekammer	
Fermentering	
Probiotika	
Homogenisering	
Caseinmicelle	
Osteløbe	
Sauerkraut	
Kimchi	
Kombucha	
SCOBY	



Du bør desuden kunne:

- Forklare hvordan man fremstiller en flydende cellekultur, samt hvordan mikroorganismer vokser og formerer sig.
- Forklare hvordan antallet af mikroorganismer i en cellekultur bestemmes.
- Redegøre for yoghurtproduktion. Følgende er relevant at kunne redegøre for, forklare eller diskutere:
 - a) Udvikling i den globale mængde af produceret yoghurt
 - b) Forskellige metoder til varmebehandling af mælk
 - c) Forskellige arter af mælkesyrebakterier og betydningen af deres temperaturoptimum
 - d) Reaktionsskemaer der kan vise lactoses omdannelse til mælkesyre (lactat)
 - e) Sammenhængen mellem produktion af mælkesyre og pH i forbindelse med fremstilling af yoghurt
 - f) Hvorfor mælkesyrebakteriers vækst hæmmes ved lav pH
 - g) Årsager til yoghurts tekstur, herunder begrebet *miceller*
- Redegøre for produktion af ost.