

Biologické příčiny zdravotní závadnosti potravin

1) **Autolýza** = samovolný rozklad produktu způsobený vlastními enzymy

Faktory brzdící autolýzu – vysoká nebo nízká teplota, pH

2) **Kvašení způsobené kvasinkami** = rozklad sacharidů kvasinkami na CO₂ a alkohol

Příčiny rychlého množení kvasinek – množí se pučením z mateřské kvasinky
Projevy kvašení způsobeného kvasinkami - organoleptické změny (štiplavá chuť)

3) **Typy kvašení způsobené bakteriemi** = mléčné, máselné, octové, propionové
(rozklad sacharidů až na organické kyseliny a CO₂)

Projevy bakteriálního kvašení v potravinách – změna chuti a vůně (kyselá) – organoleptické změny

4) **Hnití** = rozklad bílkovin způsobený hnilobnými bakteriemi

Projevy hnití potravin – změna barvy, zápach, roztékání

5) **Alimentární onemocnění** = onemocnění z potravin způsobené přítomností patogenních bakterií

Patogenní bakterie – bakterie ohrožující zdraví a život člověka, produkují bakteriální toxiny
Nejznámější druhy – Salmonella, Listérie, E. Colli, Zlatý Stafylokok, Clostridium botulinum, Campylobakter

Příčina vysoké rizikovosti výskytu patogenních bakterií v potravinách – vyskytují se v potravinách bez jakýchkoliv organoleptických změn ! Množí se až při teplotě lidského těla !

6) **Patogenní plísně** = mikroskopické plísně produkující mykotoxiny

Mykotoxiny – karcinogenní látky produkované plísněmi, poškozují reprodukční schopnost organismů
Nejrizikovější mykotoxiny – aflatoxin, ochratoxin, patulín

Příčiny vysoké rizikovosti výskytu patogenních plísní v potravinách – nelze je zničit vysokou teplotou při běžných kuchyňských úpravách !

7) **Plísňové hniloby** = kvašení ovoce a zeleniny způsobené plísněmi

Nejznámější druhy – černá, bílá, hnědá, modrá, zelená plísňová hniloba

Riziko plísňových hnilob – plísně vypouští do plodu mykotoxiny !

Hygienická vyhláška týkající se prodeje ovoce a zeleniny – zákaz prodeje plodů napadených plísňovými hnilobami a zákaz vykrajování napadených plodů !

8) **Cizopasnici v mase** = Anisakis (sled'ový červ), cestoda (boubele tasemnice), svalovec

Způsob přenosu na člověka – nedostatečně tepelně upravené maso výsekové nebo rybí