

DOPASUJ GATUNEK DO OPISU

BACILLUS CEREUS

BACILLUS SUBTILIS

BACILLUS MEGATERIUM

CLOSTRIDIUM

CLOSTRIDIUM

PERFRINGENS

BOTULINUM

SKLASYFIKOWANY JEST W
5 GRUPACH. TYP A
POWODUJE ZATRUCIA
POKARMOWE.

1

POWODUJE ŚLUZOWACENIE I
NIEPRZYJEMNY ZAPACH
PIECZYWA I
ZANIECZYSZCZENIE
KONSERW O $\text{pH} < 4,5$.

2

POWODUJE ZATRUCIA
TYPÓW WYMIOTNEGO I
BIEGUNKOWEGO.

3

POWODUJE ŚLUZOWACENIE
PIECZYWA I WĘDLIN ORAZ
KOAGULACJĘ MLEKA W
PUZKACH.

4

TOKSYNY WYDZIELANE PRZECZ
TEN GATUNEK NALEŻĄ DO
NAJSILNIEJSZYCH. GŁÓWNE
ŹRÓDŁO ZAKAŻENIA TO
ŻYWNÓŚĆ POCHODZENIA
ZWIERZĘCEGO.

5

POŁĄCZ PARY (SZCZEPY E. COLI Z OBJAWAMI ZATRUCIA)

HYDROLIZA
SKROBI

ZŁOGI KWASÓW
TŁUSZCZOWYCH

LECYTNAZA

NADTLENEK WODORU

TEST VP

PROTEOLIZA

ROZTWÓR JODKU
POTASU

WYTWARZANIE
ACETOINY

WYTWARZANIE
KATALAZY

PODŁOŻE Z
ŻELATYNĄ

UZUPEŁNIJ TEKST

DO RODZINY BACILLACEAE ZALICZAMY DWA
FORMA MORFOLOGICZNA TO
SĄ GRAM-
GATUNKI MOGĄ ROZWIJAĆ SIĘ W
TEMPERATURZE POWYŻEJ 50 ST.C.
SZYBKI SPOSÓB NA ROZRÓŻNIENIE BACILLUS OD
CLOSTRIDIUM TO TEST NA WYTWARZANIE
CEREULIDYNA TO GROŻNA TOKSYNA WYTWARZANA
PRZEZ GATUNEK B. . DRUGA TOKSYNA
WYDZIELANA PRZEZ TEN GATUNEK, TOKSYNA
BIEGUNKOWA, JEST .