

## 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 (CECHA I TEST)

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 .