Dobrý den, holky,

Prosím vypracujte a pošlete mi na mail do MIK otázky:

1. Popište funkci mikroorganismů (čistých mlékařských kultur) v procesu výroby zakysaných mléčných výrobků.
2. Vysvětlete průběh mléčného kvašení
3. Uveďte rozdělení čistých mlékařských kultur
4. U každé skupiny uveďte druhy mikroorganismů
5. Kolonie jakých symbiotických MO se používá při výrobě kefíru?
6. Jaký sýr se vyrábí propionovým kvašením?
7. Jaké MO se používají při výrobě sýru typu Camembert?
8. Bakterie Lactococcus cremoris a Lactococcus lactis se používají při výrobě jakých ml.výr.?
9. Jaké výrobky se fermentují pomocí termofilních druhů bakterií?
10. Jaké je jiné použití mléčných kultur bakterií kromě mlékárenského průmyslu?